

- cc Binder
- Kunst en erfgoed
- Sport
- Kinderen en jongeren
- Puurs-centrum
- Aspergefestival
- Zomer van

Restaurant Donné: nieuwe uitbating, vertrouwde grill

20

dec

2024



Wandel je onder de kerktoren van Puurs? Dan komt jou mogelijks een grillgeur tegemoet. Die ontsnapt uit restaurant Donné: een gevestigde waarde op het Kerkplein, sinds kort in handen van nieuwe uitbaters. Zij vertellen wat je mag verwachten.

Een zaak overnemen is altijd spannend. Hoe zijn de eerste maanden verlopen?

“Heel goed. We kregen de tip om vlak voor de officiële opening een try-out te doen voor vrienden en familie. Daar kwamen meteen wat werkpuntjes naar boven die we diezelfde avond nog bespraken en ’s anderendaags al aanpakten. Daardoor namen we tijdens het openingsweekend een vliegende start. Dat alles goed loopt, is ook te danken aan onze chef-kok Dominique Verhulst en zaalverantwoordelijke Lieze Selders – beiden met veel horeca-ervaring op de teller.”

“De grill brengt niet alleen smaak, maar ook sfeer. Hij verspreidt een warmte waardoor het lijkt alsof je bij het haardvuur zit.”

De grill is al jaren onderdeel van het meubilair in dit restaurant. Die hebben jullie behouden?

“Absoluut, de grill is het fundament van de zaak. Heel veel van onze gerechten bereiden we daarop: van vlees tot vis. Maar even goed belandt er ananas op voor een verrassend dessert. De grill brengt niet alleen smaak, maar ook sfeer. Hij verspreidt een warmte waardoor het lijkt alsof je bij het haardvuur zit. Samen met ons gezellige interieur moet dat bezoekers zich doen thuis voelen.”

Vindt een vegetariër ook zijn gading in jullie grillrestaurant?

“Zeker weten. Al zul je de vegetarische gerechten niet op onze menukaart vinden. Dat komt omdat onze chef-kok ze ter plaatse bedenkt en het dus elke keer anders is. Hij maakt trouwens alles zelf: van handgesneden frietjes tot verse sauzen. We horen vaak van klanten dat ze de gerechten heel verfijnd vinden, dat is precies onze bedoeling.”

“Onze chef-kok maakt alles zelf: van handgesneden frietjes tot verse sauzen.”

Jullie runnen het restaurant ook met een duurzame visie, vertel.

“We willen zo weinig mogelijk verspillen. Daarom probeert onze chef-kok zo goed als alles te verwerken. Heeft hij bijvoorbeeld loof van een bepaald groente over? Dan komt dat in de soep terecht. Verder willen we zoveel mogelijk lokale handelaars steunen. Zo halen we ijs bij Lottes Hoeveijs in Liezele en laten we onze servetten wassen en strijken bij Wasomatic in Puurs.”

Donné: Kerkplein 3b, 2870 Puurs

Meer weten? Surf naar www.grilldonne.be.



Subsidies voor ondernemers

De uitbaters van Donné kregen voor deze overname een overnamesubsidie.
Benieuwd welke subsidies onze gemeente zoal aanbiedt voor ondernemers?

Surf naar www.puurs-sint-amands.be/premies-en-subsidies.