

Smakelijk Zurenborg

Dromerig, authentiek of loungy.

Je moet niet naar de Dageraadplaats voor een leuk eetadresje op Zurenborg.



FOTO'S WIM HENDRIX

RÉFECTOIRE: authentiek en artistiek

Gehaakte tafelkleedjes, muziek uit vervlogen tijden en gerechten uit keukens van multiculturele grootmoeders. Ziedaar het recept van Restaurant Réfectoire. Je kan de rode bol als uithangbord niet missen als je op de Plantin en Moretuslei wandelt. Vroeger was het pand een volkscafé pur sang. Zaakvoerder John Dejans heeft zoveel mogelijk authentieke elementen proberen bewaren. Zelfs de nicotinelag die zich in de loop der jaren op het plafond heeft gevormd, moest blijven. "Ik heb er zelfs overheen gelakt, waardoor het effect nog sterker is", aldus John.

Vroeger kon je Réfectoire vinden op de Kleine Markt. "Het huurcontract liep af en ik was ook wat uitgekeken op de buurt. Toen ik hoorde dat dit pand vrijkwam – ik woon hiernaast – was ik onmiddellijk verkocht. Dit is een leuke onbevange buurt."

Er komt vooral een ietwat artistiek volkje eten. Op de kaart staan basisgerechten uit verschillende culturen. Bijna even belangrijk als het eten is voor John de muziek: geen hedendaagse popmuziek, wel nostalgische warme klanken als die van Edith Piaf en Charles Aznavour.

📍 Restaurant Réfectoire, Plantin en Moretuslei 73, 03-234.34.28, 0485-467.363. Open van di tot za van 17 tot 22.30u.

FRAIS DIVERS: eten en slapen

Als je binnenstapt bij Fraisi Divers, voel je je onmiddellijk thuis. Eerst passeer je het winkeltje, met de betere gerechten uit mama's kookpotten, verse charcuterie, kazen, meeneemgerechten en ambachtelijke producten. Je vindt er ook heel wat lekkers uit Spanje en Italië: wijnen, pasta's, koekjes, honing en confituren. Dan loop je binnen in de charmante eetkamer: met witte tafeltjes, schattig servies en dromerige luchters. Hier tref je zowel groepjes vriendinnen die komen brunchen als lunchende zakenmensen. "Voor mensen die het ontbijt of de lunch overslaan, hebben we in de namiddag tapaschotels en cava", vertelt Rosalie Bogaart, die samen met vriendin Ann Moerman het gezellige adresje uitbaat. Je kan er ook terecht voor originele geschenken, picknick- en ontbijtmanden. En dat is niet alles. Bij FraisiDivers kan je ook slapen. Boven werden twee kamers prachtig en fris ingericht als Bed & Breakfast.

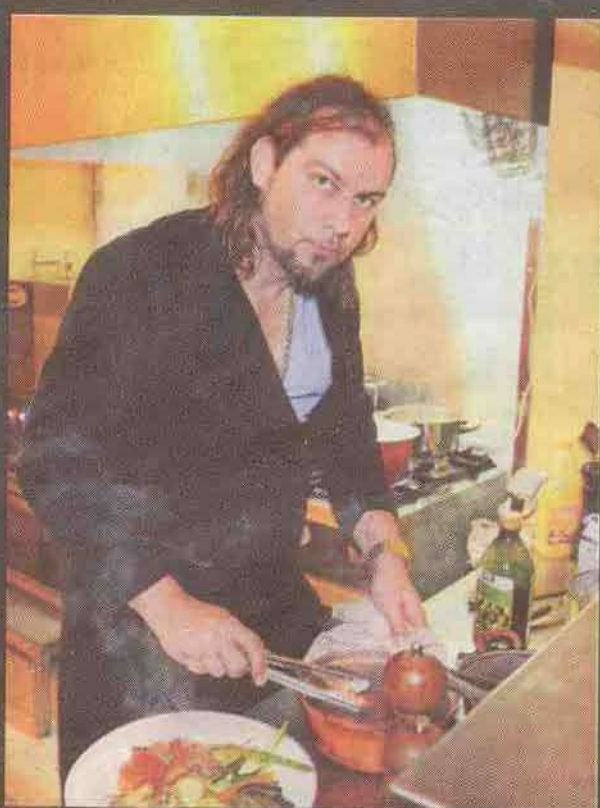
📍 Fraisi Divers, Grote Hondstraat 5, www.fraisidivers.be. De winkel is open van di tot vrijdag van 8 tot 18u, za tot 16u en zo van 9 tot 14u. De eetkamer is elke dag, behalve maandag, open van 8.30u tot 17u, za tot 15u en zo tot 12u.

