

Van China naar Onder den Toren

Sinds kort zwaaien twee vrouwen de plak bij de bekende Leuvense horecazaak Onder den Toren in de schaduw van de Sint-Geertruikerkerk. Marie Steyaert en Deborah Thieme de Souza willen er nieuw leven in blazen met uitgebreide openingsuren, een aangepaste kaart, enkele events en vooral veel gezelligheid. Welkom bij Onder den Toren 2.0, uw nieuwe buurtbistro.



Beide dames namen naar eigen zeggen een vliegende start. De taken zijn goed verdeeld, de goesting en het enthousiasme zijn zichtbaar aanwezig en de beperkte online recensies over de keuken zijn alvast zeer positief. We kunnen Marie even strikken voor een praatje na de middagshift in de keuken.

“We zijn met drie vennoten in de zaak gestapt. Ik ben verantwoordelijk voor alles wat de keuken betreft, Deborah voor de zaal. Klaas Engels is de derde, stille, vennoot. Hij werkt achter de schermen en regelt voor ons o.a. het papierwerk en de website. Ik ben heel goed met messen en kruiden enzo, hij met die dingen,” lacht Marie. Beide dames worden bijgestaan door twee meisjes. “Gezellige madammen alle-

maal hier. De enige man in huis is onze afwasser”, reageert Marie.

Onder den Toren kleurt ook exotisch. Deborah is van Braziliaanse origine, Marie Steyaert heeft twee jaar in China gewerkt in een Via Via reiscafé. “Het eten is daar ongelooflijk lekker, maar wel pikant. Het is niet altijd evident om dat hier voor te schotelen, ik zal het moeten doseren”, klinkt het. De losse thee, een zeldzaamheid op café, komt rechtstreeks uit China. Op termijn wil ze hier ook een Chinese barbecue organiseren. Ook die smaken en presentaties zijn in China erg verschillend.

Maar haar avontuur in China was, helaas, van korte duur. China sloot zijn grenzen, een visumverlenging zat er

voor haar niet meer in. Terug naar Leuven dus. Marie zocht werk en ging als interim aan de slag bij een bank. “Dat was echt niets voor mij. Ik moet bezig kunnen zijn met mensen en koken. Dat zit echt in mijn bloed. Daarom combineerde ik mijn werk met cateringopdrachten voor feestjes.”

Toplocatie

Wat later ging Marie aan de slag in de keuken van Onder den Toren. “Een geweldige plek. Mijn moeder woont hier vlakbij, dus we kenden de toenmalige eigenaars Monique en Luc heel goed.” Marie vernam van het koppel dat ze voor het restaurant een overnemer zochten. Samen met Deborah, die daar toen ook al aan de slag was, waagde ze de stap.

“Het is een echte toplocatie. Op termijn zal die nog beter zijn, met de bouw van appartementen in de buurt en de realisatie van het Sluispark. De overnameprijs was aanvaardbaar. Alles was aanwezig, zoals tafels, stoelen en het terras. We hebben weinig of niets moeten investeren. We hebben geschilderd en het interieur wat opgefrist.” Fier wijst ze naar René, het hert, dat aan de muur prijkt. Het beestje vormt een beetje de mascotte van de zaak en komt tevens terug in het nieuwe logo. De nieuwe huisstijl is ook een duidelijke verwijzing naar de natuur. “De natuur staat centraal, het wijst ook op het avontuurlijke en het wilde. De natuur inspireert me. Ik omring me graag met planten en dieren”, zegt Marie.

En wat schaft de pot hier? We zien de wekelijkse suggesties staan, die internationaal getint zijn. Op de kaart heb-



ben ze ook enkele Vlaamse klassiekers gehouden, zoals de vol-au-vent en het stoofvlees. Voorts zijn er onder andere een dagelijkse lunchmenu, een dagsoep, verschillende open boterhammen met seizoensgroenten, een quiche en een salade.

“We hebben een kleine kaart, maar kiezen resoluut voor goede en verse ingrediënten. Dat vind ik heel belangrijk. Alles is hier huisgemaakt, zoals de bouillon voor de vol-au-vent, de soepen en de sauzen voor bij de steak. Vincent van het Slachschaep, een van mijn beste vrienden, levert het vlees. Enkele van onze producten komen via mijn familie. Zo wordt de cobourg hesp door mijn neef zelf gerookt en produceert mijn oom het Vlaamsche Leeuw bier”, vertelt Marie.

Café

Het valt op dat Marie en Deborah Onder den Toren ook opnieuw op de kaart willen zetten als café. “De vorige eigenaars kozen ervoor zich te beperken tot restaurant, maar wij willen het caféluik terug uitbouwen. Zo zijn we ook ‘s namiddags open en dan serveren we dessertjes en een theekaart.”



Vermits desserts niet echt haar ding zijn, heeft Marie haar zus kunnen strikken om hier twee keer per week te komen bakken en desserts te maken. Als de keuken sluit om 22u., blijft het café open. Op termijn willen de nieuwe zaakvoerders ook picknickmanden samenstellen die mensen kunnen bestellen.

“We hebben enkele cocktails op de kaart staan die ze nergens anders in Leuven hebben. Mijn vriend is muzikant en die zal hier af en toe live muziek brengen. We zijn dus doorlopend open, van woensdag tot en met zondag. Maandag en dinsdag zijn onze sluitingsdagen. 's Zondags kan je hier brunchen op reservatie”, legt Marie uit.

De vorige zaakvoerster, Monique Vanhoyland, heeft alle vertrouwen in het duo. Samen met echtgenoot Luc Daglinckx, runde ze het restaurant gedurende negen jaar. “De echt goede handelszaken blijven bestaan. Als je enthousiast bent en je wilt je ervoor inzetten, dan lukt dat. Ik hoop dat beide dames enthousiast blijven. Ze zijn nog jong, dat komt helemaal goed.”

Met haar dertig jaar ervaring in de horeca weet Monique waarover ze spreekt. Ze beseft dat er een tijd van komen en gaan is. “Mijn man Luc is 65 jaar geworden. We zijn allebei een beetje moe. Het is geruststellend dat onze zaak overgenomen wordt door deze twee meisjes, die we goed kennen. Toen ik zag hoe inventief Marie in de keuken was, wist ik dat het tijd was om Onder den Toren te laten gaan.”

Onder den Toren
Halfmaartstraat 2, Leuven
Tel. 016 20 29 45
info@restaurant-onderdentoren.be
www.restaurant-onderdentoren.be

Primetime neemt INXCO over

Het Leuvense communicatiebedrijf Primetime Communication Group heeft het digitaal mediabureau INXCO uit Rotselaar overgenomen. INXCO werd opgericht in 2000 en houdt zich bezig met digitale marketing en communicatie bij b2b- en b2c-groei-bedrijven en wordt geleid door Peter T'Hooft (links op de foto, naast gedelegeerd bestuurder Wouter Van Melkebeek van Primetime). Peter T'Hooft en zijn team zullen in de toekomst werken vanuit de Primetime-hoofdzetel op de Remysite in Wijgmaal.

Hij zal er de afdeling 'Digital communication' leiden en wordt tevens lid van het directieteam. Samen met de andere afdelingen (PR, Publishing, Media, Events en Signing) bestrijkt de

Primetime Communication Group zo wat het volledige media- en publisherspectrum. Het bedrijf stelt momenteel 58 mensen tewerk en draait een geconsolideerde omzet van 9 miljoen euro per jaar. De Leuvenaars kennen Primetime wellicht het best als uitgever van o.m. Leuven Actueel, Thema Nieuws en De Smaakgids.

