

BRABOHOEVE

Schilde





Jarenlang was de Brabohoeve in Schilde hét adres in de streek om lekker te gaan eten, tot de eigenaar 2 jaar geleden stierf en de zaak failliet ging. Gregory Van der Brempt wist dat van de zaak iets moois te maken was en overtuigde jeugdvriend Christophe Balthazar, op dat moment al 8 jaar aan de slag bij het Hof van Cleve, om samen de zaak in al haar glorie te herstellen. Tot groot genoegen van het vaste cliënteel: Brabohoeve zit sinds de opening in mei bijna elke dag vol.

A Schilde, Brabohoeve a toujours été un lieu connu des amateurs de bonne chère. Il y a deux ans, le propriétaire est décédé et l'affaire a fait faillite. C'était toutefois compter sans Gregory Van der Brempt et Christophe Balthazar, actif pendant 8 ans au Hof van Cleve. Ces deux amis d'enfance ont permis au restaurant de retrouver sa gloire passée.

Noorderlaan 27
2970 Schilde
+32 (0)3 430 94 95
brabohoeve.be

Entrepreneurs
Gregory Van der Brempt
& Christophe Balthazar
Design
Vlassak-Verhulst

Text Kaatje De Coninck
Photography Kris Dekeijser

We zoeken mensen die samen met ons voor onze droom gaan. Dit is een langetermijnproject.

CONCEPT

Noem de Brabohoeve niet gewoon een restaurant. Gregory en Christophe mikken op een totaalervaring en plakken dan liever ook geen label op hun zaak. 'Iedereen is hier welkom, de hele dag lang. 's Middags krijgen we geregeld mensen in tennishort over de vloer, 's avonds kan je onder vrienden een cocktail drinken in de bar, of net zo goed lang tafelen met achteraf een afzakkertje in de sigarenlounge. De nadruk ligt op kwaliteit, maar de sfeer is toegankelijk en joviaal.'

Brabohoeve est un restaurant un peu particulier. Gregory et Christophe misent sur l'expérience totale. "Le midi, nous recevons régulièrement des gens en short de tennis ; le soir, ce sont plutôt des amis qui se retrouvent pour un cocktail au bar ou un long dîner, et un dernier verre dans notre 'cigar lounge'. L'accent est mis sur la qualité, et l'ambiance est accueillante et joyeuse."



DESIGN

De twee vonden bij villabouwer Vlassak-Verhulst een partner wiens kennis onontbeerlijk bleek bij de renovatie van de Brabohoeve. 'Het pand was in zo'n erbarmelijke staat, dat na 9 maanden verbouwen enkel de buitenmuren nog rechtstaan.' Maar het resultaat mag er zijn: (lei)stenen vloeren, eiken barstoelen, bakstenen muren, minimalistische verlichting, roodbruine kuipzeteltjes en diepgroen fluwelen zetels zorgen voor een authentiek, luxueus en tijdloos interieur met centraal de open keuken. 'Ook hier kozen we zoveel mogelijk voor natuurlijke producten en Belgische partners.'

Pour la rénovation de Brabohoeve, les deux amis ont fait équipe avec la société Vlassak-Verhulst, spécialisée dans la construction de villas. Celle-ci a montré ici tout son savoir-faire. Après 9 mois de travaux, seuls les murs extérieurs ont été conservés. Et quel résultat ! Sol dallé, chaises de bar en chêne, murs en brique, éclairage minimaliste et petits fauteuils couleur ocre... L'intérieur est à la fois authentique, luxueux et intemporel.

"Nous avons voulu travailler un maximum avec des matériaux simples et des partenaires belges."



FOOD & DRINKS

De vrienden mikken niet op een ster, maar dat betekent niet dat ze compromissen sluiten op vlak van kwaliteit. Balthazar nam zijn kennis én connecties uit het Hof Van Cleve mee. 'Het pure product staat hier centraal: waarom zou ik dus niet met dezelfde, goede leveranciers als bij Peter Goossens werken? Smaak gaat boven alles.' De kaart is dan ook vrij beperkt – alles wordt in huis verwerkt en gemaakt – maar je vindt er wel publieksfavorieten als biefstuk met verse frietjes, garnaalkroketten, paling in 't groen en vol-au-vent, met of zonder zwezeriken.

Si les propriétaires ne visent pas d'étoile, ils ne font aucune concession sur la qualité. Christophe Balthazar a apporté ses connaissances acquises au Hof Van Cleve. "La pureté des produits est cruciale : alors pourquoi ne travaillerais-je pas avec les mêmes fournisseurs d'excellence, comme chez Peter Goossens ?" La carte est assez réduite, mais propose tout de même quelques plats appréciés du public, comme le steak de bœuf et ses frites maison, les croquettes de crevettes ou le vol-au-vent, avec ou sans ris de veau.



PEOPLE

Beide heren staan in de zaal met dezelfde filosofie: wie hier binnenkomt, moet zijn zorgen kunnen buiten laten en krijgt de perfecte service.

Chef-kok is Wouter Van Vieren, een man met heel wat ervaring in het opzetten van restaurants, die hiervoor onder meer aan de slag was in Tafelrond in Leuven en bij Piet Huysentruyt in Zuid-Frankrijk. Het team is bijna volledig, maar er is nog ruimte voor een aantal aanvullingen, zowel in keuken als zaal. 'We zoeken echt mensen die samen met ons voor onze droom gaan. Dit is een langetermijnproject.'



Les deux compères sont en salle pour garantir un service parfait aux clients. Le chef Wouter Van Vieren, très expérimenté dans le lancement de restaurants, a notamment fait ses classes chez Piet Huysentruyt dans le sud de la France. L'équipe est presque complète... même s'il reste un peu de place : "Nous cherchons des personnes qui veulent rêver avec nous. C'est un projet à long terme."

FACTS & FIGURES

Type of business

Restaurant

Food /Drink cost

Approx. 30-40%

Staff cost

Approx. 30-40%

Average spend per person

Approx. € 50-70

Daily servings

Approx. 70-100 servings/day

Capacity of venue

70 inside, 70 outside, 70 bar

Size of venue

500 m²

Number of staff members

15 staff members

Days open per week

6 days open





VLASSAK
VERHULST

**NOT AFRAID OF HIGH
EXPECTATIONS**



DESIGN AND BUILD FOR HOSPITALITY

Met haar 45 jaar ervaring ontwerpt en realiseert Vlassak-Verhulst exclusieve interieurs. Een team van interieurarchitecten en projectleiders volgen uw project nauwgezet van ontwerp tot de oplevering in functie van uw wensen.

Vlassak-Verhulst
Moerstraat 53
2970 's Gravenwezel
tel 03 685 07 00
www.vlassakverhulst.com