

Familie Vervoordt koopt Actiris gebouw (en wil er een Eataly in huisvesten)

Date : 31 mei 2018

Dick Vervoordt, zoon van de befaamde antiekverkoper [Axel Vervoordt](#), wil samen met zijn echtgenote Marleen aan de Brusselse Anspachlaan een franchisezaak van Eataly inplanten. Deze licht iconische keten combineert een gespecialiseerd grootwarenhuis van Italiaanse producten met een Italiaans restaurant. Vervoordt is de koper van het voormalige Actiris gebouw. Hij legde daarvoor om en bij 20 miljoen euro op tafel. Initieel waren er 16 kandidaten voor het project met het Actiris gebouw. Het nieuws over de keuze voor Vervoordt wordt niet bevestigd, maar ook niet ontkend. De Brusselse bouwmeester Kristiaan Borret vindt het een goede keuze maar hij betreurt dat het nieuws over dit Brusselse project eens te meer vroegtijdig wordt gelekt in de media.

Eataly werd in 2007 gelanceerd in Turijn. Ondertussen beschikt de gastronomische keten over vestigingen buiten Italië in onder meer Munchen, Stockholm, New York, Chicago, Dubai en Séoul. In Brussel zou de zaak twee verdiepingen bezetten van het Actiris gebouw. De overige verdiepingen worden verdeeld tussen kantoren en residenties. In totaal beslaat het gebouw 17.500 m². Normaal maakt de Brusselse regering binnen enkele weken bekend wie het gebouw definitief krijgt toegewezen. Vervoordt was nog in de running met twee andere kandidaat-concurrenten. *(Lees verder onder de foto)*

Dick Vervoordt is nu al verantwoordelijk voor de exploitatie van het Project Kanaal aan het Albertkanaal in Wijnegem, ook eigendom van de familie. De uitbouw van Kanaal gebeurt met vallen en opstaan. Eén van de trekkers van het luxe winkelcentrum was een filiaal van de bekende Franse bakkerij Poilâne. Maar na twee jaar sluit de winkel haar deuren. De reusachtige zuurdesembroden en andere dure specialiteiten sloegen niet aan. Ondertussen slaagde Vervoordt er wel in een oosters-mediterraans restaurant van de wereldvermaarde Japanse sterrenchef Hideki Matsuhisa aan te trekken. De Japanse kok kwam twintig jaar geleden naar Spanje. Hij heeft intussen verschillende restaurants in Barcelona, waarvan Koy Shunka het bekendste is. Het kreeg in 2013 voor het eerst een Michelinster.