

[uwgemeente@gentenaar.be](mailto:uwgemeente@gentenaar.be)

# Brasserie Het Pakhuis viert twintig jaar

**Omgebouwd magazijn gaf Gent culinair nieuwe schwing**

**Het Pakhuis, de brasserie in de Gentse Schuurkensstraat, bestaat twintig jaar. De door de Portugees Antonio Pinto ingerichte zaak was destijds een ware revelatie. Een restaurant met die allure had Gent niet. We kijken achterom maar ook vooruit met zaakvoerder Dimitri De Cuyper.**

KAREL VAN KEYMEULEN

## Eten in een schitterend decor

De opening van Het Pakhuis in oktober 1991 was een gebeurtenis in Gent. Pinto toverde een oud magazijn van grootwarenhuis Dutry-Colson (nu P&C) om tot een brasserie zoals ze in Gent niet bestond. Het Pakhuis oogde barok en een beetje kaal, het ademde wat fin de siècle en was toch modieus, het oogde enigszins trendy en bleef klassiek. Dimitri De Cuyper is horecamanager en kwam in 1999 in de zaak. Hij begon samen met pr-man Dirk Tanghe. 'Het Pakhuis zat wat op zijn gat. De omzet was niet goed, de zaak was slecht georganiseerd en het personeel was niet altijd gemotiveerd. De bezoekers lieten dan ook weten dat er in Het Pakhuis wel altijd iets niet klopte.'

De Cuyper begon langzaam de organisatie te vertimmeren en ging op zoek naar de juiste mensen. Vandaag zijn er in Het Pakhuis tussen de 35 en 40 voltijdse werkrachten. Het restaurant kan tot 200 mensen tegelijk ontvangen. Op topdagen draait het 300 couverts.

'En we groeien nog altijd lichtjes. We zitten nu ook al soms in de week vol. Het maken van een buitenterras was een goede zet', zegt De

Cuyper.

'Een goed team is belangrijk en daarnaast legden we ons toe op waar we goed in zijn. We waren al zeer bekend voor onze zeevruchten en dat hebben we nog verbeterd. We hebben een groot aanbod en straks is er weer onze oestermarkt met niet minder dan veertien verschillende soorten oesters. Belangrijk zijn onze klassieke gerechten zoals onze *Jambonneau* (hammetje) en *Tartare*.'

Streefdoel van Dimitri De Cuyper was goede producten aanbieden voor een aantrekkelijke prijs. 'Daarnaast moet een je goede bediening hebben en een gezellige brasseriesfeer met veel geroezemoes en drukte van mensen die door elkaar lopen.'

Met Koen Lefever kwam er een kok die zich op de kwaliteit van producten toelagde. Hij bezorgde Het Pakhuis een Bib Gourmand in de Michelinids. 'Niet vanzelfsprekend voor zulke grote zaak. Hij is een echte productfreak. Tonijn staat niet meer op onze kaart. Dat is een bedreigde vissoort. Hij legt de nadruk op gezonde voeding, met veel groenten. Hij heeft een goed evenwicht gevonden.'

**” ZAAKVOERDER DIMITRI DE CUYPER**

**Tonijn staat niet meer op onze kaart. Dat is een bedreigde vissoort**

Het interieur is een andere troef. 'Mensen die hier voor 't eerst komen hebben nog *dat waw-gevoel*, zegt De Cuyper. 'Het oogt nog altijd mooi en het is tijdloos. We hebben dit jaar de technische kant van de bar vernieuwd, een investering van 100.000 euro. We proberen zo ecologisch mogelijk te werken, onder meer met natuurlijke poetsproducten.'

De Cuyper stuurt vanuit zijn Gents kantoor drie zaken van de PDQ-groep of Het Pakhuis, *La Quincaillerie* en



Dimitri De Cuyper: 'Een goed team is belangrijk en we leggen ons toe op waar we goed in zijn.' Foto: Piet De Kersgieter

*Dock's Café* aan. 'Al hebben de drie restaurants een eigen identiteit en een eigen manager. In Gent is dat Katrien Claes, die als negentienjarige commis is begonnen en door-groeide tot manager. Die samenwerking biedt ons troeven voor de aankoop. In 2009 begonnen we een tachtig hectaren grote boerderij, *Le Devant*, in de Bressestreek. Daar kweken we kippen, scharrelvarkens, lammeren en parelhoenen.'

De Cuyper sloot een overeenkomst met Rudy Leroy

van de Oude Vismijn om het restaurant *Bord'eau* te exploiteren. 'Daar geven we vooral advies. De klemtoon ligt er meer op vis.'

Voor het verjaardagsfeest serveert Het Pakhuis vanaf 10 oktober een lunch met klassiekers en vieren ze de twintigjarige samenwerking met het Filmfestival van Gent. 'Wij steunen ook het Festival van Vlaanderen en het Gent Jazz Festival. Gent is booming en cultuur doet een stad leven. In de loop van november brengen we een

eigen bier op de markt. Brouwerij Van Steenbrugge uit Evergem brouwt dat bier. We stelden ook twee eigen wijnen samen.'

