

# Il Pastaio gaat dichterbij de klanten wonen

*“Oude bomen moet men niet verplanten”, beweert de volkswijsheid. Maar het Italiaanse restaurant ‘Il Pastaio’ weet wel beter. Echte ondernemers zitten immers nooit stil. Sinds 1985 was dit pastahuis in de Parijsstraat een vaste waarde en een begrip in hartje Leuven. Begin juni verhuisde de winkel en traiteur echter naar de deelgemeente Kessel-Lo. Uitbaters en eigenaars Isabelle Vervoort en Koen Jaspers leggen graag uit waarom.*

Het is ondertussen al dertig jaar geleden dat Patricia Calloud en wijlen Gerda Brams ‘Il Pastaio’ openden. De huidige zaakvoerster, Isabelle Vervoort, heeft er jaren gewerkt. Eerst stond zij in de zaal, daarna verhuisde ze naar de keuken. Geleidelijk aan heeft ze er al doende alles geleerd.

Drie jaar geleden liet Patricia de zaak volledig over aan Isabelle. Ze runt dit restaurant nu samen met haar partner Koen Jaspers. Hij is de keukenchef bij Il Pastaio, Isabelle neemt de zaal voor haar rekening. Koen is geen onbekende in de Leuvense horeca. Hij werkte tot voor kort als chef in De 3 Tonghen en daarvoor in brasserie De Oude Kantien in Heverlee.

“Het begon een beetje druk te worden met twee zaken én twee kleine kindjes. Nu we samen één zaak runnen, is het toch iets makkelijker en zijn we minder afhankelijk van personeel”, vertelt Koen.

Op het moment van ons gesprek zijn ze een goede maand open. Beiden zijn heel enthousiast over de verhuizing. “Het is hier werkelijk geweldig in Kessel-Lo. We kregen veel fijne reacties van klanten en handelaars. Iedereen vindt het een aanwinst. We hebben een hele goede zomer gehad. Het restaurant zat steeds goed vol. De gasten konden bijna altijd buiten in de tuin eten”, aldus Koen en Isabelle.

Maar waarom zijn ze eigenlijk uit hartje Leuven vertrokken? Koen vertelt dat het centrum niet meer aantrekkelijk was voor wat zij willen doen met hun zaak.

“De parkeerproblemen in de stad zijn enorm. Il Pastaio is niet alleen een restaurant, maar ook een traiteurszaak. Klanten ondervonden grote hinder om hun schotels te komen ophalen in de stad. Zaterdag was een hele goede dag voor ons in het centrum. De ‘foodies’ doen dan hun tour en gaan naar Rondou, Elsen, De Walvis en... Il Pastaio. Maar tijdens de week was het veel minder. Zeker de middagen werden alsmaar rustiger, de bedrijven trekken weg uit de stad”, verklaart het duo.

Beiden geven ook toe dat de hoge huurprijs van hun voormalige pand in de Parijsstraat meespeelde. Ze huurden het volledige huis, wat hen zo’n 3.000 euro per maand kostte. “Daar moet je al heel veel spaghetti’s voor verkopen,” voegt Koen al lachend toe.

Hier in Kessel-Lo huren ze enkel het handelspand. In de Parijsstraat konden ze maar tien gasten plaatsen op de gelijkvloerse verdieping. Boven was er ook nog wel een klein zaaltje, maar volgens Koen en Isabelle was dat op logistiek vlak niet evident en bovendien konden ze de mensen niet dezelfde service leveren als beneden.

Is dit pand op het Baron August de Becker Remyplein in Kessel-Lo dan echt een verbetering voor hen? Isabelle en Koen zijn ervan overtuigd. Hier zijn heel wat parkeerplaatsen op het plein, waarvan een aantal zelfs recht voor de deur. Als onze klanten een feestje geven thuis dan kunnen ze probleemloos hun schotels komen ophalen. We hebben ook veel passage van auto’s en fietsers langs dit plein. Mensen stoppen hier om iets te eten of een gerecht op te halen. Er is ook veel bedrijvigheid rond de stationsbuurt, waarvan wij mee kunnen genieten”, klinkt het enthousiast.

## Potentieel

“Kessel-Lo vormt een groot potentieel voor ons. Hier wonen veel tweeverdieners met kindjes, die niet altijd tijd of zin hebben om zelf te koken. Zij kunnen hier pastagerechten komen ophalen en rustig thuis opeten, of in ons res-



# Dé Mertens-service zoals u hem graag heeft, nu wereldwijd verkrijgbaar!

[www.mertenschoenen.be](http://www.mertenschoenen.be)

7/7 & 24/24 OPEN

Wij hebben ook grote en kleine maten  
(dames 35-43, heren 39-48)

In onze speciaalzaak **CLASSIX** hebben we een  
ongeziene keuze aan schoenen voor steunzolen

Diverse leest- en kuitbreedtes



Mechelsestraat 20-26-28  
Leuven

**HANDELAARS! DOE UW VOORDEEL  
MET DE GRATIS LENTE-ACTIE**



De lente wordt een feest!  
500 winnaars!  
Mooie prijzen te winnen!

Hoofdprijs: Cruise voor 2 personen €3.000 cadeaubonnen



MEER INFO OVER DEZE WEDSTRIJD, AWARD VRIENDELIJKSTE HANDELAAR  
AL DE PRIJZEN, ... MAIL NAAR SALES@HANDELSGIDS.BE

**WWW.HANDELSGIDS.BE**

JAN GORISLAAN 110 - 3290 DIEST - T 013 / 32 10 10

**EASYPAY GROUP**  
INNOVATION IN HR

*Uw partner in personeelsbeheer*

Functionele en technische ondersteuning voor werkgever  
en werknemer voor alles wat de uitvoering van de sociale  
wetgeving betreft.

