

H-EAT

Bornem



Sinds kort serveert Biestro H-EAT verfrissend lekkers in een gezellige en huiselijke sfeer. In de Bornemse casual bistro worden foodies getraakteerd op originele gerechten, gaande van streetfood – zoals burger van brasvarken – tot klassiekers op onverwachte wijze als heilbot met gebakken langoustines en dijonnaise. Het interieur wordt gekenmerkt door steigerhout, tegeltjes van Delfts blauw en de oude Leuvense stoof die perfect samengaat met het hedendaagse design.

Depuis peu, H-EAT propose de bons petits plats rafraîchissants dans une ambiance familiale. H-EAT, c'est un bistrot informel à Bornem où sont servis des plats originaux allant de la street-food (un burger de porc Brasvar, par exemple) à des classiques revisités, comme du stéetan aux langoustines cuites et à la sauce dijonnaise. L'intérieur se caractérise par du bois d'échafaudage, des carrelages bleus de Delft et le vieux poêle de Louvain qui se marie parfaitement avec le design contemporain de l'établissement.

Hingenesteenweg 48
2880 Bornem
+32 (0)3 501 30 01
h-eat.be

Entrepreneurs
Glenn De Cock, Koen De Smet & Ellen Nijs
Design
Kaai Design Antwerp

Text Lieselot Moerkerke
Photography Kris Dekeijser



CONCEPT

H-EAT serveert tijdloos lekkers aan jong en oud. Gasten worden zoveel mogelijk betrokken bij ieder aspect van de zaak. Mooi voorbeeld hiervan is de open keuken die een blik gunt op alle verse bereidingen en de casual, maar stijlvolle bediening. In de keuken knalt vuurwerk dankzij de dynamische samenwerking tussen chefs Glenn De Cock en Koen De Smet. Gasten kunnen in H-EAT aan een mooie prijs eerlijke, verse en kwalitatieve gerechten proeven in een sfeervol kader.

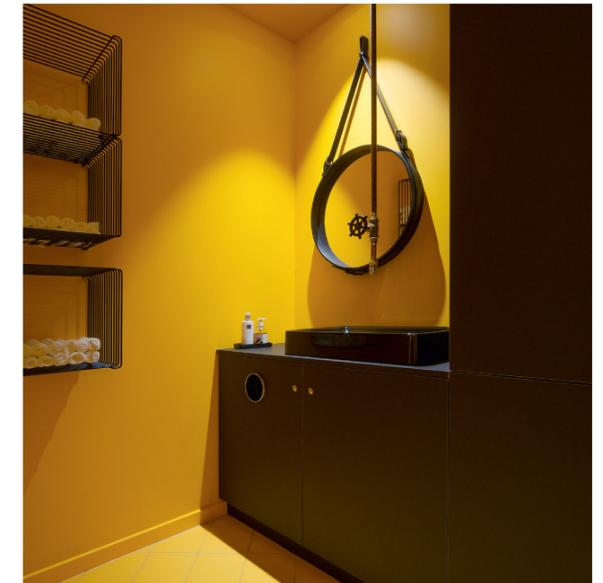
H-EAT sert des délices intemporels à ses clients jeunes ou plus âgés. Ceux-ci sont impliqués dans tout ce qui touche à l'établissement. La cuisine ouverte, qui offre un regard sur les préparations fraîches, et le service, décontracté mais ne manquant pas de style, constituent deux exemples de cette philosophie. En cuisine, c'est le feu d'artifice assuré grâce à la collaboration dynamique des chefs Glenn De Cock et Koen De Smet.

DESIGN

Een knalrode bloempot, de Delfts blauwe tegeltjes, een oude Leuvense stoof, de open keuken, het knalgele toilet ... Het zijn maar enkele van de verrassende, maar charmante elementen die H-EAT typeren. Vooral het gebruik van het vergrijsde steigerhout valt meteen op. Het materiaal werd zowel buiten als binnen gebruikt. De zitbank met bekleding van blauw velours geeft diepgang aan de zaak en straalt tegelijk een gezellige en huiselijke vibe uit.

Un pot de fleurs rouge sang, les carrelages bleus de Delft, un vieux poêle de Louvain ou encore le bois d'échafaudage contre les murs : ce ne sont là que quelques-uns des éléments surprenants mais charmants qui caractérisent H-EAT. L'utilisation du vieux bois d'échafaudage, surtout, capte les regards aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.

Gasten worden hier begroet door zowel zaal- als keukenteam.



