



by roland debuyst

Bistro R

Van gerenommeerd sterrenrestaurant tot familie-bistro: een beredeneerde keuze

Restaurant Roland Debuyst, dat 26 jaar geleden werd geopend en zich op slechts een bagageworp van de luchthaven van Zaventem bevindt, heeft al vele jaren een hoogvliegende reputatie en heeft vooral veel fijnproevers in gedachten laten reizen. Van een mooi klassiek huis tot een familie-bistro via een prestigieus sterrenrestaurant: sinds enkele jaren bevindt de oorsprong zich weer op aarde, op een meer discrete manier en op menselijke schaal. Bistro R betovert zijn stamgasten en dat is een bevestiging voor Roland en zijn echtgenote dat hun keuze om af te zien van hun ster en hun tafel te vereenvoudigen de juiste was. Een terugblik op een vlucht die niet zonder enige turbulentie was.

Op een mooie dag in 1995 besloten Roland Debuyst en zijn echtgenote om "L'orangerie de Roland Debuyst" te openen na een succesvolle carrière in Belgische sterrenrestaurants. Dat jaar won Roland de titel van Eerste Kok van België op de wedstrijd Prosper Montagné en twee jaar later stond hij als een van de weinige chef-koks van de Benelux op het podium van de prestigieuze wereldwijde wedstrijd "Bocuse d'Or" in Lyon, waar hij de zilveren medaille won. Geen enkele Belgische kandidaat kon dit evenaren. Enkele jaren volgde succes op succes: hij won de delta d'Or in 1998, de titel van Grand de demain van Gault&Millau in 2000 en kreeg een Michelinster in 2002. Maar hij is geen fan van sterren en hun klanten, noch van het team. Roland en zijn vrouw besloten daarom afscheid te nemen van hun ster en de (g)astronomische attributen door het restaurant om te vormen tot een concept dat zij "Orange" noemden. Een goed verzorgde bistronomische brasserie die deze sfeer en naam tot 2017 zal behouden. Een volgende stap in de richting van vereenvoudiging (maar niet zonder aan kwaliteit in te boeten) was de verschijning van Bistro R. Dit is een adresje dat ook vandaag nog een groot aantal liefhebbers trekt van zowel klassieke gerechten als menu's die zijn geïnspireerd door het seizoen en door datgene waar de chef op de ochtendmarkt zin in heeft (een trip die hij nog steeds zelf doet).



Op de kaart staat een kort menu met 3 (45 euro) of 4 (57 euro) gangen dat de klanten de mogelijkheid biedt om afwisselende gastronomische keuzes te maken. De suggesties en het menu zijn immers altijd verleidelijk. Een mooi stuk rundvlees en de onvermijdelijke zeetong zijn de hoofdspelers in een gastronomisch aanbod dat om de vier weken verandert. Het cliënteel is bovendien gelijkaardig aan het keukenteam, dat al meer dan 10 jaar trouw meedraait: familiegericht. De zaak kan ook rekenen op de nabijheid van een van de grootste bedrijventerreinen van het land, waar regelmatig zakendiners en bedrijfsbanketten worden georganiseerd.



Roland zou niets veranderen als hij het opnieuw moest doen. Zijn publiek is hem daar dankbaar voor, want je hoeft maar naar de tendensen in de restaurantsector van de laatste jaren te kijken om te beseffen dat Roland ook hier een goede neus voor had. Nu wil hij echter elders een zaak openen die nog intiemer is en die nog meer op familie is gericht, maar dat zal pas gebeuren als hij er zeker van is dat zijn

zaak zal worden overgenomen door een verlichte investeerder of door een stel gemotiveerde jonge mensen die zowel de locatie als het gebouw met vele ontwikkelingsmogelijkheden willen benutten. Een zaak om op te volgen. Of om over te nemen.

BISTRO R

Leuvensesteenweg 614 - 1930 Zaventem

T +32 (0)2 757 05 59 - info@bistro-r.be

Open:

Woensdag: lunch / Donderdag & vrijdag: lunch en diner / Zaterdag: diner

middag : 12:00 / 14:00 - avond : 19:00 / 21:00

Perscontacten:



Olivier Duquaine

Managing Director Backstage Communication

E-mail

olivier@backstagecom.be

Mobiel

[+32477504784](tel:+32477504784)

Facebook

[BackstageCommunicationSPRL](#)

Website

Backstagecom.be



Véronique Bourgeois

PR Consultant Backstage Communication

E-mail

veronique@backstagecom.be

Mobiel

[+32 476 68 40 35](tel:+32476684035)

Facebook

[BackstageCommunicationSPRL](#)

Website

backstagecom.be

