

Heistse toppers

Op bezoek bij Bart Desmidt van restaurant Bartholomeus

Inleiding

De aandachtige en trouwe lezer zal merken dat dit een nieuwe rubriek is in ons tijdschrift. We hebben inderdaad gemerkt dat een aantal Heistenaars bijzondere prestaties leverden en daardoor het gewone overstijgen. Maar helaas is men niet altijd "zand in eigen land". Men vindt dat allemaal zo gewoon en vanzelfsprekend.

Daarom willen wij de Heistenaars met bijzondere (lees uitzonderlijke) prestaties eens in een bijzonder daglicht plaatsen.

De eerste in de rij is top-chef Bart Desmidt.

De familie

Bart is de zoon van Robert Desmidt en Marie-Christine Herregots, die in 1970 startten met een speelgoedwinkel op de Zeedijk (december 1966) komende van de Nicolas Mengélaan waar zij hun eerste winkel openden op 1 mei 1964.



Robert was een zoon van Leon Desmidt (vissersnaam Leon van Bubbels). Het gezin telde vier kinderen

- André : zeevisser Zeebrugge
- Marcel : zeevisser Oostende
- Lisette : winkel in Gent en later bakkerij Philippe in Westkapelle
- Robert : handelaar in Heist en Duinbergen en Knokke

Vader Robert hield inderdaad samen met zijn echtgenote op een gegeven ogenblik drie winkels open met voornamelijk strandartikelen.

Later kwamen daar dagbladen bij en op een gegeven ogenblik ook fonoplaten (muziek).

Een anekdote hierbij is dat de artiesten die optraden in het Casino Knokke hun platen kwamen signeren in de winkel waar men de platen van Polydor verkocht.

Tussendoor was Robert ook syndicus van een aantal gebouwen.

Robert was zeer gekend in Heist-Duinbergen want hij was ook sociaal geëngageerd.

Hij maakte zich verdienstelijk in het N.C.M. V. Heist-Duinbergen (nu UNIZO) met voorzitter Joseph Bassens en later Joseph Degroote.

Zijn spitsbroeder was Dolf Wittesaele !

Ook binnen de CVP was Robert als vertegenwoordiger van de middenstand zeer actief.

Ondanks de drie winkels bleven Robert en Marie-Christine wonen in Heist, achter de winkel.

Daar groeide Bart dan ook op samen met zijn zusje Katrien (gehuwd met Patrick Desmedt).



De heer en mevrouw Desmidt gehuldigd door Boudewijn Laloo van het NCMV

De jeugdijaren

Bart werd geboren in december 1970 en herinnert zich nog levendig de kleuterklasjes bij zuster Scholastic.



Het kleuterklasje bij de zusters OLVO



Van de zustersschool naar de frères waar hij zich nog meesters Van Steenlandt en Deneve goed herinnert. Zijn goede vrienden waren Alain Delille, Rik De Corte, Frederik Bernaert en Piet Coppens.

Het middelbaar was niet zo'n succesvolle onderneming want Bart vond nergens echt zijn draai. Hij leerde wel een stukje van de Provincie kennen want na het Sint-Jozefsinstituut en Sint Vincentius in Torhout belandde hij in het Vrij handelsinstituut te Brugge om tenslotte Knokke te ontdekken in de K.A.K. Koninklijk Atheneum Knokke waar hij richting handel volgde wat achteraf gezien een zeer nuttige opleiding bleek.

Dank zij een goede motivatie werden de resultaten ook aanzienlijk beter.

Maar Bart zocht een creatieve combinatie van geest en handen en besliste om een opleiding kok via leercontract aan te vangen.

Zo was hij twee jaar in La Sapinière in Knokke en later in de Marmite.

Tijdens zijn legerdienst kon hij voluit experimenteren in de keuken van de Belgische Marine.

Dank zij zijn basisopleiding handel kon hij via middeljury zijn diploma boekhouding behalen.



Schooljaar 1981-1982 OLVO (zesde middelbaar)

Professioneel

Na zijn legerdienst ging Bart werken bij Tony Landuyt van restaurant L'Echiquier in Knokke-Zoute.

Daar leerde hij vooral de goede organisatie binnen het bedrijf kennen. Samen met Tony trok hij ook naar de vroegmarkt om er de dagverse groenten aan te kopen, iets wat bijzonder goed van pas komt in het huidig sterrenrestaurant.

Daarna liep Bart ook diverse stages in Parijse restaurants.

1994 bleek een scharnierjaar te zijn, hét jaar van de grote beslissingen.

