



# Sluis 23

Een no-nonsense eetkamerrestaurant

*Jos Dereymaeker opende vorig jaar zijn eetkamerrestaurant, Sluis 23. De gastheer heeft al heel wat jaren horeca-ervaring achter de rug: café de Cuythoek, Via-Via Café Heverlee, Bistro Lust. Met zijn passie voor eten en gezelligheid kan hij zich nu volop uitleven in zijn huiskamerrestaurant.*

‘Handelen’ zocht Jos Dereymaeker op in zijn gerenoveerde rijwoning aan de Sluisstraat, waar hij dus ook zijn eetkamer openstelt voor groepen. Jos (54) volgde een opleiding als verpleegkundige en werkte bijna tien jaar in een ziekenhuis. Maar toen sloeg de horeca-microbe toe. Na het lezen van een advertentie in de lokale pers, voor overname van een café bij het ziekenhuis, begonnen zijn jaren in café de Cuythoek.

Vermits reizen ook zijn ding was, startte hij nadien als vrijwilliger bij Joker Reizen. Jos was ook de initiator van de ViaVia reiscafés. Hij runde 17 jaar lang het eerste café, in Heverlee. Dan was het tijd om iets anders te doen.

“Het werd er op de duur te groot voor mij. Ik had in totaal 18 mensen personeel. Ik was meer met personeelsadministratie bezig dan wat anders” vertelt Jos.

Over de opstart van Bistro Lust, samen met Johan Lust, wil hij niet veel kwijt: “Daar wilde ik eigenlijk een soort kleinschalige tapasbar van maken, maar het werd uiteindelijk een restaurant met menu’s en aangepaste wijnen. Ook hier werd het voor mij al snel te groot en met te veel personeel”, legt hij uit.

Jos verlangde er naar om voor zijn ‘fin de carrière’ meer zijn eigen ding te doen: “Ik wilde iets bij me thuis doen, zonder personeel en vooral zonder gedoe, dus heel no-nonsense.”

## Groepjes vanaf zes

En zo geschiedde het. Jos stelt – een aantal keren per week – zijn eetkamer open voor zijn gasten. Hij ontvangt groepjes vanaf zes personen, tot maximum 20 personen. Voor het hoofdgerecht is er de keuze tussen drie soorten pasta’s, ofwel drie Thaise gerechten of drie Marokkaanse gerechten (tajine). “In mijn vroegere horeca-bestaan heb ik altijd de zaken en de zaal gedaan, maar niet de keuken. Nu laat ik me culinair inspireren door o.a. mijn reizen en/of kookboeken. Zo ben ik onlangs

aan de slag gegaan met de bijbel van de curry’s”, vertelt Jos Dereymaeker.

Zijn formule kent succes bij het Groot-Leuvens publiek. Er zijn opvallend veel diensten van het ziekenhuis die bij hem aankloppen. Daar zal zijn medische achtergrond ongetwijfeld wel voor iets tussen zitten. Jos somt op voor welke gelegenheden ze reeds bij hem aan tafel schoven: verjaardagsfeesten, vrijgezellen-avond, etentjes met de kwisploeg of volleybalploeg, lunchvergaderingen, familiebijeenkomsten. “Alle redenen zijn goed”, benadrukt Jos.

## Feestje bouwen

Het aantrekkelijke van deze formule ligt volgens hem voor de hand: “De gasten hebben de living voor hun groepje alleen. Ze kunnen een speech geven, een feestje bouwen, noem maar op ... Ze moeten zich niet inhouden en kunnen hun ding doen. Er zijn er die hier zelfs muziek beginnen spelen”.

De gasten koken niet mee, maar Jos is dat idee niet helemaal ongenegen. “Waarom hier niet eens een kookworkshop geven? Mijn open keuken leent zich er wel toe. Wie weet, moest ik ooit niet genoeg werk hebben...”, vraagt hij zich af.

Maar dat laatste blijkt duidelijk niet aan de orde. Er is werk genoeg! Jos vertelde dat het de bedoeling was – en is – om drie maal per week gasten te ontvangen, maar daar zit hij al een tijdje boven. Zeker in de weekends is er veel vraag. Momenteel werkt hij met een stagiair, die het af en toe van hem overneemt. Jos verwittigt zijn gasten vooraf als hij er zelf niet zal zijn.

“Ik merk toch wel dat mensen, waarschijnlijk door mijn horecaverleden, mijn gezicht en naam kennen. Ze waarderen het wel als ik hen zelf ontvang. Ik streef ook naar een budgetvriendelijke formule. Je moet rekenen op 40 tot 50 euro per persoon, voor alles er op en er aan: wijn, aperitiefhapjes, hoofdmaaltijd, dessert. Maar hij benadrukt dat het ook voor minder



kan. “Alles is te bespreken. De formule, de dag, de prijs, .... Ik werk volledig à la carte”, aldus Jos.

De enige ‘moeilijke bevalling’ bleek de aanvraag van de bestemmingswijziging voor zijn huis te zijn: “Door de aanwezigheid van het Klein Begijnhof achter me, lig ik in een ‘gevoelige’ zone”. Maar dat is verleden tijd. De toekomst ziet er goed uit, zowel voor de buurt als voor Jos: “De hele ‘upgrade’ van de Vaartkom, met De Hoorn, zal een meerwaarde betekenen voor mijn huis en restaurant. Het zal hier een hippe buurt worden”.

Een gedreven ondernemer die ten volle geniet van zijn project, maar tegelijk ook zijn privé grenzen er kan - en wil - aan stellen. Een ideale combinatie, niet?

Sluis 23  
Sluisstraat 23, Leuven  
[www.sluis23.be](http://www.sluis23.be)

Enkel via reservatie  
0497 2 32 62  
[jos@sluis23.be](mailto:jos@sluis23.be)