

# Met Zappaz op culinaire wereldreis

*Seppe Dezeure heeft met zijn nieuwe tapasrestaurant Zappaz een vliegende start genomen. Leuvense foodies konden niet wachten om de gastronomische tapas uit te proberen en te genieten van het vleugje – belofde – rock and roll. We ontmoeten Seppe na een korte, maar deugdloze vakantie. Want naast de glamour en glitter, is er uiteraard het ondernemerschap en het harde werken. Business doen met je vrienden, 'kan da'?*

In de Balk Van Beel aan de Leuvense Vaart, huist sinds midden mei het restaurant Zappaz. Voor chef Seppe Dezeure is het allemaal heel snel gegaan: “Eerst dachten we een pop up te openen. Maar inzake investering is dat iets minder interessant dan een restaurant te openen. We zijn hier toevallig beland en hebben het volledig verbouwd. Er was hier niets. We zijn volledig voor modern en hip gegaan, zeker niet klassiek.”

Het resultaat mag echt wel gezien worden. Graffiti-artiest Matthew Dawn gaf het coole interieur mee vorm. Ook het keukenconcept stond van in het begin vast. “Een toegankelijk, maar gastronomisch tapasrestaurant waar je kan dineren in een sfeervol kader. We maken niet enkel tapas uit Spanje, maar uit de hele wereld. Een culinaire wereldreis dus, met een gastronomisch tintje”, vertelt de chef.

‘s Middags serveren ze een kort(er) lunchmenu. 's Avonds kan je genieten van een tapasmenu. Je kan ook kiezen uit tapas van de kaart. Naar de lounge ga je voor cocktails, bubbels, bieren, gin tonic of een goed glas wijn. Je hebt hier bovendien keuze uit de 'bites-kaart', die bestaat uit een achttal gerechtjes.

Chef Seppe heeft een ferme ploeg rond zich verzameld. Het driekoppige keukenteam bestaat uit enthousiaste twintigers met een mooi horecapalmares. Seppe zelf was tot voor kort sous-chef bij Luzine. Net voor Zappaz opende, liep hij nog stage bij The Jane. Hij studeerde aan de hotelschool 'Ter Duinen' in Koksijde en deed er ook een specialisatiejaar 'wereldgastronomie en specialiteiten restaurant'. Om het 'rock and roll'-gehalte van de keuken te voelen, deed hij nog een stage in restaurant 'Apicius' in Valencia. Hier is zijn voorliefde voor gastronomische tapas ontstaan.



Rechterhand in de keuken is Kaay Verachtert, eveneens een 'Ter Duinen-boy' en keukencollega bij Luzine. Tenslotte haalde Seppe Anthony van Puyenbroeck van de zaal van Het Spaans Dak naar de keuken in Zappaz. Het trio is nu goed op elkaar ingespeeld. In de zaal komen we ook nog een bekend gezicht tegen: David Aerts, de man die wijn ademt. Hij was vroeger sommelier in Luzine en nadien in restaurant Arenberg.

## Jong keukengeweld

Seppe is erg blij met een 'zwaargewicht' als David in de zaal: “Het is heerlijk om te zien hoe hij omgaat met de mensen, hij heeft het echt wel in zich. David kan er wel mee lachen als we hem de 'senior' van het Zappaz-gezelschap noemen. Hij is de enige dertiger tussen het 'jonge keukengeweld'.

Seppe is duidelijk een man met een groot culinair talent, maar tegelijk iemand van weinig woorden. Beter zo dan omgekeerd. Hij blijft nuchter bij de bijna 'Zappaz-hype' van de voorbije maanden, wat hem siert. “We kunnen niet klagen. Er is heel veel volk geweest,



Service is...

**LONG &**   
**VAN LANGENDONCK**

Vlees, Wild & Gevogelte  
Delicatessen

Ridderstraat 141 - B-3000 Leuven  
T 016 23 18 55  
F 016 20 32 39

**IN HET WOOD**

sinds 1947  
slaapmode & huishoudlinnen



**Badmode  
2015**

Roidal  
Cyell  
Sunflair  
Opera  
PIP-Studio

Brusselsestraat  
38-40  
3000 Leuven

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

## Zeker van uw zaak

Als ondernemer bent u van 's morgens tot 's avonds bezig met uw zaak. U moet daarom kunnen rekenen op een deskundige partner die u op het vlak van accountancy, fiscaliteit, boekhouding en milieureglementering ondersteunt en zekerheid biedt. Bij SBB bent u zeker van een compleet dienstenaanbod in elke fase van onderneming, van opstart tot opvolging. U bent toch ook graag zeker van uw zaak?



**SBB Accountants & Adviseurs**  
Vuurkruisenlaan 2, 3000 Leuven  
tel. 016 24 51 59 | fax 016 24 70 27  
leuven@sbb.be

**SBB**  
ACCOUNTANTS  
ADVISEURS

Zeker van uw zaak

"Er zijn wel 500.000 ondernemers,  
maar slechts 1 zoals ik."

