

# Ciro's: het «andere» restaurant

Een statige villa - een der zeldzame die nog aan de belle époque herinnert - aan de Albert I Promenade te Oostende, trekt volop de aandacht. Waar jarenlang kunstschilder Jef Van Tuerenhout huise is nu een restaurant gevestigd. Voorbijgangers turen nieuwsgierig via een smaakvolle koepel naar binnen. Voor velen is het niet bij nieuwsgierigheid gebleven, ze maakten reeds kennis met de Ciro's. Een restaurant anders dan anders.

Een uitnodigende bar, gezellige zitjes rond fleurige tafels. Hier geen maître d'hôtel die u een plaats aanwijst, menu en wijnkaart presenteert. Hier niet de patron aan het fornuis, maar de patron in de zaal. Jean-Luc Bossuyt, in sportieve rolkraag, kleurig gilet. Sinds jaar en dag actief in de horeca. Betekent de Ciro's een nieuwe uitdaging?

**Jean-Luc Bossuyt:** «Reeds lang liep ik met het idee rond een restaurant op een andere manier uit te baten. Goede ligging, smaakvol kader, intieme hoekjes, kortom gezelligheid troef. Niet iedereen die een stukje wil eten wenst een uitgebreid viergangenmenu, of evenmin een snack. Niet altijd zoekt men voor een entente de chic op, met daarbijhorende kledij. Hier geen tralala. Een restaurant zonder gedwongen sfeer, voortreffelijke keuken en wijnkaart, zonder met sterren te goochelen. Kortom: waar men zich goed voelt. Toen dit pand vrij kwam kon ik een oude droom waar maken».

De inrichting is bijzonder smaakvol en origineel. Met eerbied voor het bestaande werd door J.L. Bossuyt, in samspraak met interieurarchitect Ann Cailliau voor een oud Catalaanse stijl gekozen. Onder meer in Sevilla vindt men tal van dergelijke huizen die de stempel dragen van een befaamd Catalaanse architect, Ciro. Vandaar ook de naam van het restaurant. Speels opgelucht met drapage in Engelse stijl, met originele antieke meubilering, maar ook gedurfde innovaties, zoals de grote buis die over gans het restaurant voor verwarming, rookafzuiging en luchtverversing zorgt. Origineel tot en met. Ook inzake het menu?

«Goed eten hoeft niet altijd synoniem te zijn van uren lang tafelen» zegt Jean-Luc Bossuyt. «De mensen moeten zich hier thuis voelen, onder vrienden. Natuurlijk bestaat de mogelijkheid aan de kaart een uitgebreid menu te bestellen. Maar ook anders kan. Evengoed een kaasschotel, of een varkenspoot met zuurkool, die kost dan 395 fr., voegt men daar een goed glaasje wijn aan toe, men eet smakelijk voor amper 500 fr. Zo is er dage-



lijks een lunch aan 995 fr., voorgerecht, hoofdgerecht, wijn en koffie inbegrepen. Of onze 'menu Promenade': vier gangen, drie wijnsoorten, aperitief en koffie inbegrepen aan 1995 fr. Maar wat men ook bestelt: er komt kwaliteit op tafel.»

Aan de muur een bord waarop een wijn van de week aangekondigd wordt. Zeker niet duur. Tekenend voor de wijnkaart? «Ook hier is Ciro's anders dan anders. We hebben helemaal geen wijnkaart». We kijken even verrast op. Met een brede glimlach vertelt Jean-Luc Bossuyt over zijn vondst: Zo'n wijnkaart stelt toch altijd problemen. Pas is ze gedrukt of een bepaald jaar is niet meer verkrijgbaar. Daarbij biedt ik slechts wijnen aan die ik zelf proefde, vaak onbekende wijnsoorten, altijd betaalbaar, maar dat houdt ook in dat mijn aanbod vaak verandert. Zo kwam ik op het idee: laat mijn klanten zelf kiezen. In de wijnkelder!»

We gaan een kijkje nemen. In die ook al smaakvol ingerichte kelder liggen de wijnen netjes gerangschikt, prijskaartje op de fles. Daar maken de klanten hun keuze. «Ge kunt niet geloven hoe ook deze formule bijdraagt tot de gezelligheid die ik nastreef. We zijn pas open en reeds kwam het hier bij het kiezen tot prettige contacten tussen klanten. Contacten die bij het etentje verder gezet worden».

Een originele wijnkelder-keuze, erg

smaakvolle en intieme sfeer, de Ciro's is inderdaad «anders». Hoe kwam u op het idee?

**Jean-Luc Bossuyt:** «Kijk, ik heb wel een druk leven. Vier zaken, waarvan bijv. het restaurant «St. Emilion». Mijn echtgenote doet er de zaal. Dus kent in de St.-Emilion iedereen mijn vrouw. Ik ben ooit eens in het restaurant gekomen en een klant stak me drinkgeld in de hand! Ik miste het persoonlijk contact. Zo kwam het idee van een kleinschalig restaurant, maar het moest iets speciaal worden. Met de Ciro's kon ik een droom realiseren. We kunnen hier dertig personen plaatsen, allemaal rond prettig ingerichte tafels. Het blijft kleinschalig, maar speciaal. Het is hier geen fluisterrestaurant, doorbabbelen mag, lachen ook. Een ongedwongen sfeer, waar men lekker kan tafelen. En waar ik altijd gastheer kan zijn. We zijn pas enkele weken open en ik stelde vast dat klanten er reeds vriendschap sloten. Meer nog: ik zelf heb hier al nieuwe vrienden gemaakt. Het is een wonderfijn gevoel een droom te realiseren, waarvan ook anderen kunnen genieten!».

Herman Moerman.

(Ciro's, Albert I Promenade, 83, 8400 Oostende, ook toegankelijk via galerij Koningstraat 71-73. Tel. 059/51.49.93. Keuken open van 12 tot 14 u. en van 18u30 tot 23 u. Gesloten op donderdag).