DRB Foodie Nadine: Hof van Oranje in Zottegem, op zoek naar vergane glorie

Date : 4 juni 2023

DRB Foodie Nadine bezoekt Hof van Oranje in Zottegem. 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.

Een beetje bij toeval belanden we aan de grens van de Vlaamse Ardennen. Op zoek naar iets om te eten. Tot mijn partner plots zegt: “Het Hof van Oranje! Daar ben ik al een paar jaar niet meer geweest.” Ik stem voorzichtig in. We zullen wel zien. Een grote parking langs een rijksweg nabij Zottegem. En dan binnengaan langs de achterdeur, verwelkomd door twee standbeeldjes van jonge kinderen die dansen op een zware metalen bank. Een lange gang met links de toiletten en rechts enkele anonieme deuren. ‘Wat komt er nu nog?’ vraag ik me af

En wat dan komt. Een grote eetzaal, verdeeld in twee delen. Klassieke tafels, witte stijve tafelkleden, kleine wijnglaasjes. En dan onmiddellijk een oudere dame die ons de weg wijst naar tafel zes. Die dame blijkt de 67-jarige Eliane Feliers te zijn. De trotse dochter van haar ouders die het restaurant in 1959 hebben opgestart. Eliane houdt de zaak recht. Gekleed in een blauwe tailleur en roze bloes met een zekere gedistingeerdheid die ik niet kan thuiswijzen. Pure nostalgie in restaurant verpakking.

Twee van de vier zaalbedienden zijn van Oost-Europese afkomst. Meteen wordt duidelijk dat het verleden hier botst met de toekomst. De kaart stelt van alles lekkers voor. Van kaaskroket naar americain, asperges tot kreeft. Ik overwin mijn argwaan en bestel drie creuses als voorgerecht gevolgd door een rib eye bearnaise. Mijn partner kiest voor paling in het groen. “Die was hier altijd goed.” zegt hij.

Het is zondagmiddag. De zaal oogt een beetje zoals een klasse eetzaal in een RVT, met scheef hangende kaders als decor. Ik voel mij op slag een pak jonger Aan de tafel naast ons komt een oudere man samen met twee dames. Hij blijkt een vroegere bankbediende te zijn die hier al jaren komt. Hij kent het huis. Hij vraagt eerste een halve kreeft ‘a la nage’ gevolgd door een halve kreeft ‘belle

vue’. Met een fles Chablis. Geen Petit Chalis benadrukt hij, gewoon Chablis. Ook geen grand cru. Daar is over nagedacht. De kreeft is hier perfect, zegt hij ons wanneer we toekijken. Vroeger, zo gaat hij verder, zat dit hier vol, 500 man, in twee verdiepingen, met een feestzaal, het blijft voor mij een klasserestaurant. *(Lees verder onder de foto)*

Witte Wijnen
Sancerre €35
Sancerre Moussière €50
Pouilly Fumé €35
Pouilly Fumé Ladoucette €55
Pouilly Fuissé €50
Chablis € 35
Chablis Premier Cru €45
Saint_Veran €38
Rully €58
Montagny Premier Cru €5
Chassagne Montrachet €
uligny Montrachet €
ursault €110

Ik kijk ondertussen meer en meer geamuseerd toe. Dit is nostalgie, goed zoals het is. We bestellen een aperitief en krijgen er een lepel paté bij. Er komt brood op tafel, plus een ‘chauffe plat’ die voor de paling blijkt te zijn. De mayonaise komt in een klein plastiek schaaltje. Zo gaat dat. De wijnkaart blijkt een geschreven geplastificeerd A4 blad te zijn. Enkel witte wijn, hele en halve flessen. De rode wijn staat op tafel, zegt de vriendelijke ober in gebroken Nederlands. Mijn partner staat op en zoekt de tafel. Die blijkt naast de tafel te staan waar de gastvrouw Eliane Feliers zit en alles in de gaten houdt. Wat kost een fles Lalande Pomerol, vraagt hij. De vrouw monstert hem en zegt, ‘40 euro’. Oké.

De oesters zijn oké maar lijken al enige tijd geopend in de keuken, geen jus meer, niet echt sappig meer. Gevolgd door de rib eye, mooi saignant. De bearnaise is huisgemaakt maar mag iets meer aciditeit hebben. De paling is lekker, geen Oosterschelde maar correct voor zijn prijs. Na een aperitief, 3 oesters, hoofdgerecht, wijn en een zeer correcte irish coffee betalen we 141 euro. Ondertussen komt een soort freelance muzikant binnen, gewapend met een grote draagbare piano, de nieuwe allochtone vorm van een trekzak. Hij speelt een beetje obligaat ‘Strangers in the night’ waarna hij rondgaat met een koffieschoteltje om geld op te halen en ontgoocheld mompelt wanneer hij een tafel passeert die niets geeft. Hoe de migrantencrisis van uit Brussel doordringt tot in Zottegem. *(Lees verder onder de foto)*

Sommige dingen zijn wat ze zijn en moeten zo blijven. Het Hof van Oranje is zo iets. Je moet er minstens éénmaal in je bestaan langsgaan. Je kan cash betalen of met Visa. Je bestelling wordt met carbon blaadjes op tafel gelegd. Hopelijk doorstaat deze brasserie-restaurant de niets ontziende knagende tand des tijds die je confronteert met je eigen eindigheid. Wanneer Eliane Feliers een overnemer vindt die het vastgoed inlijft en daar bovenop een prijs betaalt voor de drempel zullen de Vlaamse Ardennen een oud icoon verliezen. Maar wat moet, dat zal gebeuren.

Hof van Oranje, Oudenaardsesteenweg 2, 9860 Balegem. Tel 09/360.01.27. info@hofvanoranje.be *(Lees verder onder het logo)*

Ondertussen bij de boekhouder...

De boekhouder van Eliane Feliers heeft wel wat werk. Haar NV Eethuis, opgericht in 1996, is al enige tijd in handen van de NV Ceretax. Die heeft een eigen vermogen van 165.000 euro. Er is daarnaast ook nog de NV Simitri die blijkbaar de parking exploiteert. Echt belangrijk blijken die cijfers allemaal niet te zijn. Eliane Feliers houdt haar zaak overeind en daarmee ook een oude Vlaamse traditie van gastvrijheid en traditionele keuken. De plastiek potjes mayonaise en de muziek op een straatorgel nemen we daar graag zonder problemen bij.

Lees hier alle recensies van DRB Foodie Nadine.