

# Uitbaters Da Vinci mikken op jonger publiek met opgefrist restaurant

## Dendermonde

**Bij restaurant Da Vinci in de Koning Albertstraat in Dendermonde is het interieur veranderd. De zaakvoerders mikken op een jonger publiek.**

• Da Vinci bestaat al zes jaar. Ondertussen kregen Jurgen Brouillard en Miranda Vereecken voor hun werk in 2011 al de award van *Weekend Knack* voor de beste prijs/kwaliteitsverhouding. Onlangs verbouwden ze hun zaak. “Ik heb me zes maanden verdiept in interieurvormgeving”, zegt Miranda. Het restaurant is opgefrist. “We kozen voor lichte tinten, vooral in het grijs. Het aantal couverts hebben we op 24 gehouden. Dat is het gemakkelijkst om met twee te bedienen. Daar houden we ook aan. We willen dat de klanten aan het bezoek aan onze zaak goede herinneringen overhoude. Maar de tafels hoeven zeker geen twee keer per avond vol te zitten. Iedereen neemt hier liefst de tijd om te genieten van het eten.”

Jurgen en Miranda merkten na een aantal jaren dat er vooral oudere mensen kwamen eten. “Totaal niet erg”, zegt Jurgen Brouillard, die



**Jurgen en Miranda in hun pas ingerichte restaurant.** FOTO GEERT DE RYCKE

kookt. “Maar we wilden toch iets verjongen en dat lijkt na een paar weken al te lukken. We hebben onze kaart ook aangepast. Voordien kon er à la carte gegeten worden, nu bieden we twee menu’s aan. De ervaring leerde dat de meeste mensen toch kozen voor een menu. Dus was het logisch dat we daarvoor gingen.”

“Onze gerechten zijn geëvolueerd. Ik heb van mezelf al zoveel geleerd, maar het interieur was niet meege-

groeid. Nu is dat wel het geval. Het vorige was niet slecht, maar hier voelen we ons veel beter bij. We blijven rustig verder bouwen aan onze zaak, maar uitbreiden willen we niet direct, want dan moet er personeel bij en dat heeft tot gevolg dat de prijzen omhoog gaan. We blijven ambitieus, maar het is toch niet de bedoeling om mee te doen voor een Michelinster.” **SVOV**

📍 <http://davincirestaurant.be>