VENUEZ BE

HOSPITALITY & STYLE MAGAZINE | EDITION 04 2010 | NL-FR | € 8,95

RENAISSANCE

BORD'EAU

NEW HIP BRUSSELS

COFFEE SPECIAL

BORD'EAU

EEN VAN DE MOOISTE STUKJES GENT HERLEEFT WEER: DANKZIJ EEN GRONDIGE RENOVATIE SPEELT DE OUDE VISMIJN OPNIEUW EEN GLANSROL IN HET OUDE CENTRUM. TREKPLEISTER OP DE HISTORISCHE SITE IS DE IMPONERENDE BRASSERIE BORD'EAU.

L'UN DES PLUS JOLIS COINS DE GAND REVIT DEPUIS QUE LA OUDE VISMIJN, L'ANCIENNE CRIÉE AUX POISSONS, JOUE DE NOUVEAU UN RÔLE DE PREMIER PLAN DANS LE VIEUX CENTRE DE LA VILLE. L'UN DES HAUTS-LIEUX DE CE SITE HISTORIQUE EST AUJOURD'HUI L'IMPOSANTE BRASSERIE BORD'EAU.

SINT-VEERLEPLEIN 5
9000 GENT
TEL. 09 223 20 00
OUDEVISMIJN.BE

Bijna twintig jaar lang stond de Oude Vismijn te verkommeren. Tot de stad Gent besloot de historische plek nieuw leven in te blazen. In samenwerking met projectontwikkelaar Lofting Group bouwde het stadsbestuur de site om tot toeristische en gastronomische hotspot. De toeristische diensten zijn nog even *under construction*, maar feestvieren in zalen De Lieve en De Markt, en dineren in restaurant Bord'eau kan al sinds november vorig jaar.

APERTIEVEN MET BV'S Om Bord'eau te runnen, werkt Lofting Group samen met het Gentse restaurant Pakhuis. Manager Robert Helsmoortel: "We willen hier een gezellige, toegankelijke brasserie uitbouwen waar je uitgebreid kunt tafelen, maar ook iets kleins eten. Door personeelstekort zijn we nu nog 's morgen en in de namiddag gesloten, maar in de toekomst zul je op elk moment bij ons terechtkunnen, van ontbijt over lunch en vieruurtje tot diner." Op zondag kun je in Bord'eau wel al aanschuiven voor brunch en aperitief. Kurt Van Eeghem interviewt dan BV's die iets over Gent komen vertellen.

DAGVERSE VIS Op de kaart van Bord'eau staat, hoe kan het ook anders in een voormalige vismijn, vooral lekkers uit de zee. Het dagverse aanbod ligt aanlokkelijk uitgestald in de lange koeltoog. Chef-kok Stéphane Toublanc, geadviseerd door Didier Garnich (Matelote, Gin-Fish), bewerkt alles tot heerlijke gerechten. En daar hoort natuurlijk aangepaste drank bij. Robert Helsmoortel: "We hebben 16 flessen wijn die we per glas serveren. In onze Enomatickasten met speciaal serveersysteem blijft de smaak van de wijn minstens twee weken perfect bewaard."

TAFELEN LANGS DE LEIE Andere troef van Bord'eau: de unieke locatie. De architectuur van de 19de-eeuwse markthal, zoals de ijzeren zuilen en spanten en het dak, is zo goed mogelijk behouden. Dankzij het interieur van Maarten van Thourhout, dat donkergetint hout combineert met naturel leer en lampen van Jan Pauwels, voelt de grote ruimte met enorme glaspartijen niet te koud aan. Het ruime terras, waar je uitkijkt op de Leie en het oude stadscentrum, belooft een topper te worden. Robert Helsmoortel: "We verwachten hier natuurlijk veel toeristen, maar we hopen toch ook veel Gentenaars te mogen verwelkomen, die hier ten volle van hun stad kunnen genieten." ■

ID BORD'EAU
ENTREPRENEURS: LOFTING GROUP EN PAKHUIS
ARCHITECTUUR: BONTINCK ARCHITECTURE AND ENGINEERING
INTERIEURINRICHTING: MAARTEN VAN THOURHOUT

Durant près de vingt ans, la criée aux poissons est restée à l'abandon. Jusqu'à ce que la ville de Gand décide d'insuffler une nouvelle vie à ce lieu historique. Aux côtés du promoteur Lofting Group, l'administration municipale a transformé le site en pôle d'attraction touristique et gastronomique. Les services touristiques sont toujours en chantier, mais depuis novembre de l'an dernier, il est déjà possible de festoyer dans les salles De Lieve et De Markt, et de dîner au restaurant Bord'eau.

L'apéro avec les célébrités Pour l'exploitation de Bord'eau, Lofting Group s'est associé au restaurant gantois Pakhuis. Son manager, Robert Helsmoortel : "Nous voulons réaliser ici une brasserie agréable et accessible où l'on peut faire tout un repas, mais où l'on peut aussi prendre un petit quelque-chose sur le pouce. Par manque de personnel, nous sommes encore fermés le matin et l'après-midi, mais à l'avenir, la brasserie sera accessible toute la journée, du petit-déjeuner au dîner en passant par le lunch et le goûter." Le dimanche, les clients peuvent déjà venir chez Bord'eau pour le brunch et l'apéritif. Kurt Van Eeghem, ancien présentateur télé bien connu en Flandre, accueille alors des célébrités qui viennent parler de Gand.

Du poisson archifrais Comme il se doit dans une ancienne criée aux poissons, la carte de Bord'eau comprend surtout des délices de la mer. L'offre fraîche du jour est présentée dans le long comptoir réfrigérant. Le chef-coq Stéphane Toublanc, conseillé par Garnich (Matelote, Gin-Fish), en fait de succulentes préparations qui s'accompagnent bien entendu de boissons adaptées. Robert Helsmoortel : "Nous avons 16 références de vin que nous servons au verre. Dans nos armoires Enomatic pourvues d'un système de prélèvement spécial, le goût du vin se conserve parfaitement pendant au moins deux semaines."

Se restaurer le long de la Lys Un autre atout de Bord'eau : son emplacement unique. L'architecture des halles 19e, comme les piliers et les poutres en fer et le toit, tout a été conservé le mieux possible. Grâce à l'intérieur signé Maarten van Thourhout, qui combine le bois teinté de couleur foncée au cuir naturel et aux lampes de Jan Pauwels, ce grand espace flanqué d'énormes baies vitrées ne donne pas une impression de froid. La vaste terrasse, avec vue sur la Lys et sur le centre historique de Gand, promet de devenir un véritable hot spot. Robert Helsmoortel : "Bien entendu, nous attendons la visite de nombreux touristes, mais nous espérons aussi accueillir de nombreux Gantois, qui pourront profiter ici pleinement de leur ville." ■