



Au Parfait



EEN BEETJE GESCHIEDENIS 60 JAAR "AU PARFAIT" 1.5.97 TE OOSTENDE

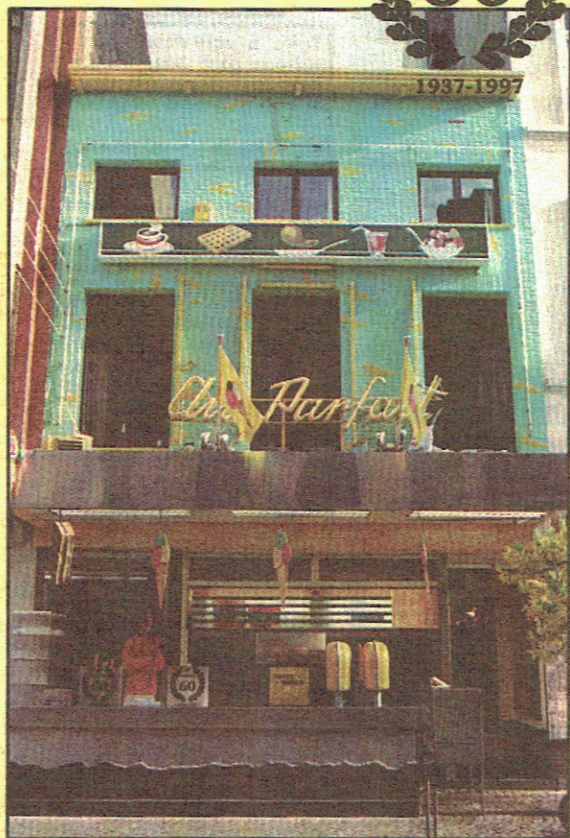
Nadat Richard Vlaeminck, anno 1928 huwde met Irène Pols begon hij in de Sint-Sebastiaanstraat, waar nu het Hotel Restaurant Cardiff gevestigd is, een restaurant - chocolaterie. Enkele jaren later startte hij een confiserie vlakbij Petit Paris en in 1937 kocht hij in de Adolf Buylstraat één van de oudste huisjes op, die hij eigenhandig verbouwde tot een crêmerie of ijssalon.

Nu, ruim een halve eeuw later, ondanks de felle concurrentie en de soms minder goede conjunctuur bleef de zaak standhouden in handen van de zoon Laurent en sedert 1980 in handen van de kleinzoon Stefan. Hiervoor is er maar één enkele verklaring: het behouden en zelfs verbeteren van de traditionele kwaliteit van producten en bereidingen. Hier krijg je geen kartonnen diepvries-microwave wafel of een voorgebakken en heropgewarmde pannenkoek, maar een levende verse, à la minute gebakken donkerbruin getinte wafel of pannenkoek, waarin je de eieren, de melk en de boter ten volle doorproeft.

De leuze is "klein maar fijn", want de zaak is groot genoeg voor maximum zestig klanten, maar klant blijft koning! Iedere wafel wordt gebakken precies zoals de klant het wenst: bleu, saignant, à point of bien cuit ... met een beetje bloemsuiker ... of met een dubbele portie slagroom ... U bestelt, wij maken er het beste van: de patron aan het fornuis, zijn vrouwtje zorgt voor een vriendelijk onthaal en een nette bediening in de zaal. Hoewel het imago van crêmerie in eerste instantie wil behouden worden, moest ook aan de tendens van het bereiden van snacks worden gevolg gegeven. Over de middag kun je er een eenvoudig maar verzorgde snack bekomen, maar het accent blijft gericht op de meest uiteenlopende bereidingen van wafels, pannenkoeken, poffertjes en ijscoupes. Als je bijvoorbeeld een Coupe Bananier bestelt, dan worden de schijfjes banaan eerst gecarameliseerd in suiker en boter, daarna overgoten met vers sinaas- en passievruchtensap en tenslotte geflambeerd met grand Marnier. Hetzelfde kun je ook bekomen op een pannenkoek of iets gelijkaardigs met ananas en Rhum, appeltjes en Calvados, druifjes en Cognac, peren en Poire William of zelfs voor onze Chinese klanten met lychees en Mei Kwei Lu Chiew. Uit het ruime gamma roomijspecialiteiten noemen wij maar de Super Parfait met Rhum doordrongen rozijntjes, de Dame Folle met chocolade-ijs en pistache saus, de MixNut met praliné-ijs, zelfgemaakte caramelsaus en vier soorten nootjes, deENSOR, een schilderspalet met 6 soorten sorbet of de Amandine met amandelijs, zelfbereide avocaatsaus en versgebrande amandelschijfjes, ... één van de vele specialiteiten die eventjes de gezonde samenhang van hersencellen en smaakpapillen gezellig in de war brengen.

De prestigecoupe van het huis is ongetwijfeld de Coupe Orientale, waarin heerlijk sorbetijs of romige vanille gecombineerd wordt met naargelang het seizoen tenminste zes verschillende inheemse of exotische vruchten. De Volcano Mexicano daarentegen is één van de Coupes die drie generaties lang aan de top bleef en het nog steeds blijft doen. Maar indien u enkel zin hebt in een lekker kopje koffie, dan is het nog de moeite. De versgebrande koffiebonen van een speciale mengeling van het huis De Groof uit Brugge zorgt voor een ongeëvenaard aroma van uw espresso. Voor mensen die graag wat voor- of nagemeten van koffie bij de wafel, hebben wij nu ook de dubbele espresso, gepresenteerd in glas met een kannetje verse room. En voor wie dit alles nog te eenvoudig is, maken wij er met het grootste genoegen een Irish, French of Caraïben Coffee van! In een tijd waarin de jaren zestig op een vernieuwde wijze worden herleefd, is de tendens om op tea-room een lekkere milk-shake of versierde ijscoupe te degusteren opnieuw "in" geworden, zoals, na de video-rage van de jaren tachtig waarin iedereen thuis achter zijn televisietoestel gekluisterd bleef, de mensen nu ook de weg naar de bioscopen hebben teruggevonden.

Tea-room "Au Parfait" draagt het cachet van een zaak die drie generaties lang, steeds gezorgd heeft voor een nette en vlotte bediening in een verzorgd kader en in het bijzonder voor een niet te evenaren kwaliteit, waarvan wij onze vaste klanten zeker niet meer hoeven te overtuigen, maar die een uitdaging tot verslaving vormt voor elke sterfeling die het éénmaal aandurfte het verschil te proeven. Door sommigen die nooit de slap hebben gezet, bestempeld als een "sjieke en diere doenienge", zijn de prijzen integendeel heel democratisch en zeker in overeenstemming met hetgeen je ervoor krijgt.



"Small is beautiful" Hoe klein het huisje ook oogt tussen al die hoge gebouwen ... het heeft iets bijzonders. Tijdens de zomermaanden wordt de pistachegroene gevel opgefleurd met balkongeraniums en klimrozen, die samen met de feestelijke neonreclame, het Parfaitje omtoveren tot een soort "Huisje van Peperkoek", waar menig Hans en Grietje van komen snoepen.

Ter gelegenheid van het 60-jarig bestaan loopt er in de zaak zelf een soort fototentoonstelling, die een beeld moet geven van tea-room "tussen zijn oprichting in 1937 en nu.

Au Parfait

Adolf Buylstraat 22 - 8400 Oostende
tel. 059/70.58.85