SBB-diensten voor ondernemers en zelfstandigen

we kregen veel reacties en feedback. Ik had echt niet gedacht dat het zo een succesverhaal ging worden, zeker niet in het huidige economische klimaat. Maar we zijn tevreden”, klinkt het.

Hoe het is om ondernemer te zijn? “Dat is helemaal anders dan voorheen bij Luzine, maar het is plezant. We amuseren ons, al brengt het wel wat meer verantwoordelijkheden mee. Het belangrijkste is dat er volk komt en blijft komen, dus de manier waarop we naar buiten communiceren is essentieel. Maar alles moet ook correct zijn, zoals de prijsberekeringen”, stelt de zaakvoerder.

Op de vraag of je met vrienden zaken kan doen, knikt Seppe resoluut: “Ja, dat kan zeker. We zitten met een heel gemotiveerd en goed team. Ieder kent zijn verantwoordelijkheden en is daar goed mee bezig.” Dat hij af en toe streng moet zijn, is dan natuurlijk niet het ‘plezantste aspect’ van zijn job. In zijn vrije tijd gaat Seppe graag uit eten om inspiratie op te doen: “Ik ga niet enkel naar topzaken. Voor een goede Thai of Mexicaan ben ik ook te vinden. Hun producten inspireren me.”

In het korte zomerreces heeft Seppe duidelijk niet stilgezeten. “De eerste week was platte rust. Maar de tweede week hebben we wel tijd gestoken in ons nieuwe menu”, klinkt het bij Zappaz.



Seppe en zijn ploeg hebben duidelijk ook geluisterd naar de feedback van de klanten en zijn ermee aan de slag gegaan. “We hebben een aantal aanpassingen doorgevoerd. Naast ons tapasmenu van zes of zeven gangen, hebben we nu ook à la carte een tiental gerechtjes waaruit mensen kunnen kiezen. Daar was duidelijk vraag naar. In het begin wilden we even inwerken en zien hoe het verliep in de keuken. Nu loopt dat vlot en kunnen we er dus extra dingen bij nemen”, aldus Seppe.

“Ook het aanbod van de ‘bites’ is uitgebreid en kan je nu overal eten: in de lounge, aan tafel, aan de bar. “Het geeft je nog meer het tapasgevoel, het zogenaamde ‘sharen’, met veel gerechtjes tegelijk op tafel,” aldus Seppe.

Er stonden ook een aantal praktische zaken op de to-dolijst. Een aantal klan-

ten had terecht het probleem van slechte akoestiek aangekaart. Daar is men mee bezig. Er komen panelen tegen de muren om dit op te lossen. Ook de warmte in de zaak dook meermaals op als minpunt.

Seppe gaat op termijn investeren in een airconditioning, al is dat niet gemakkelijk. Alle handelspanden in de Balk van Beel die airco willen, moeten dit gezamenlijk laten plaatsen. Er zal hoogst waarschijnlijk geen terras komen, omdat de bewoners van de bovenliggende appartementen vreesden voor het lawaai. Dat maakt dat Zappaz zeker zal moeten gaan voor een goede koeling binnen in de zaal.

**Zappaz**  
Balk van Beel  
Schipvaartstraat 22, Leuven  
[www.zappaz.be](http://www.zappaz.be)

## Onmiskkenbaar talent

Je proeft het meteen: hier kookt een ploeg met talent. Er zit een duidelijke lijn in de stoet gerechtjes die op onze tafel verschijnt: kleurrijk, smakelijk, creatief, mondiaal.

We smullen onder meer van een zalm ‘gravlax’, die mooi gecombineerd wordt met selder en groene appel. Een toefje zure room en wat zuring zorgen voor extra frisheid. Daarna volgt een voller gerechtje: een romige burrata, mooi gecombineerd met ibericoham, tomaat, basilicum en olijven. Een stukje watermeloen erbij voor het contrast. Vervolgens trekken we richting Spanje, met een uitgepuurde versie van paella. Een hapje met lamsvlees wordt dan weer in een Noord-Afrikaans kleedje gestoken. De wereld in ons bord. Seppe Dezeure toont dat hij ook mee is met de trend van herontdekte producten uit de natuur, zoals duindoornbes.

Een goed restaurant smeekt ook om goede wijnen. Sommelier David staat daarvoor garant. Hij serveert met brio en kennis van zaken een rist boeiende wijnen. Zowel de ervaren wijnrot als de beginnende liefhebber zal hier zijn gading vinden.

Hier eet en drink je lekker, zoveel is duidelijk. Staat de keuken dan al helemaal op punt? Nee, dat mag je van deze jongelui (nog) niet verwachten. Af en toe willen ze te veel ingrediënten combineren. ‘Less is more’ is een wijsheid die elke chef boven zijn potten moet hangen.

Maar we zijn er gerust in, het potentieel is aanwezig, stapje voor stapje zal het er steeds meer uitkomen. Leuven heeft er alweer een leuk restaurant bij.