

# Chef Bram Verbeken wil met Zarza culinair verrassen

*Witloof uit Bierbeek, appels uit Opvelp, forel uit Malmedy. Chef Bram Verbeken houdt van goede producten en wil die op de best mogelijk manier op je bord toveren. Voluit gas geven met zijn jonge ploeg, dat is zijn manier van werken. Zo wil hij het imago van Zarza opkrikken en duidelijk maken dat de zaak volop in beweging is. Zijn ultieme betrachting? Dat de klanten een toffe avond beleven en tevreden naar buiten gaan.*

Geen gesprek op een lege maag, moet chef Bram Verbeken gedacht hebben. Hij serveert me een portie van zijn zelfbereide smoothie, op basis van spinazie, appel, rozemarijn en kokosmelk. “We bieden onze gasten graag iets gezonds aan om de maaltijd mee te beginnen. Ik eet dat zelf ook iedere dag, hier in het restaurant”, klinkt het enthousiast.

Bram heeft duidelijk niet veel vragen nodig om enthousiast te vertellen. Over de professionele aanpak van het restaurant is hij duidelijk: “Ives Van den Eeckhout is zaakvoerder, maar overdag ga je hem hier niet zien. Wij nemen de dagelijkse leiding van het restaurant op ons.”

Ter verduidelijking, ‘wij’ verwijst naar Dirk Caes in de zaal en chef Bram Verbeken in de keuken. Beide heren worden bijgestaan door een klein groepje jonge medewerkers. Formele aansprekingen en een strakke hiërarchie zal je bij Zarza niet vinden. Bram is

er ook het type niet voor om in de keuken alles te controleren wat anderen moeten doen.

“Ik heb daar noch tijd voor, noch zin in. We spreken niet in termen van een ‘maitre’, die de ganse dag rondloopt, handjes geeft en eens jas aanneemt. Elk van ons heeft zijn verantwoordelijkheid op zijn eigen gebied. Er wordt verwacht dat je die dingen goed doet en echt ter harte neemt.”

Bram is naar eigen zeggen zeven jaar geleden in Leuven ‘aangespoeld’.

“Ik kom oorspronkelijk uit Oost-Vlaanderen. Samen met mijn vrouw Katleen, chocolatier en zaakvoerster van Chocobolic, hebben we in het Leuvense een huis gekocht. Ik zocht werk in de buurt en ben heel toevallig bij Zarza binnengestapt. Eén ding was zeker: ik was niet op zoek naar iets om zeven jaar te blijven.”

## Uitdaging

Bram startte als souschef in de keuken, naast chef Stef Vervoort. Het klikte onmiddellijk tussen beide mannen. “Stef is als het ware mijn ‘soulmate’. Hij zorgde ervoor dat ik vanaf de eerste dag hier graag werkte”, zegt Bram. Vier jaar geleden ruilde Stef Zarza in voor nieuwe horeca-avonturen. Hij is nu aan de slag in de keuken van Bar Louis. Het verbaasde niemand dat Bram gevraagd werd om chef Stef op te volgen.

“Ik had me hier altijd goed gevoeld, stond naast Stef in de keuken en verving hem soms. Na een maand nadenken besloot ik om die uitdaging aan te gaan. Ik heb van in het begin duidelijk tegen Ives gezegd dat, als ik er aan zou beginnen, er ook echt serieus voor ga. Het was niet de bedoeling om hier maar een beetje aan te modderen”, aldus Bram.

Verbeken is nu ondertussen vier jaar chef bij Zarza. “Geleidelijk boekte ik vooruitgang. In het begin heb ik hard willen zoeken naar een eigen stijl. Maar eigenlijk wil ik veel liever telkens opnieuw mensen culinair verrassen, zonder krampachtig op zoek te moeten gaan naar één bepaalde stijl.”

Bram hanteert het eervolle principe van ‘minder is meer’. “Inzake smaakcomplexiteit wil ik het niet te ver zoeken. Geen tientallen ingrediënten op één bord. Toch wil ik verrassend uit de hoek komen. Als ik bijvoorbeeld werk met pompoen, dan maak ik er ook sorbet, chips en een crème van.”

