

ANN & TOM (MIJN RESTAURANT!)

Een nieuwe tegenslag voor de Limburgse Ann en Tom uit *Mijn Restaurant!* Terwijl ze druk onderhandelen om de lening voor hun eigen restaurant rond te krijgen, pronkt hun voormalige souschef Kim Allegria straks met 'hun' Bigarreux. Hij doopt de zaak om tot Durondeaux.

'Hij wil verder bouwen op óns succes!'

Hoe zuur kan de appel zijn? Of in dit geval de peer. Want als de *Durondeaux*, genaamd naar een bekende perensoort, straks de eerste nieuwsgierige klanten ontvangt, is dat grotendeels dankzij Ann en Tom die maandenlang bloed, zweet en tranen hebben gelaten om van het pand een klassezaak te maken. Helaas verbiedt het reglement van *Mijn Restaurant!* dat de verliezers hun zaak overnemen. Souschef Kim kon dat wel en zag zijn kans schoon.

"We wisten wel dat Kim plannen in die richting had", zegt een verslagen Ann. "Hij schepte er al over op toen we nog in de running voor *Mijn Restaurant!* waren. Maar op dat moment waren Tom en ik er nog van overtuigd dat we zelf zouden winnen."

"Helaas is dat anders uitgedraaid", zegt Tom. "En om het cru te zeggen: de deur van de limousine was nog maar net dichtgeslagen of Kim stond al te pochen dat hij de Bigarreux zou overnemen. Dat laat toch een wrange nasmaak na."

Jullie blijven met een boel frustraties achter?

Ann: "Och, nee. Er is hooguit wat

wrevel over al die geheimdoenerij die erop volgde." Tom: "Ja, het was niet fijn om via andere kanalen te moeten vernemen dat Kim de zaak echt had overgenomen. En dat hij ons personeel aansprak om bij hem in het restaurant te komen werken. We hadden die mensen straks ook graag bij ons ingeschakeld."

Ann: "Daarbovenop is er ook wat onenigheid geweest over de achtergebleven inboedel. We hadden het op een akkoordje willen gooien met de nieuwe huurder om onder andere de airco en de gordijnen tegen een eerlijke prijs over te nemen."

Tom: "Het gaat hier toch al gauw over een bedrag van 5000 euro. Dat geld kunnen wij goed gebruiken om straks onze nieuwe zaak op te starten. Maar de communicatie, via de huisbaas, is helemaal misgelopen. Plots gingen de andere partijen ervan uit dat we dit wel cadeau zouden geven, want we hadden toch al genoeg gekregen. Maar die vlieger gaat niet op. We gaan onze spullen binnenkort oppikken."

Zijn jullie nu kwaad op Kim?

Ann: "Och, nee. We zijn niet haat-

dragend. We waren liever als goede vrienden uit elkaar gegaan, maar los daarvan wensen we Kim alle succes toe. Liever iemand in de Bigarreux die we kennen, dan iemand vreemd.

KIM ALLEGRIA ZET ALLES IN PERSPECTIEF

Even polsen bij Kim, die in de tweede helft van augustus de deuren van Durondeaux opent.

Klopt het dat je eigenlijk gewoon Bigarreux verder zet, maar dan onder een andere naam?

"Ik ga in dezelfde richting verder, ja. Ann en ik hebben destijds samen de kaart opgesteld. Daar zaten dus al heel wat accenten van mezelf in. Met Durondeaux wil ik misschien nog een stapje hoger mikken. Zonder de goede prijs-

En als de zaak opent, wil ik er zeker eens langs gaan. Uit pure nieuwsgierigheid."

Tom: "Wel, ik twijfel nog. We hebben maandenlang voor die zaak geleefd. Om daar dan ie-

len vervangen. De rest blijft, ook het behang. Ik zou het zonde vinden om het hele interieur weg te gooien. Ann en Tom hebben daar hard aan gewerkt."

Ze vinden het wel jammer dat je zo weinig van jezelf in je restaurant steekt.

"Ik zie dit net als een eerbetoon aan hen. En op langere termijn zal er wel een restyling komen. Maar nu zit ik wat krap. Ik heb ook nog een pand in Rummen, waarop al vier jaar een rechtszaak loopt met de aannemer."

