

NIEUWE ZAKEN

EEN DROOM KOMT UIT: 'GOESEPITTE 43'!



Op 12 oktober opende restaurant 'Goesepitte 43' officieel de deuren. Hiermee realiseert chef-kok **Jan Supply (promotie 2001)** zijn kinderdroom: het openen van een eigen zaak. Eerder had hij de leiding in de keuken van gerenommeerde restaurants als 'De Reffer' in Brugge en 't Molentje' in Zeebrugge. Met zijn eigen restaurant opteert hij bewust voor gezelligheid en een beperkt aantal couverts.

"Eindelijk is het zover", glundert Jan. Natuurlijk gingen de periode van de verbouwingswerken en de opening zelf gepaard met een portie gezonde stress. Je opent immers niet elke dag een restaurant. Hij was al enkele jaren op zoek naar een geschikt pand en vond dit nu in de Brugse Goezeputstraat. "De locatie is top. We zitten vlakbij 't Zand en van op ons terras hebben klanten zicht op de Onze-Lieve-Vrouwekerk. De straat zelf straalt bovendien reeds veel gezelligheid uit", is de kersverse zaakvoerder enthousiast.

In het restaurant zal steevast worden gewerkt met verse producten. Zowel vis als vlees komen uitgebreid aan bod. Een blikvanger is de Mibrasa, een houtskooloven die de natuurlijke aroma's van de ingrediënten beklemtoont en voor een uniek smakenpalet zorgt. Opvallend: in de keuken zal heel veel gewerkt worden met groenten. "Het is onze bedoeling om de klanten aan te zetten tot het eten van

meer groenten", legt Jan uit. "Bij het hoofdgerecht zullen zij steeds kunnen kiezen uit drie bijgerechten, telkens op basis van groenten. Zo laten we iedereen de vrije keuze en zijn verschillende variaties mogelijk. Ook aan de presentatie schenken we uiteraard voldoende aandacht."

Het restaurant biedt momenteel plaats aan twintig couverts. In het weekend of voor grote groepen kan dit aantal opgeschroefd worden tot 32. "Voorlopig runnen we de zaak met twee personen en is twintig couverts best haalbaar. Als we tijdens de weekends effectief meer mensen ontvangen, zullen we extra's moeten aannemen", aldus Jan. Met menu's wordt niet gewerkt, alles is à la carte te bestellen.

Bij de inrichting is gekozen voor een modern interieur met warme tinten. In de zomer kan er op het ruime zonneterras worden gegeten. "Ik geloof echt dat ons concept zal aanslaan. De nadruk ligt op gezelligheid. Het restaurant is toegankelijk en betaalbaar voor iedereen, zonder hierbij de topkwaliteit van de producten uit het oog te verliezen. We zijn geen bistro, geen brasserie, geen gastronomisch restaurant. We serveren vooral lekker eten op een eigentijdse manier", besluit Jan.

De zaak is gesloten op woensdag en zondag.

Meer info op www.goesepitte43.be