

Het Nieuwsblad – 11.1.2019

Als Elisabeth haar restaurant 's avonds sluit, opent zus Charlotte het hare (en dat op dezelfde locatie)

11/01/2019 om 19:13 door John De Vlieger



Elisabeth (31, links) en rechts Charlotte (28) runnen nu elk apart een restaurant op dezelfde locatie.FOTO: JDV

DEINZE -

Charlotte Boterdaele (28) neemt vanaf 17 januari elke donderdag-, vrijdag- en zaterdagavond de keuken van het restaurant Grand Café over, dat sinds eind augustus 2015 gerund wordt door haar zus Elisabeth (31).

Het nieuwe restaurant krijgt de naam 'Petit Restaurant' en is gehuisvest op dezelfde locatie als het 'Grand Café' in Driespoort Shopping. Op het menu van Charlotte staan voorlopig kleinere, verse gerechten zoals koolvis met prei en puree, witloof met peer en blauwe kaas, parelhoen met aardpeer en jagersaus, zalmburger met ramen en mierikswortelcrème en ragout van everzwijn.

Het concept van het nieuw restaurant van Charlotte verschilt wel degelijk van dat van haar zus. Dat laatste is de hele week open van 10 tot 18 uur, behalve op zondag en maandag.

Restaurantleven

Het restaurantleven zit de familie Boterdaele in het bloed. Iets meer dan 20 jaar geleden openden Geert en Marianne, de ouders van Charlotte en Elisabeth, hun restaurant 't Fermetje in Astene.

"In 2015 opende ik hier op de eerste verdieping in Driespoort het Grand Café. We creëerden een stijlvol interieur maar wel fris en vernieuwend", zegt Elisabeth.

"Het is intussen een gezellige plek voor zakenmensen, passanten én verenigingen geworden. Ik serveer elke dag tussen 10 en 18 uur een lunch met verse ingrediënten en koffie met lekkernijen. Op aanvraag kunnen we ontbijtbuffetten organiseren. We kregen reeds een smiley-kwaliteitslabel

toegekend. Ik ben leerkracht van opleiding maar blij deze zaak te runnen. Drie avonden per week gaat mijn zus nu invulling geven aan het restaurant.”

Liefde voor de keuken

“Had je me vijf jaar geleden gezegd dat ik een restaurant zou openen dan had ik je gek verklaard”, zegt Charlotte. “Ik heb thuis gezien hoe mijn ouders in hun drukbeklant restaurant in Astene keihard moesten werken. Het schrikt me niet af maar er schiet weinig tijd over voor vrienden en familie. Mijn liefde voor de keuken en het koken heeft het toch gehaald. Ik studeerde trouwens af als kok in de hotelschool Ter Duinen te Koksijde en werkte daarna bij Alix, Table & Jardin d'Amis in Gent.”

“Met Petit Restaurant wil ik vooral lekker eten brengen die verschillende generaties aanspreekt in een gezellige setting. Elke maand verandert het menu. Aangezien ikzelf heel moeilijk kan kiezen zet ik vooral kleinere porties op de kaart. Zo kan iedereen van verschillende gerechtjes proeven zonder keuzestress. Alle gasten krijgen een tablet waarop ze hun keuze kunnen aanduiden. Het moet niemand afschrikken. Integendeel. We zorgen voor een warme sfeer en bedienen aan tafel. Het wordt een hele uitdaging maar ik ben er klaar voor.”

Oh ja, ze hebben nog een zus, die studeert momenteel verpleegkunde.

www.petitrestaurant.be en www.grandcafedriespoort.be