'T GLAEZEN HUYS: Pata Negra en cava

Oorspronkelijk hadden ze een wijnbar voor ogen, maar het werd een delicatessenzaak met kazen, charcuterie, een degustatieruimte en een eigen wijnlabel. 't Glaezen Huys opende vorige week de deuren op de hoek van de Plantin en Moretuslei en de Lange Van Ruusbroecstraat. Een toepasselijke naam, want de buitenmuren bestaan volledig uit glas. Leuk. Je lijkt op een terras te zitten, maar dan zonder de storende drukte van auto's. Het strakke zwarte interieur heeft een loungy uitstraling. De drie zaakvoerders, Karin, Peter en Stefan, zijn tevreden met het resultaat. De winkel is tot 21u open, ideaal voor late eters die toch niet op restaurant willen. Je vindt er klaargemaakte gerechten, speciale kazen en exclusieve charcuterie. In de degustatieruimte kan je een van de Italiaanse kazen proeven, gewoon een koffietje drinken of een charcuterieschotel, eigengemaakte lasagna of een slaatje eten. Aanraders zijn de wijn en cava van het eigen label.

📍 't Glaezen Huys, Plantin en Moretuslei 154, 03-337.20.22.

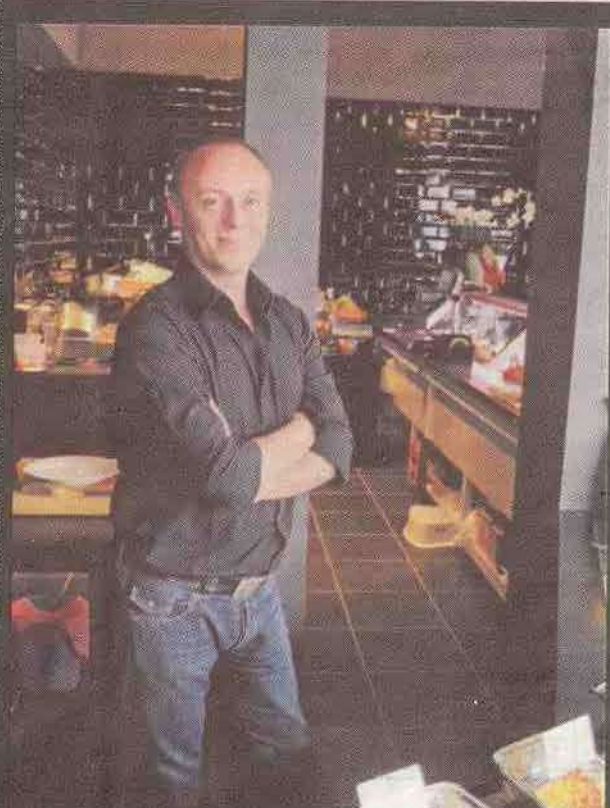
GERALDINE DEWART



1 Restaurant Réfectoire: van de Kleine Markt naar de Turnhoursebaan verhuisd.



2 FraisiDivers: een adresje om te kopen, te eten én te slapen.



3 't Glaezen Huys: heeft een winkel die tot negen uur 's avonds open is.