Thuis werd er gesproken over een eigen restaurant en de ouders overwogen om de zaak stop te zetten.

In dezelfde periode leerde Bart zijn huidige vrouw Sandra Vandegeguchte uit Nevele kennen (ze werkte in de Normandier) met wie hiu na amper zes maanden verkering trouwde.

In één maand werd de speelgoedwinkel op de Zeedijk omgetoverd tot een restaurant en in juni openden Bart en Sandra hun deuren. Het was een dubbeltje op zijn kant om een beter restaurant te beginnen in Heist.

Vier jaar hebben Bart en Sandra de zaak alleen gerund en de basis gelegd van wat het nu is. Dat is ook de grote waarde van hun toprestaurant dat zij het zelf gemaakt en uitgebouwd hebben.

De vroegere winkel had als burens de kledingzaak Le Progres en villas l'Argousier en Ooievaarsnest.

Op een gegeven ogenblik kwamen de projectontwikkelaars en werd besloten om een nieuwbouw te realiseren.

Op 17 juni 1998 opende het nieuwe restaurant Bartholomeus de deuren.

Tussendoor werd gewerkt in Frankrijk, waaronder drie maanden aan de Côte d'Azur...

De heropening ging gepaard met het in dienst nemen van personeel (zaal en afwas) wat later dank zij het succes nog aangevuld zou worden.

De ster

Het toekennen van een Michelin-ster blijft een mysterieuze bedoening. Veel mensen hebben daar hun eigen verhaal over maar feit is dat de controles gebeuren in de grootste anonimiteit en dat men eigenlijk nooit weet wanneer de inspecteurs langs geweest zijn.

Het is geen kwestie van op een gegeven moment eens bijzonder te presteren. Neen, men volgt de zaak goed op en kijkt ook naar continuïteit... het moet er permanent zeer goed zijn.

Heist had nog nooit een ster-restaurant gehad en in Knokke was het al geleden van restaurant l'Aquilon.

Toen Bart in Knokke school liep werd hij al eens gepest als Heistenaartje... nu kwam zijn ultieme revanche.

In januari 2001 werd hem een Michelin-ster toegekend... een topmoment voor een chef en wellicht de ultieme droom van Bart en Sandra die er zo hard hadden voor gewerkt.

Het bestaande cliënteel waardeerde dit uiteraard bijzonder goed. Maar plots kwam een volledig nieuw cliënteel uit Knokke en ruime omgeving om eens te komen kijken hoe ze het daar deden in Heist. Het werden geen eendagsvliegen maar trouwe klanten met grote appreciatie voor de kookkunsten van de chef, het goed onthaal en perfecte zaalservice dat Sandra dan weer voor haar rekening neemt en natuurlijke de volledige equipe waarbij elke schakel zeer belangrijk is.

Over de klanten behoudt Bart een professionele discretie maar laat toch wel verstaan dat hij de top van de politieke en mediawereld over de vloer krijgt, ook voor herhaalbezoek Wat wijst op tevredenheid.

Actief buiten het restaurant

Het is bijzonder belangrijk om dergelijke topzaken in de gemeente te hebben want ze zijn publicitair van onschatbare waarde.

Maar Bart doet nog veel meer... hij wordt zowaar een bekende Vlaming (BV) én bekende Heistenaar (BH?).

Zijn gerechten én desserts liggen te koop bij Delhaize. Bij Radio 2 werkt hij mee aan het programma De Madammen en bij de VRT komt hij aan bod bij De Bedenkers.

Julien Vrebos kwam voor een reportage voor Vitaya en via Vlaanderen Vakantieland maakte hij met zijn culinair aanbod publiciteit voor onze Belgische Kust en natuurlijk voor Heist.

Momenteel werkt hij aan een kookboek specifiek over de Bartholomeus.

In heel wat weekbladen komt het restaurant aanbod en telkens weer is dat ook publiciteit voor Heist en Knokke-Heist.

Prijzen

Ondertussen heeft Bart met "zijn" Bartholomeus al heel wat nominaties en prijzen in de wacht gesleept.

Als Jong Talent van België staat hij nummer 1.

Hij won de Zilveren Pollepel.

Zeer goed quotatie in de rubriek Tafelen (Knack Magazine).

Zeer goed quoterings in de Gault Milliau (gids)

En natuurlijk de Michelin-ster.

