

VENUEZ

MODERN HOSPITALITY JOURNAL
APRIL - MAY 2018 NL-FR / € 8,95



COVER STORY

Gulde Schoen.

ONE ON ONE

Bart Roman.

THE 4 ELEMENTS

Which one are you?

SPECIAL

VENUEZ18.

HOP GASTROBAR

Leuven





Een wedstrijd Beste Bierkok in Vlaams-Brabant die de zaakvoerder won: daar werd het zaadje geplant dat zou rijpen tot HOP Gastrobar, de bruisende ontmoetingsplek tussen innovatieve bieren en aangepaste gerechten in Leuven. “Bier is een typisch Belgisch product, erfgoed waar we fier op mogen zijn: reden waarom het op restaurant niet langer als bijproduct behandeld mag worden”, aldus zaakvoerder Bram Verbeken.

C'est après avoir remporté un concours de cuisine à la bière en Brabant flamand que le patron du Gastrobar HOP eut l'idée de lancer son restaurant. L'établissement louvaniste est le lieu de rencontre pétillant entre des bières innovantes et des plats qui se marient parfaitement. “La bière est un produit typiquement belge, un patrimoine dont nous pouvons être fiers. C'est aussi la raison pour laquelle nous ne devons plus la considérer comme un produit secondaire en restauration”, explique le patron Bram Verbeken.

Vaartkom 1A
3000 Leuven
+32 (0)16 356 153
hopgastrobar.be

Entrepreneurs
Bram Verbeken
Design
n-line

Text Katrien Bonne
Photography Kris Dekeijser

Bier verdient het niet langer als bijproduct behandeld te worden.



CONCEPT

Al eeuwen vormen wijn en lekker eten een onafscheidelijk duo. Hoog tijd om in dat concept wat meer leven in de brouwerij te brengen, dacht Bram Verbeken. “Tegenwoordig beweegt de biermarkt volop. Schitterende bieren met prachtige foodpairings zien het licht. Meer nog dan wijn leent bier zich tot extremere en complexere smaken, wat het in een culinaire context erg interessant maakt. De sprong naar de HOP Gastrobar was snel gemaakt: bier krijgt een hoofdrol, of haalt minstens hetzelfde niveau als wijn.”

Le vin et le bien manger font bon ménage depuis des siècles. Pour Bram Verbeken, il était donc grand temps de changer les choses. “Le marché de la bière est aujourd’hui en pleine ébullition. Des bières magnifiques voient le jour et permettent de superbes associations gastronomiques. Plus encore que le vin, la bière se prête aux saveurs complexes, ce qui est particulièrement intéressant en cuisine. Le choix d’ouvrir le Gastrobar HOP était donc vite fait : la bière tient ici le premier rôle.”

FACTS&FIGURES

Type of business

Beer restaurant

Food cost

Approx. 30 %

Staff cost

-

Average spend per person

€ 35 lunch, € 45-50 diner

Daily servings

Approx. 50 servings/day

Capacity of venue

30

Size of venue

98 m²

Number of staff members

5 staff members

3 full time, 2 part time

Days open per week

6 days open





DESIGN

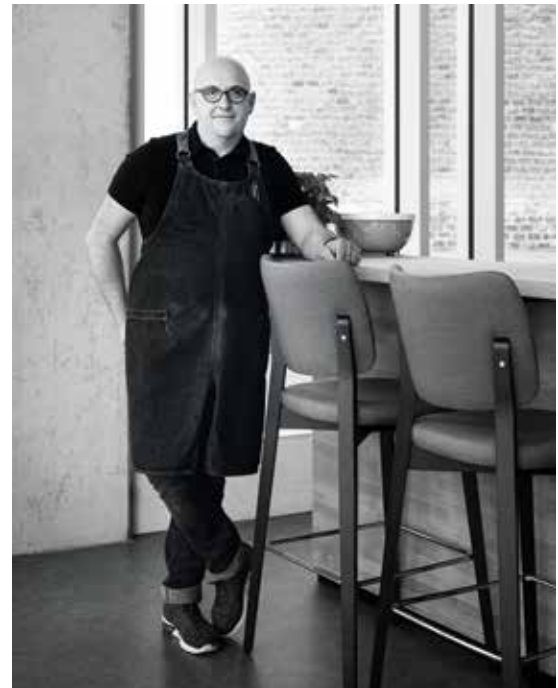
Hoe vul je een casco ruimte in een nieuwbouw met sfeer en gezelligheid? Bram nam n-line in de arm, die de lege doos transformeerde tot een warm nest met veel hout. Tal van schuine lijnen compartimenteren de ruimte en werken rustgevend. De open keuken van Bossuyt was een voorwaarde: "Na jaren achter gesloten muren wilde ik weer volop contact met de klanten." Koperen toetsen, zoals de fotoprint van een geoxideerde metalen plaat op de keukentegels, werken het geheel mooi af.

Comment créer l'ambiance et la convivialité dans l'espace livré casco d'une nouvelle construction ? Bram s'est attaché les services de n-line qui a transformé une boîte vide en un nid douillet où le bois occupe une place centrale. La cuisine ouverte, réalisée par Bossuyt, était un must : "Après des années passées derrière quatre murs, je voulais être pleinement en contact avec mes clients." Des touches de cuivre, comme cette impression photo d'une plaque de métal oxydé sur le carrelage de la cuisine, complètent joliment le tout.

FOOD & DRINKS

Bier is de inspiratiebron van de bistronomie, de fijne seizoenskeuken waar Bram voor staat. Geen dure, wel eenvoudige producten die herleid worden tot verschillende gerechten met diverse smaken en texturen. Zoals de Mechelse bloemkool: van de stam wordt saus gemaakt, de roosjes worden geroosterd, de nerven gaan in een salade. Bij elk gerecht stelt hij een aangepaste wijn of bier voor. Ofwel ga je overstap voor het klassieke menu, ofwel combineer je met 'bites', een reeks van kleinere hapjes. Bijzondere bieren heeft Bram altijd in voorraad.

C'est la bière qui est la source d'inspiration de la fine cuisine bistronomique et de saison de Bram. Ici pas de plats coûteux, mais des produits simples qui donnent naissance à différents plats aux saveurs et aux textures variées. Pour chaque mets, on vous proposera un accord vin ou bière, de l'apéro au dessert. Vous pourrez choisir entre le menu classique et une combinaison de petits hors-d'œuvre. Bram a toujours quelques bières spéciales en réserve.



PEOPLE

Als pupil van Spermalie doorploegde Bram het klassieke parcours van hulpkok en kok. Met jaren ervaring op de teller wil hij nu zijn eigen verhaal vertellen, van de inkleding over het menu tot de muziekketoe. "Ik ga voor 90% Belgisch. Geen gewone schuimwijn, maar een Méthode Traditionnelle uit het Heuvelland. Die aanpak wordt gesmaakt. Mijn zaak is laagdrempeliger dan een chique etablissement, waardoor mensen sneller naar hier terugkeren."

Ancien élève de l'école Spermalie, Bram a suivi le parcours classique de second de cuisine à chef. Aujourd'hui, il souhaite écrire sa propre histoire, de l'habillage du menu jusqu'à l'ambiance musicale. "J'ai pris l'option du belge à 90 %. Le mousseux sort du lot, il s'agit d'une méthode traditionnelle qui nous vient du Heuvelland. Notre approche est bien appréciée : le grand public a trouvé son chemin vers le Gastrobar HOP."