*In deze regio kan u ons vinden via onderstaande  
coördinaten:*

Sociaal Secretariaat EASYPAY  
Haasrode Research Park 1530  
Interleuvenlaan 46  
3001 Heverlee  
Tel: +32(0)16 31 92 19



U wenst meer info?

bezoek onze website: [sse.easypay-group.com](http://sse.easypay-group.com)  
of stuur een mailtje naar  
[infosse600@easypay-group.com](mailto:infosse600@easypay-group.com)

## AG Real Estate stapt in project Tweewaters

AG Real Estate, de vastgoedpoot van verzekeraar AG, heeft een gedeelte van het project Tweewaters van ontwikkelaar Ertzberg aan de Leuvense Vaart overgenomen en zal in deze nieuwe stadswijk samen met het Antwerpse Project<sup>2</sup> vierhonderd woningen bouwen. De verkavelingsvergunning is er al, waardoor het project snel in gang kan worden gezet. AG Real Estate gaf eerder al aan in de toekomst meer te willen investeren in woningbouw, waarbij prioritair wordt gefocust op projecten van minstens honderd woningen.

Tweewaters in Leuven is één van de grootste binnenstedelijke herontwikkelingsprojecten in Vlaanderen, gesitueerd op de industriële terreinen van de toenmalige brouwer Artois, vandaag AB InBev. Op termijn komen hier minstens 1.500 woningen. Ertzberg bouwde op deze site al de Balk van Beel en een parkeergarage en is nu bezig aan de ontwikkeling van de woontoren Twist en de Ark, een project met uitsluitend assistentiewoningen.



restaurant verorberen. We hebben een kindvriendelijke zaal en een fijne tuin met kinderspeeltuigen”, zegt Koen.

Het koppel merkt dat de winkel goed draait tussen 16 u. en 18 u. 's avonds. Dan komen de mensen van hun werk en pikken ze een pasta op voor thuis. “Er zijn heel veel mensen die ons gevolgd zijn van Leuven naar hier. Bovendien schat ik dat ongeveer 80% van ons klantenbestand effectief in Kessel-lo woont. Zij zijn nu extra verheugd omdat ze nu niet meer zo ver moeten gaan”, aldus Isabelle.

Op familiaal vlak is de verhuizing eveneens een verbetering. Zelf wonen ze op slechts 500 m van hun restaurant. Ook de openingsuren hebben ze wat aangepast. Het restaurant en de winkel zijn altijd 's middags open, 's avonds is het restaurant enkel open op vrijdag en zaterdag. “Zo moeten de kindjes maar twee avonden bij de babysit blijven. Dit zijn dan extra lange dagen, maar voor de rest hebben we nu een ietwat normaal (gezins)leven”, verklaren Koen en Isabelle.

Is er een verschillend aanbod in vergelijking met de vorige Il Pastaio? De focus ligt nog steeds hoofdzakelijk op pasta en Italiaans getinte gerechten. Tegelijk serveren ze nu ook een aantal vleesgerechten, al dan niet gecombineerd met een aardappelbereiding. Niet iedereen is even dol op pasta. Koen benadrukt dat zij hun keuken niet ‘verbelgisch’ hebben, zoals – helaas – te veel Italianen in ons land doen.

Sinds kort worden de pasta's en ravioli's niet meer in huis gemaakt, maar besteden ze het uit aan Italianen uit Luik, omdat ze niet de ruimte hebben om ze zelf te maken. “Het was wel fijn om te doen, maar niet echt rendabel. Pasta maken is een heel tijdsintensief werk, waarop we bijna een halftime werkracht moeten zetten. Naar de juiste leverancier hebben we lang gezocht, ik heb wel 20 soorten geproefd, vooraleer te beslissen”, vertelt Koen. Il Pastaio blijft ook zoveel mogelijk samenwerken met enkele Leuvense partners, zoals slager Filip Rondou, wijnhandelaar Patrick Jublou en Kris Potemans van het Dagelijks Brood.

### Dagelijks brood

Over deze laatste gesproken... Kris Potemans was met zijn zaak Dagelijks Brood twintig jaar lang de buurman

van Il Pastaio in de Parijsstraat. Hij heeft het huurcontract van het duo overgekocht en gaat zijn zaak gevoelig uitbreiden met een quasi verdubbeling van het aantal zitplaatsen. Kris hoopt de verbouwing eind oktober te kunnen afronden.

Terug naar Il Pastaio. Het koppel heeft de handen uit de mouwen gestoken en komaf gemaakt met de felle kleuren van de gevel en het interieur van het voormalige restaurant ‘Het Geheim’. Het geheel oogt nu sober en strak, met de focus op zwart en wit. Enkel in de tuin hebben ze bewust kleur gelaten, om een contrast te geven met binnen.

Il Pastaio

De Becker Remyplein 19, 3010 Kessel-Lo  
Zondag en maandag gesloten  
[www.ilpastaio.be](http://www.ilpastaio.be)

## Talrijke prijzen en een weekend naar Disney Parijs met de Langste Dag

Aan het einde van De Langste Dag werden 's avonds op het podium op de Grote Markt volgens goede traditie een heleboel prijzen verloot onder de deelnemende kinderen die in alle wijken een stempel hadden opgehaald. Winnaar van de hoofdprijs, een weekend naar Disneyland Parijs voor de hele familie, werd Elmo Dejonghe uit Kessel-Lo. Hij mag zijn familie meenemen naar Parijs. Op de foto zie je vanaf links Rikky Evers, Tine Vandeweerd, schepen van Handel Erik Vanderheiden en Leuven Handelt!-voorzitter Marc Vandeveldde samen met de winnende familie.

