



**JE ZAAK 'BRUUT' NOEMEN IS EEN GEDURFDE BESLISSING, WELISWAAR OMDAT 'BRUUT' MEESTAL SYNONIEM STAAT VOOR 'LOMP' OF 'BOERS'. DIE DUBBELZINNIGHEID HEEFT DE NEVEN TIMPERMAN ER ECHTER NIET VAN WEERHOUDEN OM TOCH VOLUIT EN BRUUT VOOR HUN ZAAK TE GAAN. BISTRONOMIE MET EEN GEZONDE DOSIS IMPERFECTIE.**

**BELGISCHE KEUKEN** De betekenis die Bruno en Bas Timperman aan Bruut toedichten is redelijk bijzonder. Ontdaan van alle overbodigheid en rechtstreeks naar de kern. Bas serveert dan ook een hedendaagse keuken in een huiselijke stijl. Creatief en authentiek, met respect voor het regionale en lokale product. Dat de keuken Belgisch georiënteerd is, hoeft hier niet te betekenen dat er geen oog is voor spelerei. Bruno en Bas zetten vol-au-vent op de kaart, maar dan met een twist. Bruno's 'vol-au-vent deluxe' van fazant is een mooie interpretatie van een klassieker, in de vulling ontdek je dan ook verschillende bospaddenstoelen, een kroket van de bouten en de vleugels en een stukje borstvlies.

**VOLKS KARAKTER** Die eigengereid keert ook terug in het interieur van het restaurant. Allemaal eigen vinding, met een huiselijke doorslag van neef Bas. Samen met Bruno koos hij voor tafels met een zwaar houten blad, muren in kalkverf, leuke lampjes en comfortabele stoelen. Hoewel de zaal volledig de keuken belichaamt, zitten de twee jonge ondernemers niet stil. Zo willen ze ook buiten nog een verlengstuk. Met hun uitzicht over de Groenerei van Brugge, willen Bruno en Bas tegen de lente ook enkele tafeltjes buiten kunnen bedienen, zodat hun klanten in openlucht kunnen genieten van hun stoere keuken.

**NEO-BISTRO** Als autodidact is Bruno maar wat trots op zijn aanpak van de kaart. Hij serveert enkel een meergangenmenu, waarbij de klant de keuze krijgt tussen 3, 4 of 5 gangen. Wie naar Bruut komt, eet dus steevast wat de pot schaft. Aanvankelijk was Bruno niet helemaal zeker of die aanpak wel zou aanslaan onder het klassieke eetpubliek van Brugge. Bruno: 'Klanten die nog eens terugkeren zijn voor mij het mooiste geschenk. Het bewijst dat ze vertrouwen hebben in mijn persoonlijkheid van koken!'

**GASTRONOMIE MET BALLEN** De zaak van Bruno en Bas wordt ook door de culinaire gidsen op handen gedragen, zo kreeg Bruut al een vermelding door Gault Millau na nog geen maand geopend te zijn. Dat de inspecteurs Bruno al langer in de gaten hielden, mag dan ook niet verbazen. Zo was hij drie jaar lang de sous-chef van Danny Horseele in 't Molentje. Die klassieke ervaring gebruiken Bruno en Bas om hun eigen concept van lekker eten in een huiselijk kader uit te zetten. ■

