

Bistro Bruut wil culinair verwennen met streekproducten - 15/06/2013

Brugge -

De bekende chef Bruno Timperman (37) start wellicht begin september zijn eigen horecazaak in de Brugse binnenstad. Bistro Bruut staat voor een keuken met ballen.

Timperman zal de zaak runnen samen met zijn neef Bas Timperman (32). Ze nemen een bestaande zaak over.



Bruno deed als chef ervaring op in de zaken Die Swaene, de Gouden Haerynck, Rock Fort en Danny Horseele. Hij was ook betrokken bij de start van het Italiaans restaurant La Porta boven het drukbeklante café 't Santpoortje.

‘Na twaalf jaar ervaring opdoen, wordt het nu tijd dat ik net als mijn broer Henk Vanoudenhove van Sans Cravate mijn eigen zaak heb. Ik wil mijn klanten culinair verwennen met echte streekproducten. Mijn echte voorbeelden zijn de restaurants Septime in Parijs en The Sportsman in het Britse Seasalster. Ook zij hebben aandacht voor echte producten van eigen bodem maar ze werken die speciaal af. Zo zal ik onder meer koken met het super lekkere vlees van Hendrik Dierendonck uit Sint-Idesbald. Op de kaart mag je onder meer varkenswangetjes verwachten met zelfgemaakte pickles, een steak tartaar geserveerd met mergkroketjes of een sole meunière gebakken in algenboter. De gerechten moeten betaalbaar blijven en de sfeer mag huiselijk zijn. De pot mag op tafel staan bij het hoofdgerecht’, vertelt Bruno.

rs0