



Het ondernemende duo voor hun zaak.

Mooi eethuis in Vilvoorde

Kijk uit naar de KijkUit

Dit is beslist een aanwinst voor Vilvoorde, waar het nu niet bepaald ritselt van de elegante eetadressen. Fraai, modern interieur en gelijkaardige keuken.

Het doet er wel een beetje aan *Board Room* denken, het populaire restaurant in Heverlee, dat zoveel succes heeft met z'n uitgesproken hedendaagse inrichting en met de wereldkeuken. Want ook *KijkUit* heeft die plezierige lichte sfeer die je in klassieke interieurs nog wel eens moet missen, en ook die keuken welke beslist niet klassiek wil zijn en vele details heeft die ontleend zijn aan andere eetculturen dan de onze. Nu, deze overeenkomst is bepaald geen toeval, want de twee jongemannen die *KijkUit* leiden, Didier De Roover en Kristof Begyn, hebben beiden in 'Board Room' gewerkt en kennen elkaar ook daarvan. Hoogstwaarschijnlijk is daar het idee bij hen opgekomen dat ze ook zelf zoiets op poten konden zetten. En dat is dan gebeurd in Vilvoorde.

Historisch pand

Hier dient wel even gezegd dat de locatie nu wel interessanter is dan in Heverlee. Want het tweetal zwaait de scepter in een interessant historisch pand. Boven het dak rijst een torentje uit dat het gebouw zijn naam gaf, omdat het in het verre verleden diende als uitkijkpost, bijvoorbeeld om

tijdig een brand in de stad te ontdekken. In een minder ver verleden was hier een niet onbekend restaurant gevestigd, *Rembrandt*. Wat een prachtige ruimte in feite, met gewelven,



een vloer van grote natuurstenen tegels, een zuil, elegante ramen, een houten plafond... Tegen dit oude decor heeft men echter een strikt trendy inrichting aangebracht. Naar onze smaak is dat altijd de ideale combinatie. Een nieuw gebouw met een nieuwe inrichting is vaak wat te sober en te saai, een oud

gebouw met een oude inrichting is daarentegen soms weer duister en kneuterig. Nee, zoals ze het in Vilvoorde gedaan hebben, is perfect. De tafels zijn wit gedekt en de stoelen zijn licht-

het geld vooral in de ingrediënten steken, is onze mening, en niet in werkuren die aan de versiering van de borden is besteed. Maar het oog wil ook wat en het oog wordt verwend in *KijkUit*. Na een onpretentieuze maar smakelijke amuse van een tomaatje met garnalen en een mousse van ham met een blaadje witloof, proberen we de carpaccio van rundvlees met een fris slaatje en een sorbet (!) van parmezaan. Dik in orde. En daarna wagen we ons aan een schotel van kalfszwezerik. Dat is altijd een goede vuurproef, want kalfszwezerik op de juiste manier bereiden, is niet de makkelijkste taak. Onze koks doorstaan de proef volledig. We drinken er een Château Le Sartre 2001 (33 euro) uit Pessac-Léognan bij, die correct is. Zoals te verwachten, staan er overigens veel wereldwijnen op de kaart van *KijkUit*.

Elegante dame blanche

We moeten het beslist nog even over het dessert hebben. We hebben gekozen voor een dame blanche op hun manier. Die manier blijkt eruit te bestaan dat we een drieledige schotel voor onze neus krijgen. Echt heel elegant en heel lekker. Prachtig hoe het koekje op

het puntige torentje van ijs is gespietst. Een verwijzing naar het torentje van het gebouw?

Op de eerste verdieping beschikt *KijkUit* ook nog over aantrekkelijke ruimten. Eentje van de zalen die afgehuurd kunnen worden, beschikt over een majestueuze schouw. Voorts zien we balken, luchters...

KijkUit biedt een lunch van drie gangen voor 30 euro en tevens menu's van 49 euro (nog een tussengerecht erbij) en 69 euro. Het restaurant is makkelijk te bereiken. Als u op het Heldenplein bent - het hoofdkruispunt van Vilvoorde ben waar de wegen vanaf Brussel, Grimbergen, Mechelen en station samenkomen - dan kiest u de straat links van de kerk. Daar bevindt het gebouw met het torentje zich aan uw linkerhand. Parkeren is vaak mogelijk bij de kerk, maar vraag anders advies aan het restaurant.

Van de koks van *KijkUit* deed Kristof Begyn ervaring op in gereputeerde huizen als 'De Bijgaarden' en 'Michel' in het Brusselse en 'Kasteel Diependael' in Elwijl. Didier De Roover leerde het vak onder meer in 'Meerdael' en 'Spaans Dak', beide in Heverlee. Hun eigen restaurant is open sinds 1 september. We gunnen ze succes.

G. V. S.

Restaurant *KijkUit*, Lange Molenstraat 60, 1800 Vilvoorde, tel. 02-251.04.72.