Brams ogen fonkelen wanneer hij vertelt over zijn ervaring bij het Luikse restaurant L’Air de Rien: “Ik at er een schitterende forel uit de buurt van Malmedy. Ondertussen ben ik er in geslaagd om die hier bij Zarza te laten leveren en kunnen wij er mee aan de slag.”

De chef kiest resoluut voor kwaliteitsvolle producten, bij voorkeur uit Belgische bodem. Hij vertelt over het mooie aanbod dat hij afneemt via Fernet, een soort online boerenmarkt.





# De nummer 1 in hydraulica en pneumatiek

Longin ParkerStore biedt u 6 voordelen:

- Magazijn met meer dan 1000 m<sup>2</sup> hydraulische en pneumatische componenten & systemen
- 5.000 producten van topkwaliteit in voorraad (hydraulica, gereedschappen, werkkledij, reinigingstoestellen)
- Zowel voor particulieren als voor professionelen
- Flexibels op maat gemaakt terwijl u wacht
- Betrouwbare prestaties dankzij innovatieve oplossingen
- Vriendelijke en deskundige service van ervaren personeel



Wingepark 29 - 3110 Rotselaar - 016 44 80 70  
[www.longinparkerstore.be](http://www.longinparkerstore.be) - [parkerstore@longin.be](mailto:parkerstore@longin.be)

Specialist alle  
huishoudtoestellen

**SELEXION**<sup>®</sup>  
beter, maar niet duurder

**GRIETENS ELEKTRO**



**SIEMENS**

**Miele**

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

Tiensesteenweg 228 - 3001 Heverlee - T: 016 22 43 54  
 Hoornzeelstraat 28A - 3080 Tervuren - T: 02 767 23 73



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

Kolonel Begaultlaan 15 - 3012 Wilsele - 016 220 662

Uitgebreid gamma van wijn met een speciale focus op Italië (Barbera d'Asti en Barolo)

Specialiteit: Porto.

Meer dan 100 soorten en vele oude jaartallen.

Een selectie van unieke whisky's en rums.



“Ik speel zelf ook een beetje ‘Fermetist’ en rijd naar Bierbeek voor witloof en naar Opveld voor appels. Dat is heerlijk om te doen.” Tegelijk werkt Bram al jaren samen met iemand die voor hem twee keer per week naar de befaamde vroegmarkt in Rungis rijdt, ten zuiden van Parijs.

## Levensgenieters

Het publiek van Zarza varieert elke dag maar de harde kern blijft trouw op post. “Tijdens de week, voor de lunch, komen er veel zakelijke klanten, maar net zo goed levensgenieters die hier al vele jaren komen. In het weekend zien we een wat jonger publiek, dat graag goed en lang tafelt.”

De deelname aan de actie van Jong Keukengeweld heeft voor Zarza gunstige effecten gehad. “Die jonge mensen waren hier anders niet komen eten. Toch betwijfel ik of ze hier volgende maand al zullen terugkomen. Die generatie wil overal wel eens gaan eten. Op langere termijn zien we ze hopelijk wel terug”, hoopt Bram.

Zarza heeft een viertal jaar geleden een conceptuele ‘make-over’ ondergaan. Voorheen kon je er ook ‘s namiddags terecht in de tearoom en was er een brasseriekaart met kleinere gerechten. Onder impuls van de zaakvoerder, en in nauw overleg met Bram, werd dit bewust afgeschaft. De focus ligt nu volledig op het gastronomische restaurant.

“Die formule was niet rendabel en organisatorisch ook niet evident. De shift voor het personeel bleef gewoon doorlopen. We stonden dan de ganse namiddag pannenkoeken te bakken in plaats van te werken aan de mise en place voor ‘s avonds”, legt Bram uit.