FACTS & FIGURES

Type of business

Bistro (hybrid between resto, brasserie & bistro)

Food/Drink cost

Approx. 30%

Staff cost

Approx. 22%

Average spend per person

Approx. € 40

Daily servings:

Approx. 55 servings/day

Capacity of establishment

30 inside, 22 outside

Size of establishment

55 m² inside, 25 m² outside

Number of staff members

5 staff members

Days open per week

5 days open

NIEUW
IN BELGIË

made from only
**THE FINEST
INGREDIENTS**



Zachtjes geperste
citroenen uit Sicilië



Natuurlijk extract van
kinaschors uit Ecuador

... Bruisend bronwater uit Staffordshire

FRANKLIN
London 1886
& SONS LTD
Tonics & Mixers



design: adfum.be

ONTDEK ZE ALLEMAAL OP

www.franklinandsons.be

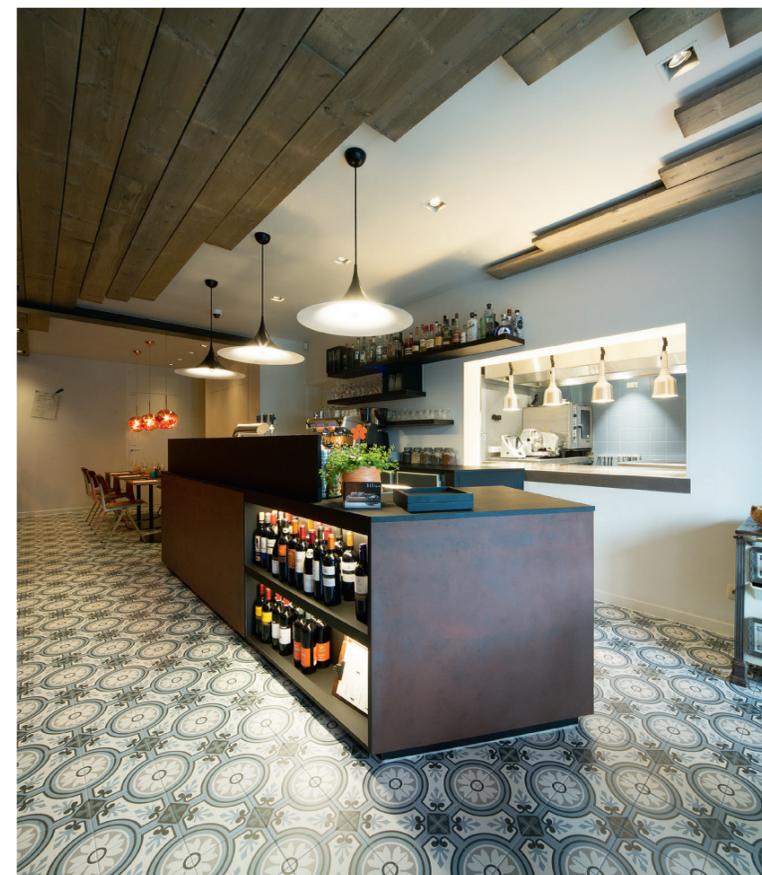
franklinandsonsBE @FranklinSons_BE

Enkel te verkrijgen in de gespecialiseerde drankenhandels, niet verkrijgbaar in de supermarktketens.
Voor verkooppunten, zie www.franklinandsons.be

FOOD & DRINKS

Gasten kunnen hier evergreens bestellen als een rundstartaar — bereid volgens de regels van de kunst — maar ook creatieve gerechten als langzaam gegaarde varkenswangetjes met langoustines, een mousseline van lente-ui, jus van garnalen en groenkopjes. Signature dish is de burger van brasvarken en de originele Thaise massamancurry. Op de drankenkaart staan onder meer streekbieren van de Nielse brouwerij De Klem en enkele mocktails en cocktails ontwikkeld in samenwerking met Manuel Wouters.

Les clients de H-EAT peuvent s'attendre à découvrir sur la carte des plats indémodables tel le tartare de bœuf – préparé dans les règles de l'art –, mais également quelques créations comme des joues de porc cuites à feu doux avec des langoustines, une mousseline d'oignons de printemps et du jus de crevettes. La carte des boissons recense notamment des bières régionales de la brasserie De Klem à Niel, ainsi que des cocktails et mocktails élaborés avec Manuel Wouters.



PEOPLE

In de keuken roeren jonge chef Glenn De Cock en ervaren kok Koen De Smet in de potten. Zij studeerden beiden af van de Antwerpse hotelschool PIVA. Ellen Nijs staat in de zaal en bedient de gasten met een hartelijke glimlach. Eerder hadden Koen en Ellen hotel-restaurant De Notelaer in Bornem. Naast H-EAT runt het trio ook cateringbedrijf Tertia.

Le jeune chef Glenn De Cock et le chef expérimenté Koen De Smet œuvrent ensemble aux fourneaux de leur bistrot. Ils ont étudié tous deux à l'école hôtelière anversoise PIVA. En salle, c'est Ellen Nijs qui sert les plats aux clients, toujours avec le sourire. Outre H-EAT, ce trio gère également l'entreprise de restauration Tertia.