

DRB Foodie Nadine: Nie Béus

Date : 7 april 2023

[DRB Foodie Nadine](#) bezoekt Béus in Passendale, op de grens van de Westhoek. 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 lunchafspraak brengt ons naar Passendale waar we reserveerden in het recent geopende “Béus”. Dat betekent in het West-Vlaams “Bij ons”, maar zelfs voor de West-Vlamingen rond de tafel toch niet evident begrijpbaar. Het restaurant ligt aan de drukke Molenstraat en werd compleet gerenoveerd. Het is een buurt met veel potentieel voor een nieuwe horecagelegenheid gezien het weinige aanbod in deze regio en de ruime aandacht voor het Britse oorlogskerkhof Tiny Cot.

Het koppel Michiel Beuselinck en Maria Molle leerde elkaar kennen in Hertog Jan. Hij afgestudeerd in Ter Duinen, zoon van een horecafamilie die werkte in diverse sterrenzaken. Zij is afkomstig van het Zeeuwse Breskens, volgde een wijnopleiding in Brugge en werkte als sommelier in diverse restaurants. Het leek ons een veelbelovend parcours. Hun ambitie om van hun zaak een ‘gastronomisch huiskamerrestaurant’ te maken – zo stelt hun website - trok ons over de streep.

De eerste indruk is niet goed. Aan de inkom staat een volle asbak. Akkoord, je moet iets voorzien voor rokers doch ik vind het daar een beetje vreemd staan en niet echt verwelkomend. Bij het binnenkomen zien we zeven tafels en een open keuken. Zowel gastvrouw-sommelier als kok zijn al druk in de weer. We worden vriendelijk onthaald en gaan naar de tafel waar een aperitiefkaart staat. Het blijft fijn te kunnen lezen wat er kan, eerder dan te horen “We hebben alles, zeg maar.” We worden voorzien van spuit- of plat water, aangeboden door het huis zien we later op de rekening. Een pluspunt, moesten ze misschien in alle restaurants doen.

Ik kijk intussen rond en hun ambitie om een huiskamerrestaurant te zijn kan ik niet herkennen in het interieur, en al helemaal niet aan de muziek die door de boxen

schalt. We gaan dan maar voor het gastronomische luik in de naamgeving ... Bij het aperitief komt geen hapje. Het hapje dient blijkbaar besteld in het 'to share' concept op het menu - denken we... De chef heeft immers in aller haast de menukaart gebracht met de enige melding dat er geen zalm meer is maar wel kalfszwezerik. Er is ook een 'chefs menu' zien we verder, maar deze wordt niet voorgesteld gezien de chef snel terug naar zijn keuken moest.

Hij, alleen in de keuken, zij sommelier, barman, even meehelpen aan de hapjes, borden inzetten en afruimen voor een twintigtal mensen: een challenge lijkt mij. Gevolg is niet echt tijd om de nodige uitleg te geven bij wat kan en wat wordt geserveerd en een merkbare stress in de keuken. De gastvrouw brengt inmiddels zonder verdere uitleg de uitgebreide wijnkaart. *(Lees verder onder de foto)*

We skippen het hapje en kiezen een voor- en hoofdgerecht. Twee maal coquilles (17 € pp) , twee maal langoustines (25 € pp). Beide gerechten kunnen ons bekoren en staan in schril contrast met wat volgt. Het hoofdgerecht 'zwezerik met bordelaisesaus' (47 €) wordt opgediend als een kipfilet met confituur zonder enige garnituur en smaakt flets. De 'kabeljauw' (34€) zwemt in de beurre blanc en de spinazie kon recht uit het pakje komen. De 'entrecote' (37€) blijkt dunne lende te zijn die samen komt met een crème van choron eerder dan een saus. De verse frietjes konden wat kritischer worden geschild ... Neen, helaas merkten we ook hier geen gastronomie ... De mierzoete babbelutte likeur en het aangekochte koekje bij de koffie kon de middag culinair al helemaal niet redden.

Beus, Molenstraat 66, Passendale. Beus.be, 051 43 46 99. Tekst: DRB Foodie Nadine. Alle op- en aanmerkingen en vooral suggesties voor restaurants die we volgens u moeten ontdekken, slechts één adres: drbfoodie@hotmail.com.

(Lees verder onder het logo)



Ondertussen bij de boekhouder

Michiel Beuselinck heeft er voor gekozen zijn zaak op te starten zonder vennootschapsvorm, dus als een éénmanszaak. Dat is een gewaagde keuze. In een eenmanszaak is het vermogen voor de beroepsactiviteit immers niet gescheiden van het persoonlijke vermogen van de ondernemer. Die laatste staat dus met zijn hele bezit in voor de verplichtingen van zijn onderneming, wat niet zonder risico is. De schulden van de ondernemer kunnen verhaald worden op al de roerende, onroerende, tegenwoordige en toekomstige goederen. Het vermogen van de partner zal eventueel ook aangesproken moeten worden om de schulden van de onderneming te betalen, tenzij een huwelijkscontract dat anders regelt. De jonge chef had nochtans goede raad kunnen krijgen van zijn vader. Die bracht zijn restaurant 'De steenen haene' uit Zillebeke onder in de gelijknamige BV. Die vennootschap kon in 2021 een mooi dividend uitkeren.

[Lees hier alle recensies van DRB Foodie Nadine.](#)