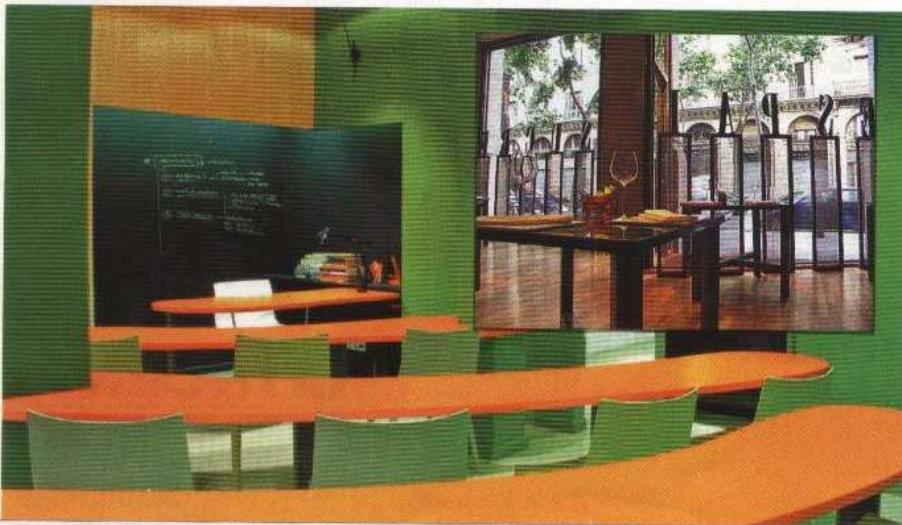


Dessertrestaurant in België?

Het Spaanse restaurant Epaisucré is de ultieme eetplek voor mensen die bij het aperitief al uitkijken naar de laatste gang. De menu's bestaan uit drie tot vijf gangen, maar zijn uitsluitend opgebouwd uit desserts. De eerste gang is fris en fruitig, zonder te veel vetstoffen. Daarna komt er bijvoorbeeld een kaasdessert, om te eindigen met zware toetjes met chocolade en truffel. De menuprijzen gaan van 40 tot 50 euro. Er zijn ook vestigingen in New York en Amsterdam. Maar zou de formule ook aanslaan in ons land?



◀ Xano Saquer en Jordi Butrón, de eigenaars.
▼ Het leslokaal naast de keuken van Epaisucré.



Topchef Yves Mattagne van de Sea Grill in Brussel gelooft niet dat het concept in België zou kunnen aanslaan. "Enkel desserts? In de huidige tendens naar gezondere voeding lijkt me dat niet

verstandig. Mensen willen meer dan alleen desserts wanneer ze lunchen of dineren. Wel geloof ik dat het in de late middag klanten kan aantrekken. Net zoals mensen vandaag een tearoom binnestappen voor een stukje taart. Als het restaurant toch ooit in België zijn deuren opent, adviseer ik twee soorten desserts. Enerzijds de populaire patisserie zoals taarten, eclairs en soesjes. Anderzijds de nieuwe generatie desserts met kruidenmengelingen en allerhande parfums. Belgen houden van hun klassiekers, maar zijn ook bereid iets nieuws te proberen."



Dessertspecialist Sander Goossens heeft als stagiair gewerkt in het Spaanse Epaisucré en wordt er binnenkort waarschijnlijk chef. Maar hoe vol hij ook

van het concept is, in België zou hij geen dessertrestaurant uit de grond stampen. "Positief is dat Belgen meer openstaan voor bijzondere restaurants", zegt hij. "Ze proberen graag verschillende keukens uit. Er komen veel Belgische klanten naar het restaurant in Barcelona. Maar in ons land zou het financiële plaatje negatief uitdraaien. Barcelona is een miljoenenstad, onze steden zijn te klein. Bovendien blijft de Spaanse vestiging vooral draaien dankzij zijn school en consultingactiviteiten. Het restaurant zelf is niet winstgevend, vermoed ik. En dan werken er nog veel stagiairs gratis in de keuken. Ook dat zie ik nog niet gebeuren in België."

De oprichter van de zaak in Amsterdam probeert het risico alvast wat te verkleinen door ook een gewoon en caloriearm gerecht op de kaart te zetten.

www.epaisucre.com - www.sucrerestaurant.nl

