

## **DRB Foodie Nadine: Allegro Moderato... Ma non troppo**

**Date :** 16 oktober 2023

DRB Foodie Nadine bezoekt restaurant Allegro Moderato in het centrum van Gent. 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.

Indian summer – machtig mooi weer. Ik moet even naar buiten – naar ‘t stad - een terrasje lijkt me wel iets. Ik heb evenmin zin om te koken, wel zin in iets lekkers, niets gereserveerd, ik zal wel zien. Of het een goed idee is moet nog blijken. Heel veel aantrekkelijke terrasjes zijn volzet. Een aantal restaurants zijn gesloten met de melding ‘wegens personeelstekort vandaag niet open’. De nachtmerrie van de horeca ...

Het is eerder de bedoeling een kleinigheid te eten, doch na aan uurtje zoeken zwichten we voor het terras van ‘Allegro Moderato’, mooi gelegen aan het water langs de Korenlei in het historisch centrum van Gent. We krijgen een plaatsje aan tafel 37 waarop een bordje staat “gereserveerd”. Blijkbaar voorbestemd voor ons?

We gaan voor een picon vin blanc waarvan de zaakvoerder zegt dat het een recept is van zijn oma die afkomstig is van de West-Vlaamse Kemmelberg, dicht bij de Franse grens... Hier gaan we dan denk ik, DE commerciële truc maar ik geef het een kans. Na een lange lange wachttijd komt de picon en die is perfect. Het beetje zoet erin (cointreau, geen grenadine) èn de juiste verhoudingen maakt altijd het verschil. Dan toch een recept van zijn oma ? Er komen bovendien nog 3 heerlijke amuses die zowaar bijna een voorgerecht vormen: ijs van avocado, rode biet met gerookte paling en kroketje van varkenswang. Lekker.

De kaart biedt zowel menu's als à la carte gerechten, allemaal even aantrekkelijk. En neen, niets Italiaans zoals de naam van het restaurant zou doen vermoeden. Op een weekday moet je er geen menu kiezen, in het weekend wel. De kaart is aantrekkelijk. Ons oog valt op de “anjouduif, spitskool, rode wijn en citroengras”. (42€) Prijzig an sich als je ‘een kleinigheid om te eten’ in gedachten hebt maar we troosten onszelf met duizend excuses waarom we het dan toch wel verdiend

hebben. (you know the feeling I assume... )

Het restaurant is gevestigd in een prachtig Gildenhuis. Het decor binnen is weelderig roccocostijl. Dit lijkt mij de plaats waar je naartoe gaat en je je nog eens kan 'opkleden'. Ik ben nieuwsgierig naar het pand en krijg warempel een volledige rondleiding van de gastheer Eddy Pycke. Dit brengt mij ook in de gelegenheid even kort kennis te maken met de chef en het personeel. De chef is Davey Jonkman. Hij is een Nederlandse chef die eerder ook werkte in La Belle Maraîchère en Comme chez soi in Brussel. Geen kleine namen. *(Lees verder onder de foto)*

Terug naar de duif: in één woord zalig! Ik kan wel wat koken maar waag mij nooit aan duif. De perfecte quisson hiervan is moeilijk en dan moet je al het boutje confijten. Het gerecht vraagt ook een krachtige maar toch fijne saus die meer moet zijn dan alleen maar fond, een mooie garnituur, ... Wel, deze bereiding had het allemaal, een perfecte combo. Hoed af hiervoor!

We betaalden 157 euro voor de maaltijd, apéritief en de wijn. De timing was niet altijd oké, daar moet nog aan gewerkt worden. De amuses kwamen immers een half uurtje later dan het aperitief. De duif was er eerder dan onze wijn... Die kwam een twintig minuten later met de excuses van de ober die zei er nog maar een week te werken en zijn best te doen. Eddy vertelt dat het een ware zoektocht is naar personeel. Dat konden we al merken bij het begin van de avond. Zijn twee medewerkers in de zaal zijn pas enkele weken in dienst en het is zoeken. Ze moeten nog bijleren en hij hoopt ze te kunnen houden...

Conclusie: Hoed af voor de chef en zijn bereiding. Aan het 'Allegro moderato' - een muziekterm die aangeeft welk tempo gespeeld moet worden – moet nog gewerkt worden. Allegro moderato ma non troppo.

**Allegro Moderato, Korenlei 7, 9000 Gent. [www.allegromoderato.be](http://www.allegromoderato.be) (Lees verder onder het logo)**



## DE RIJKSTE BELGEN **FOODIE**

### Ondertussen bij de boekhouder

In het kantoor van de boekhouder van Allegro Moderato is het tempo gematigd kalm. De balans van het gelijknamige bedrijf oogt rustig, zonder echte negatieve uitschieters. Vorig jaar bedroeg de omzet van het restaurant 787K, een mooi cijfer. De loonkost loopt op tot 272K. De nettowinst is goed voor 32K. De website van het restaurant staat vol van oproepen aan nieuwe potentiële medewerkers. Zowel losse medewerkers als flexi-jobbers zijn welkom. Zelfs dat laatstgenoemde statuut lost nu niet meer alle noden in van de horeca ondernemers. Een ontgoochelde horecasector vraagt de federale regering haar beslissing over de flexi-jobs te heroverwegen. Vorige week werd duidelijk dat de horeca sector weinig liberale steun genoot in het begrotingsakkoord van de federale regering. Daarin werden de flexi-jobs, banen waarin iemand die al werkt of met pensioen is fiscaal vriendelijk kan bijklussen, tegelijk uitgebreid en verstrengd. Horeca ondernemers, die samen 60.000 flexi-jobbers aan het werk helpen, werden vooral met de verstrenging geconfronteerd. De patronale bijdragen op de flexilonen stijgen van 25 naar 28 procent. Voor de globale horecasector betekent dat een

stijging met minstens 6,7 miljoen euro. Een werkgever moet dus nu meer patronale bijdragen betalen. De flexi-jobber zelf mag nog maximaal 12.000 euro per jaar verdienen. Wanneer we de gastvrijheid van de horeca willen in stand houden zullen meer inspanningen nodig zijn. Pas nu wordt duidelijk hoeveel horeca ondernemingen genekt werden door corona. Tegenover vorig jaar stijgt het aantal faillissementen in de sector de voorbije maanden met 20 procent.