



© Bart Albrecht/Tablefever

PROEFWERK

Jan Scheidtweiler aan tafel bij **PEPELIER** in Gooik: het restaurant van ondernemer Jos Sluys.

Mediaondernemer Wouter Vandenhoute is de man achter CouvertCouvert in Heverlee. Industrieel Serge Litvine heeft de mythische Villa Lorraine in Brussel in portefeuille. En in Leuven financiert Jan Callewaert, bekend van het technologiebedrijf Option, het nieuwe restaurant Tafelrond.

Voor veel ondernemers lijkt een prestigieus restaurant een snoepje waaraan ze niet kunnen weerstaan. Ook Jos Sluys, een voormalige IT-ondernemer die vandaag de investeringsmaatschappij Saffelberg Investments leidt, heeft nu zijn eigen kantine. Die ligt amper honderd meter voorbij zijn bedrijf in Gooik, in het glooiende Pajottenland. Vanaf de eerste verdieping van het voormalige bruine café kijken we, over een veld, naar het kasteeltje in neorenaissancestijl waarin Saffelberg gevestigd is. Zoals het een succesvolle ondernemer past, zit er een doordacht businessplan achter Popelier. Dat haakt in op het idee dat de dagen van de grote gastronomie stilaan geteld zijn. Het is vandaag slimmer - en rendabeler - om een restaurant te bouwen op een simpele keuken met populaire gerechten dan je gasten vier amuses en een creatief degustatiemenu te willen serveren. Dus zien we op de geplastificeerde kaart gerechten als rundstartaar (met gerookt en gekonfijt eigeel en truffeldip, 18 euro), vitello tonnato (17 euro) en garnaalkroket (16 euro). Ook de hernieuwde populariteit van gegrild vlees past in het businessplan: er zijn zeven rassen gerijpt rundsvlees te krijgen. Die worden gegrild in de Mibrasa, een Spaanse houtskooloven. De prijzen variëren van 40 euro voor een portie holstein tot 60 euro voor de Spaanse topkoe rubia gallega: deze ondernemer kent zijn prijzen. Maar, het moet gezegd, het is ook allemaal in orde. Het bord gegrilde holstein is royaal - dit moet minstens 300 gram zijn - en diep van smaak. Er komen prima frieten bij, een al even royaal bord gegrilde groenten en een bearnaisesaus die luchtig is. Dat je voor die saus nog 3 euro moet opleggen, is niet zo sympathiek, maar zo zal het wel in het businessplan staan.

Patrick De Gendt, de ervaren chef die hier medezaakvoerder is, kan veel meer dan vlees grillen. Zo is zowel de zeebaars, met een viërgesaus en zuiderse groenten, als een Oosters aandoend bordje gegrilde gamba's - twee pracht-exemplaren komen op een draagbare houtskoolgrill aan tafel - helemaal in orde.

Dat de chef en de ondernemer helemaal blijken te geloven in hun zaak, is te merken aan hun investeringen. Alles ziet er piekfijn, maar wel een beetje steriel uit: van de vlekkeloos aangelegde parking tot het grote terras met uitzicht op de weiden. Bovendien heeft het duo in groei geïnvesteerd. Op topdagen zullen hier 150 gasten per shift kunnen eten. Daarvoor laten ze nog een volwaardige buitenkeuken installeren. Jos Sluys gaat binnenkort zelf een enorme barbecue uit de Verenigde Staten ophalen: een hands-on manager noemen ze dat.

Waar?

Popelier
Populierenstraat 8
1755 Gooik
Tel. 0477/18.19.51
restaurantpopelier.be
Gesloten op dinsdag
en woensdag.

Wijn?

Een kleine, maar interessante kaart, samengesteld door de getalenteerde sommelier Yanick Dehand-schutter. Hij stelt ook acht maandelijks wisselende suggesties voor, wijnen die eveneens verkrijgbaar zijn per glas.

Decibel?

Op het terras was het niet alleen mooi, maar ook rustig zitten.

Rekening?

129 euro voor twee.

Kom ik terug?

Graag. Het eten bij Popelier is ongecompliceerd lekker en de ambiance is gezellig. En bij mooi weer wacht een zalig terras.

Dat je voor de bearnaisesaus nog 3 euro moet opleggen, is niet zo sympathiek, *maar zo zal het wel in het businessplan staan.*