**INFO**  
Het Pakhuis, Schuurkensstraat 4,  
tel. 09-223.55.55  
[www.pakhuis.be](http://www.pakhuis.be)



Het overweldigende decor van Het Pakhuis. Foto: frv

Jean-Paul Perez

## 'Ze koken er oprecht en eerlijk'

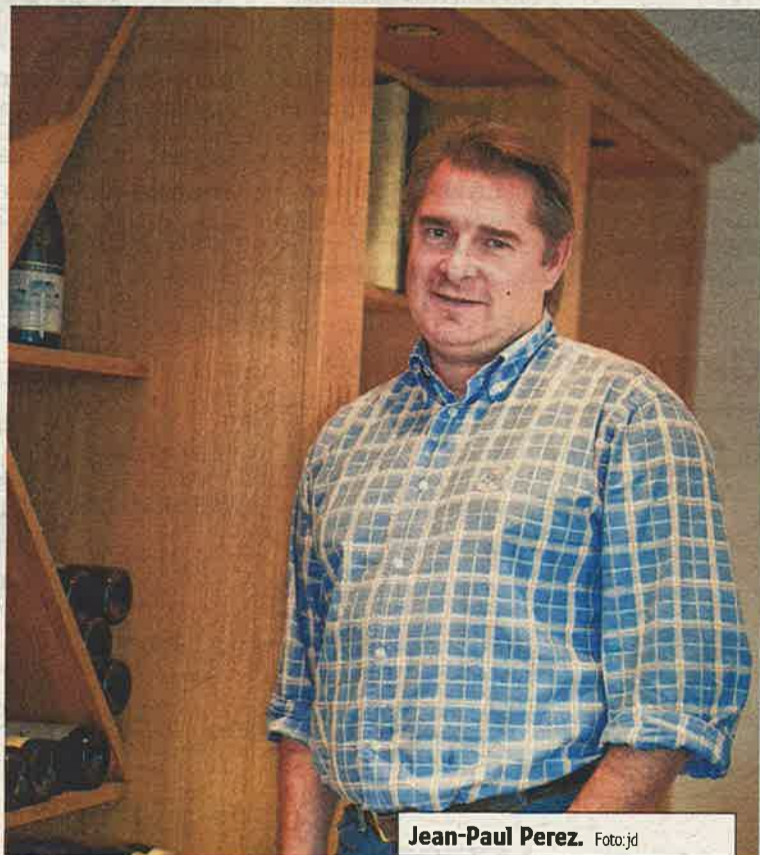
Gentenaar Jean-Paul Perez is een echte foodie en een wijnspecialist. Hij gaat 450 keer per jaar op restaurant en is jurylid in 'Masterchef' en was dat vorig jaar in 'Mijn Restaurant'.

'Het Pakhuis is tijdloos en is beslist geen modieuze zaak', zegt hij. 'Ze proberen je niet te overdonderen, maar kiezen voor een langetermijnvisie. Het is een restaurant waar je makkelijk twee keer per week kunt eten. Ze gebruiken goede basisproducten die ze met respect en de juiste technieken klaarmaken. De gaartijd is excellent. De kabeljauw is er subliem. Net zoals de zalm. De vis is vers en de *cuisson* is perfect. Als dat in orde is, wat kun je meer wensen?'



**Goede basisproducten, met respect en de juiste technieken klaargemaakt**

Perez wijst erop dat ze niet proberen de kunstzinnigheid en complexiteit van de gerechten in een restaurant als het *Hof van Cleve* na te streven, maar er wel elke dag staan met een uitstekende lunch. 'Het Pakhuis weet welke rol het moet spelen in het culinaire landschap. Chef-kok Koen Lefever heeft een sobere, tref-



Jean-Paul Perez. Foto: jd

zekere en supersmakelijke hand. De jongste twee, drie jaar is het niveau van de keuken nog geëvolueerd. Er zit meer diepgang in, wat ze doen is oprecht en eerlijk. Hun zeevruchtenschotel is een echte trekpleister. Ze hebben een grote omzet en ze serveren de *fruits de mer* op een perfecte temperatuur. Met hun eigen boerderij hebben ze een extra troef. Ik ga er vaak met buitenlanders omdat het

origineel en weggestoken zit als een verborgen parel. Het interieur van Pinto is imponerend en doordacht. En wat een bar! Het Pakhuis was de eerste brasserie van dat kaliber in Gent. De *Belga Queen* is eveneens prachtig ingericht, net zoals *Café Théâtre* en *Volta* is dan weer iets modieuzer. Het Pakhuis bewees als eerste dat er in Gent plaats is voor zulke zaken.'

Kobe Desramaults

## 'Authentieke brasserie'

Wanneer we Kobe Desramaults aan de telefoon krijgen is hij net van het vliegtuig uit Kopenhagen gestapt. Hij was er op culinaire verkenning.

'Ja, een eetvakantie. We aten twee keer per dag, gingen van tafel naar tafel. Ik ben enige kilo's aangekomen. We aten bij *Noma* (het beste restaurant van de wereld nvdr) en bij *Geranium* (een veelbesproken zaak in Kopenhagen), maar ook in kleinere zaken. Het was een mooie ervaring', vertelt hij. De getalenteerde chef-kok van sterrenrestaurant *In De Wulf* (Dranouter) en de man achter de succesrijke brasserie *De Vitrine* in de Brabanddam steekt geregeld zijn benen onder tafel in Het Pakhuis. 'Omdat je er de authentieke brasseriesfeer treft en een

constante kwaliteit op je bord krijgt. Dat is niet vanzelfsprekend in zulke grote zaak. Het decor en het kader is dat van de grote brasserieën. Ze proberen niet iets ingewikkelds te maken, maar werken intensief met *schone* producten. Chef-kok Koen Lefever neemt producten af bij de *Local Food Express*, een bedrijf waar ook wij mee werken. Hij is zeer ambitieus in zijn zoektocht naar goede producten. Dat je zulke zoektocht opzet voor dergelijk groot restaurant is uitzonderlijk. Het kippenvlees van hun zelfgekweekte kippen is zeer lekker. De carpaccio mag er ook zijn. Maar ze overtuigen met heel wat gerechten. Het Pakhuis heeft een bepaalde *chique* en is toch heel toegankelijk. Je zit er op je gemak en je eet er goed. Daarom ga je naar een restaurant.'



Kobe Desramaults. Foto: edm