'Dit is net een eerbetoon aan hen!'

kwaliteitsverhouding uit het oog te verliezen. Een succesrecept moet je niet te gauw veranderen. In de zaal worden enkel de stoe-

Dat kost me handenvol geld."

Sinds de overname heb je nog geen contact gezocht met Ann



mand anders mee te zien pronken? Tot overmaat van ramp hoor ik - via via - dat Kim vooral wil verder bouwen op ons succes. Met dezelfde leveranciers, voor eenzelfde culinair cliën-

teel... zonder veel inbreng van zichzelf. Ergens streelt het mijn ego wel, maar we hopen toch dat hij straks tenminste van behangpapier verandert."

TEXST: GLENDA SMITS



Straks zijn jullie wel concurrenten.

"Zo zie ik het niet. Onze beide restaurants zullen een mooie aanvulling zijn voor het uitgaansleven in Sint-Truiden."

Je hebt wel een voetje voor op Ann en Tom, door achter hun rug hun personeel in te pikken.

"Welnee. Op het moment dat we sollicitatiegesprekken voerden, waren de restaurantplannen van Ann en Tom helemaal nog niet concreet. En ik wilde de mensen met wie ik in Bigarreux een goed team vormde, de kans geven om mee in de zaak te stappen. Daar is toch niks verkeerd mee?"

180 www.restaurantdurondeaux.be

GAËLLE 'MIJN RESTAURANT!' SIX STAPT UIT DE SHOWBIZZKALENDER

'IK MOET MIJN PRIORITEITEN STELLEN, EN DE SHOWBIZZKALENDER IS ER DAAR GEEN VAN'



Mijn Restaurant!-winnares Gaëlle Six zal dan toch niet te zien zijn op de Showbizzkalender van Henk van Cauwenbergh. We polsten naar de redenen van haar plotse afzegging.

Je was heel enthousiast over je deelname aan de Showbizzkalender. Wat heeft daar verandering in gebracht?

"Ik ben tot het beseft gekomen dat ik mijn prioriteiten moet stellen als ik de dingen goed wil doen, en die zijn nu zonder twijfel mijn examens en ons restaurant. Sommige mensen denken dat het te maken heeft met de hele heisa rond Henk van Cauwenbergh, maar dat is absoluut niet waar. Ik wil er gewoon door zijn."

Hoe combineer je het blokken met je werk in Dell'Anno?

"Ik studeer de hele dag, en 's avonds en in het weekend sta ik ter ontspanning in de zaal. (lacht) Dat valt beter mee dan het klinkt, hoor. We hebben een toffe nieuwe keukenploeg, en sinds de camera's weg zijn, zijn we in het restaurant allemaal

net iets meer op ons gemak. Zelfs Claudio is rustiger geworden!"

Hoe schat je je slaagkansen in voor augustus?

"Als je weet dat ik met blanco studieboeken zit en in juni geen enkel examen kon afleggen, weet je dat het een uitdaging wordt. (lacht) Ik ga ervoor, maar als ik er niet voor de zes vakken door ben, kan ik waarschijnlijk enkele vakken meenemen naar volgend jaar. De lessen vallen dan vooral op dinsdag en woensdag, en dat zijn net onze sluitingsdagen."

Ga je in de toekomst nog samenwerken met Henk van Cauwenbergh?

"Wie weet? Ik sluit niks uit, maar op dit moment ben ik met andere dingen bezig."

INTERVIEW: KELLY DERJEM BIER

Henk van Cauwenbergh over Gaëlle

Was je teleurgesteld toen Gaëlle uit het project stapte?

"Ik had graag met haar gewerkt. Gaëlle heeft enthousiast toegezegd, maar ze heeft zich bedacht uit angst voor kritiek. Nu ze het zo druk heeft met studeren, vreesde ze dat mensen zouden zeggen dat ze wel tijd had om op de Showbizzkalender te staan, en niet om haar klanten te verwelkomen. Ik kan haar keuze begrijpen. Het is geen definitief nee, ik wil nog altijd graag met haar werken, en zij met mij. Misschien volgend jaar."



'Misschien volgend jaar'