

## **Boulevard in Latem: ongecompliceerd smakelijk**

**Date :** 23 september 2023

DRB Foodie Nadine bezoekt restaurant Boulevard in Latem. Ze deelt haar ervaring met u. Eigenzinnig op haar manier, ongebonden, vrij en vrank. Maar steeds met respect voor de ambitie en de durf van de horeca ondernemer. En ze weet waar ze over praat. Haar ondernemerschap in de toeristische sector zette haar er toe aan een doorgedreven horeca opleiding te volgen.

Net terug thuis van Latem. We zochten iets om te eten langs de Kortrijksesteenweg, best een drukke straat, en niet goed thuis zijnde in de regio zien we Bavette. Dit blijkt een spaghettiketen te zijn, ik heb wel honger, doch daar gaan we niet voor. Een beetje verder zien we Boulevard Brasserie en we besluiten dit te proberen. Op goed geluk.

Het interieur staat een beetje in schril contrast met de buitenkant. Het was blijkbaar vroeger een pitarestaurant dat duidelijk een serieuze renovatie kreeg. Binnen is het aangenaam loungy met een fijn muziekje en er is duidelijk nog plaats. Iedereen zat immers op het terras. De persoon achter de bar zegt 'Hallo, hoe ist?' alsof hij ons al jaren kent. "Goed hoor, nog een plaatske?" "Voor jullie altijd zegt hij, kies maar."

Wij vonden het een beetje vreemd om het Amerikaans 'how are you' in Latem te ontdekken. Latem zeker... Latem zal altijd wel iets aparts hebben denk ik. Een sympathieke ober brengt de kaart. De service blijft vlot, spontaan, correct. De kaart is gevarieerd, mooie klassiekers en seizoensgebonden gerechten met een duidelijke twist. Je vindt er sharing dishes, een uitgebreid menu, een pasta of een salade...

Fijne aperitieven, keuze van alles, en ook een huisaperitief. Ik twijfel altijd met die huisaperitieven en vraag aan de vriendelijke dame: wat zou jij kiezen, een glaasje champagne of het huisaperitief. Het verschil was twee euro. Ze zegt spontaan champagne en dan, neen toch het huisaperitief. Dat blijkt een rosé van Zuid-Afrika, brut. Een schitterende keuze zo blijkt en deze wordt vergezeld van huisgemaakte crackers met een heerlijke guacomole. *(Lees verder onder de foto)*

Ons oog valt op de vol au vent de luxe, (28+10 euro voor de luxe zijnde grijze

garnalen en gebakken kalfszwezerik). De smaken zitten perfect. De sappige kip met de gehaktballetjes en fijne saus, het bladerdeegje, de garnalen, (ik denk eigenlijk handgepeld) de krokante zwezerik met de hollandaisesaus, lang geleden dat ik het zo lekker at, alleen mocht het geheel wat warmer zijn. We maken die opmerking en spontaan gemeend wordt aangeboden een nieuwe portie te brengen. Waar we niet op ingingen want alles was al opgegeten.

De wijn – een rode sancerre Domaine Des Emois, 48 euro – was perfect gekoeld en accordeerde goed. Een dessert kan er niet meer in. We nemen nog een irish koffie voor 10 euro. Die ziet er perfect uit, en smaakt ook zo. De gastheer/zaakvoerder is Thomas Smidt die de knepen van het vak heeft geleerd in het Hof van Cleve. Alles is doordacht en toch lijkt het spontaan vanzelf te komen. Chick en duur is hier weg. Los, flexibel en betaalbaar is hier in. Het is er ongecompliceerd smakelijk eten, zorgvuldig bereid met eersteklas ingrediënten, opgediend in een gemoedelijke sfeer. In totaal betaalden we 155 euro. Hier komen we nog.

**Boulevard, Kortrijksesteenweg 175, 9830 Sint-Martens-Latem. [www.blvd.be](http://www.blvd.be) (Lees verder onder het logo)**



# DRB FOODIE

## Ondertussen bij de boekhouder

De vennootschap Blvd.Boulevard boekte vorig jaar een brutomarge (inkomsten min uitgaven) van 485K, best een mooi cijfer. Met 15 voltijdse equivalenten op de loonlijst bedraagt de loonmassa 344K. Als eindresultaat draaide het restaurant zo goed als break even. Wel sleept het een historisch overgedragen verlies mee van 284K wat resulteert in een licht negatief eigen vermogen. Chef Thomas Schmidt controleert 33 % van Blvd.Boulevard via zijn vennootschap Flokkie. Met een positief eigen vermogen van 95K is die op zich gezonder dan het restaurant zelf.