Bram bevestigt dat Zarza nog een beetje een ‘imagoprobleem’ heeft. “De klanten weten niet dat we hier in beweging zijn. Als bestaande zaak blijf je lange tijd nog een zekere perceptie meesleuren. Klanten blijven tot op vandaag nog binnenkomen voor koffie. Het blijft wel nog steeds te onduidelijk wat we doen, daar moet nog iets aan gebeuren”.

## Jong Keukengeweld

Op zakelijk vlak is Ives bezig met de positionering van Zarza in Leuven. Zo was de actie van Jong Keukengeweld belangrijk, omdat het de zaak echt in de



kijker zet. Het is belangrijk dat we meer naar buiten komen met wat we doen. Je kan hier staan koken en wroeten, maar als niemand dat weet, heeft het weinig zin. Ik wil er zelf elke dag voor zorgen dat mensen zo tevreden mogelijk buiten gaan en dat ze dit verder vertellen. Want daar geloof ik nog het meest van al in.”

Het is duidelijk dat we hier niet te maken hebben met een introverte chef, die zich verschuilt achter zijn kookpotten en zijn keuken niet durft te verlaten. “Ik kan heel goed babbelen over eten”, lacht Bram.

“Als de tijd het me toelaat kom ik wel eens graag aan tafel om te vertellen over de ingrediënten en de bereidingen. Het blijft iets hebben als de koks het zelf komen uitleggen, zoals dit bv. het geval is bij In de Wulf.”

### Tafelt Bram zelf graag, al dan niet in Leuven?

“Ik ga zelden uit eten, slechts een vier-tal keer per jaar. Maar dan kies ik heel selectief. Couvert Couvert vind ik echt fantastisch, niet alleen culinair maar ook hoe het restaurant is opgesteld. De rust in de zaak is opvallend. Ook bij EssenCiel wil ik wel eens geraken.”

### Heeft Bram contacten met andere Leuvense chefs?

“Ik ken bijzonder weinig mensen in deze stad. Ik kom nauwelijks of niet buiten. ‘s Ochtends om 9.30 u. kom ik hier binnen nadat ik de kindjes op school afgezet heb. ‘s Avonds loop ik hier terug buiten als het al donker en laat is.”

**Horeca is een zware stiel, dat zal niemand tegenspreken. Chef Bram zit nu al veertien jaar in het vak. Waaraan trekt hij zich op?**

“Laat het mij verwoorden in het West-Vlaams: zo allemaal samen ‘buzze’ geven. Met onze jonge ploeg, iedere dag opnieuw, gas geven. Je moet je goed voelen waar je bent en in wat je doet. Ik kan hier 100% mijn zin doen, elke dag opnieuw. Ik kom aan wanneer ik wil – bij manier van spreken toch – en ga naar huis wanneer het me uitkomt. In de praktijk betekent dit meestal veel te vroeg en veel te laat, maar dat is omdat ik er op dat moment helemaal voor ga.”

## Gedrevenheid

Bram benadrukt wel dat er op tijd en stond rustmomenten moeten zijn. Toch blijkt die rust voor hem relatief te zijn. “Ik ben eigenlijk constant in mijn hoofd met mijn werk bezig. Mijn vrouw lacht daar wel mee. Als we dan zondags gaan wandelen in het bos, dan raap ik kastanjes om er nadien in het restaurant iets mee te proberen.”

Het typeert de gedrevenheid van de chef. Zarza moet voor de chef een volledige beleving worden. Klanten moeten culinair verrast worden, zowel in producten als in smaken, soms in de eenvoud, soms in het gesofistikeerde er van. Bram gebruikt bewust het woord ‘kwaliteitsrestaurant’ en niet ‘gastronomisch’.

“Dat laatste voelt voor mij zoals een keurslijf. Mijn persoonlijke ambities liggen niet in sterren. Het ligt ook niet in mijn aard om in de schijnwerpers te staan. Koken is en blijft voor mij nog steeds een ambacht, waar je enorm veel creativiteit kan in leggen. Juist daarom gaat het niet vervelen”, besluit de Zarza-chef.

Zarza  
Bondgenotenlaan 92, Leuven  
[www.zarza.be](http://www.zarza.be)