

dolce world

BELGISCHE GASTRONOMIE ONTMOET LIFESTYLE



20

HRD Awards 2015 "A la Carte" - Celine Roelens, Asparagucious, Head Ornament
Diamonds: K.R.I.S Diamonds - Jewel: Juwelen Roelens - Setting: Giomio & Orver - Photo: D.B. Woodrow

jaargang 6 | 10 euro
www.dolceworld.com

Tafelrond, brug tussen oud en nieuw



Tekst: Valérie Couppez | Foto's: Jan Agten

Leuven krijgt er anno 2016 een nieuwe trekpleister bij. Dan opent er op de Grote Markt in de vroegere gebouwen van de Nationale Bank een nieuw hotel en een nieuw restaurant. Het project en zijn inspirator Jan Callewaert lopen over van ambitie om een multimediale landmark in de stad neer te zetten. Voor de uitwerking van alle food & beverage rekent hij op de expertise van consultant Christophe Maes van Maes and More.

Tafelrond vandaag en morgen

Op de Grote Markt in Leuven prijkt het Tafelrond, een gotisch gebouw dat in 1480 voor het eerst in de steigers stond naar een ontwerp van Matthijs de Layens. Het gebouw stond jaren gekend als de thuishaven van de Nationale Bank. Wie vandaag rondwandelt door het historische centrum van Leuven zal slechts een schim van het gebouw ontwaren door de stellingen heen. Er wordt momenteel hard gewerkt om de oude glorie weer tot leven te brengen. Sinds Jan Callewaert, oprichter van technologiebedrijf Option, het pand in 2005 overnam van de Nationale Bank, rijpte het plan om er een nieuwe landmark van te maken, die de internationale uitstraling van de stad kan vergroten. Het Tafelrond verenigde in zijn beginjaren drie huizen waarin onder andere de schuttersgilden onderdak vonden. Met het project wil Callewaert die oorspronkelijke functie weer in ere herstellen, met state-of-the-art technologie, in een historisch kader. Een brug tussen oud en nieuw. Callewaert: "De bedoeling is om in 2016 een hotel, restaurant en

opnamestudio te kunnen voorstellen aan het publiek. Niet op de klassieke manier, maar met alle moderne snufjes van doen om onze gasten onder te dompelen in een totaalbeleving. Elke pijler zal als afzonderlijk deel vermarkt worden, maar uiteraard geeft dit enorm veel mogelijkheden tot kruisbestuiving. Het moet een ontmoetingsplaats van de 21e eeuw worden voor Leuven en de aantrekkingskracht van de stad vergroten."

Omringen met goede raad

Het restaurant mag niet zomaar een hotelkeuken zijn. Het moet het visitekaartje van het project worden en een aanzuigkracht geven naar ook het hotel zelf en de andere faciliteiten. Callewaert ging daarom op zoek naar een consultant om het food & beverage concept perfect te integreren in de totaalbeleving. Hij kwam terecht bij Christophe Maes, zaakvoerder van Maes and More. Na vijftien jaar op de aankoopdienst van Belgocatering, trekt hij zijn koksvest voortaan voor eigen rekening aan. "Ik ondersteun en

adviseer jonge ondernemers in de horeca of zaken die een doorstart willen maken. En dat gaat breed, alles wat food & beverage aanbelangt, hospitality, totaalconcepten uittekenen ... De stap naar een eigen zaak was niet zo groot. Ik kom uit een zelfstandig nest, ondernemen zit me in het bloed. Ik ben niet het type dat vanuit zijn kantoor instructies geeft. Ik sta zelf graag op de vloer in gevechtstenue om echt in de praktijk te kunnen sturen naar een goede oplossing", vertelt Maes. "Tien maanden geleden ben ik uitgenodigd om mee te denken over dit fantastisch mooie project. Een kans die ik met beide handen gegrepen heb. Ik sta in voor het food and beverage gedeelte in het volledige gebouw. Concreet betekent dat met de voeten op de vloer het concept mee helpen uitdenken, het perfecte team samenstellen en het personeel vervolgens begeleiden in de manier van werken."

Beste van wat België te bieden heeft

Een rode draad zal doorheen de verschillende delen lopen en het verhaal achter het Tafelrond





vormen. De lippen blijven echter halsstarrig op elkaar over wat die precieze invulling zal betekenen. Wat wel al kan onthuld worden is dat het restaurant ongeveer 90 plaatsen zal kennen. De binnentuin die het oude en het nieuwe gedeelte moet verbinden zal een terras van ongeveer 45 stoelen huisvesten. Ook vooraan het gebouw, op de Grote Markt, zullen gasten op het terras kunnen zitten. Maes: "Ik mocht zelf mee aan tafel zitten om de grote lijnen voor de plannen van de keuken en het restaurant uit te zetten. Momenteel is de zoektocht begonnen naar een jonge, dynamische chef die een goede productkennis heeft en alle moderne productietechnieken beheerst. Het moet een fijne brasseriekeuken worden met gerechten die mogen gezien worden. De chef zal in elk geval in een droom van een keuken binnenwandelen. Er wordt gewerkt met het beste van wat in België mogelijk is. De inrichting gebeurt bijvoorbeeld door Maes

Inox, die reeds in de hotelsector actief is en ook Noma in Kopenhagen tot hun referenties mogen rekenen. De keukentoeestellen zijn dan weer van Rational. Het merk in de sector qua uitstraling en functionaliteit, met eenvoudige, toegankelijke, moderne toestellen en een uitstekende service."

Hightech uitrusting

Voor de inrichting van het geheel spelen de oorspronkelijke elementen in het gebouw een hoofdrol. Zo wordt het Rouge Belge marmer dat de loketten hun cachet gaf, geïntegreerd in de parketvloer. Ook de klassieke zuilen zijn behouden, net als de loden ramen, die door ambachtslui weer volledig van onder het stof gehaald zijn. Alle grandeur op een moderne manier verwerkt. "Met dit project willen we als het ware een stukje erfgoed aan het publiek teruggeven. We rusten de kamers in het hotel uit met de meest geavanceerde

domoticoepassingen, in de opnamestudio zullen de debatten in livestream op het internet te volgen zijn en ook de orangerie krijgt de modernste technieken mee om een ideale evenementenruimte te zijn. Het is een complexe en gedurfde make-over, maar ze zal de ziel en de historiek van dit mooie gebouw, en hopelijk ook de stad er rond, nieuw leven inblazen", besluit Callewaert.

www.maesandmore.be

www.rational.be