Succesformule

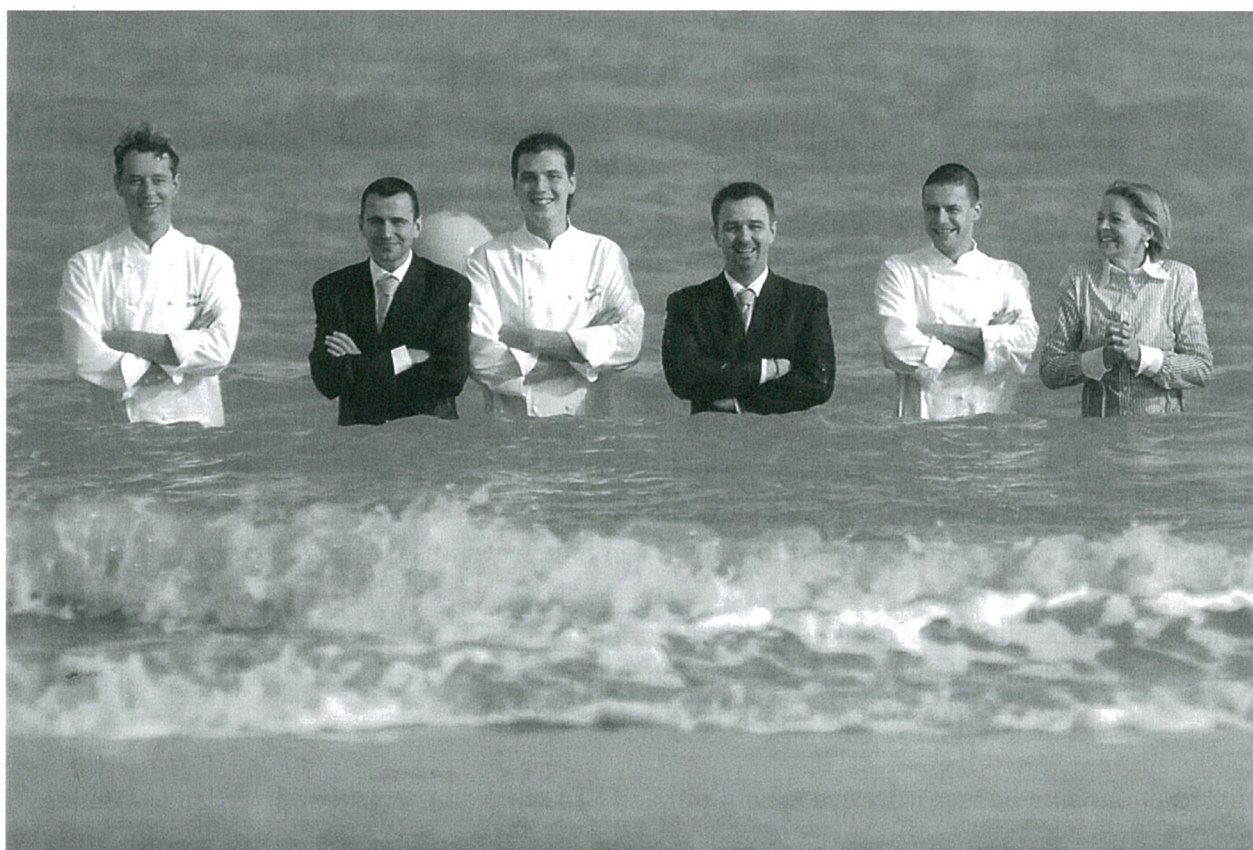
Zelf krijgt hij het met zoveel woorden niet gezegd maar de succesformule van Bart én Sandra is dat zij samen de zaak hebben uitgebouwd en dat zij samen verder ijveren voor verbetering waar het nog kon en steeds creatief op zoek zijn naar bijstellingen en nieuwe zaken.

24 uur op 24 is het restaurant, naast hun kindje, hun hoofdbekommernis met de onuitgesproken slogan: ijveren voor een tweede ster zodat de eerste zeker behouden blijft!

Bart hecht ook bijzonder veel waarde aan goede aankopen van de basisingrediënten én het zelf bereiden van alles wat op het bord komt. En wanneer men zegt alles zelf bereiden dan is dat ook effectief zo: zelf broodjes bakken, zelf chocolade maken, zelf alle sausjes bereiden.

Heyst Leeft is bijzonder fier met deze Heistenaar en wenst Bart en Sandra dan ook alle succes toe bij de verdere exploitatie van hun prachtzaak die we alleen maar kunnen aanraden aan al onze lezers want prijs/kwaliteit is het zeker nummer één.

André Desmidt



De heer en mevrouw Desmidt met hun winning team

RESTAURANT
Bartholomeus

ZEEDIJK 267
8301 KNOKKE-HEIST
TEL. & FAX 050.51.75.76