

# Gastronomische bohemien bij Taste

*De werkzaamheden in hun pand aan de Naamsestraat 62 zijn nog volop bezig, maar in maart is het zover. Chef Bart Tastenhoye (36) en wederhelft Dorotée Hoste (31) staan te popelen om hun restaurant Taste aan de Leuvenaars voor te stellen. Waar kunnen we ons aan verwachten?*



Volgens het ambitieuze duo gaat het om een nieuw concept, rond het begrip 'gastronomische bohemien'. Straffer nog: "Waar zowel de oude als de nieuwe restaurants stoppen, zullen wij net dat tikkeltje verdergaan". Bart en Dorotée – 'Do' voor de vrienden – geven graag wat uitleg.

*Bart en Dorotée, jullie geven beide het be- diendestatuut op om zelfstandige te wor- den. Spannende tijden?*

Dorotée: "Ja, zeer spannend. Het is ook ons eerste project samen, als koppel. Tot voor kort was ik office manager in de informaticasector. Ik had het best naar mijn zin, maar het kriebelde om een eigen zaak te starten. Toen ik enkele jaren geleden Bart ontmoette, zijn we plannen beginnen smeden."

Bart: "Je begint er niet aan als je er zelf niet volledig in gelooft. Momenteel ben ik nog chef van het Aalsterse visrestauran- tant Kelderman, dat zopas zijn eerste

Michelinster binnenhaalde. Ik heb er al- tijd graag gewerkt, kreeg er carte blan- che in de keuken en dacht daar te blij- ven. Maar dat was dus buiten deze droomvrouw gerekend (lacht)."

*Bart, je settelt je nu in Leuven. Je hebt reeds een heel parcours afgelegd?*

Bart: "Na mijn opleiding in Hotelschool Ter Duinen belandde ik al snel in enkele sterrenzaken, zoals Comme Chez Soi en L'Orangerie. In 2005 won ik de Belgische voorselectie van de Bocuse d'Or in Lyon en vertegenwoordigde ons land tussen de beste koks ter wereld. Ik heb ook in het buitenland gewerkt, onder andere in Tokio, bij de Belgische ambassade, maar ook op verschillende plaatsen in Frankrijk."

*Hoe verliep de zoektocht naar een geschikt pand?*

Do: "We hadden van in het begin een voorkeur om een zaak te openen in

hartje Leuven, maar hadden niet veel hoop. Het moest betaalbaar zijn en, zeer belangrijk, we moesten er boven kunnen wonen met ons gezin. Na het zien van dit pand is alles heel snel ge- gaan. Hier huisde vroeger de Boek- handel-Antiquariaat Procopius. We stellen nu alles in het werk om begin maart te kunnen openen."

*We zijn benieuwd naar het concept. Hoe gaan jullie het verschil maken met de ande- re Leuvense zaken?*

Do: "We gaan een concept lanceren dat in onze ogen nog niet bestaat. Heel veel willen we hierover nog niet verklappen, maar we gaan onze gasten op allerlei mogelijke manieren verrassen. Zo heb- ben we een eigen parfum laten ontwik- kelen, zowel voor mannen als voor vrouwen."

Bart: "Belangrijk is ook dat we onze per- soonlijkheden gaan weerspiegelen in de zaak. Ik hou enorm van gastronomie met een pure keuken en seizoensge- bonden producten. Tegelijk hecht ik be- lang aan traditie van de ambacht, zoals de bereiding van fonds en sauzen. We gaan een complete smaakbeleving aan- bieden en op alle zintuigen inspelen."

Do: "Ik sta borg voor de 'bohemien'-stijl in onze zaak. Ik hou ook van gastronomie, maar dat mag niet te stijf zijn en niet te duur. Ons restaurant zal gezellig zijn, kindvriendelijk, huiselijk en ongedwongen. We willen aan onze gasten ver- halen kunnen vertellen over de ingredi- enten, de dranken, enzovoort. Daarom werken we ook zo graag met kleine zelf- standigen, zoals de Leuvense handelaars Elsen en Delly Vrebos van Angels' Share."

*De taakverdeling tussen jullie beiden ligt voor de hand?*

Do: "Dat klopt, chef Bart in de keuken en ikzelf in de zaal. Maar aangezien wij de nadruk leggen op persoonlijk contact, zal Bart zo veel mogelijk mensen komen be- groeten en het menu voorstellen."

Bart: "Ik heb gekozen voor een open keuken, waar mensen naar mij kunnen komen en ik naar hen. Dat is leuk en interessant. Ik kijk er naar uit."

Restaurant Taste  
Naamsestraat 62, Leuven  
[www.leuventaste.be](http://www.leuventaste.be)