

## Bistro Bruut al na één maand in Gault&Millau - 12/11/2013

### Brugge -

Bistro Bruut heeft nog maar goed en wel de deuren geopend en gooit nu al hoge ogen. Met 14 op 20 doet geen enkele nieuwkomer in de gastronomische gids zelfs beter dan de horecazaak uit Brugge. ‘Dit hebben we niet zien aankomen’, zegt chef Timperman.

Bruno Timperman (37) geloofde zijn oren niet toen hij vernam dat zijn restaurant de hoogste nieuwkomer in West-Vlaanderen was in de nieuwe Gault Millaugids.



‘We zijn nog maar open van oktober’, reageert hij verrast en uiterst tevreden. ‘Dit hebben we echt niet verwacht. We wisten niet eens dat er iemand van Gault&Millau was langsgeweest. Dat ontdekten we pas toen we vorige week in een brief te lezen kregen over de selectie. We zijn dan ook nog maar pas open van 1 oktober.’

### Belgische keuken

Bistro Bruut gaat voor de Belgische keuken maar dan op een aparte manier.

‘We brengen een vertrouwelijke, eigentijdse keuken waarbij we vooral het product willen laten spreken’, zegt Timperman.

Die producten zoekt de chef vooral dicht bij huis, en dat mag je heel letterlijk nemen. ‘Zo speur ik soms met mijn vijfjarig dochtertje de natuur af naar bessen en kruiden om in de gerechten te verwerken. Die vind ik overal, in het bos of zelfs in een groene zone langs de straat. Mijn geheim voor succes? Passie, elke dag opnieuw.’

Timperman, die de zaak openhoudt met zijn neef Bas Timperman (32), heeft nooit een koksopleiding gevolgd en leerde de stiel al doende.

### Nog acht nieuwkomers

‘Op school volgde ik techniek-wetenschappen, maar dat was echt niets voor mij. Ik heb het koken geleerd door in de keukens te staan van Dany Horseele, Rock Fort, De Gouden Harynck en Die Swaene. Ik ben een echte autodidact’, zegt Timpermans.

Behalve Bistro Bruut telt de gids nog eens acht nieuwkomers uit onze streek.

Indisch restaurant Bhavani en Assiette Blanche uit Brugge, CZar, De Savoye en Bistro L’Echiquier uit Knokke-Heist en Bistro O-Point uit Loppem komen de gids binnen met een 13. 't Hof van Vivenkappelle (Damme) en La Réserve