

## 64 Favoreat

**Patrick Gubbelmans**

De CEO van het software-opleidingsbedrijf Synaps gaat voor een aparte culinaire ervaring in 'Au milieu de nulle part', temidden de Waals-Brabantse velden nabij Genappe.

### Au milieu de nulle part: een ervaring voor herhaling vatbaar

Patrick Gubbelmans is geen meeloper. Hij stond aan de wieg van het software-opleidingsbedrijf Synaps en is nog steeds CEO van de goedboerende kmo. Onlangs werd een megacontract met de Europese Commissie hernieuwd, en dus kan de CEO zonder al te veel zorgen tijd maken voor een dineetje midden in crisistijd. En zoals zijn levensmotto hem ingeeft, maakte hij van de FORWARD-uitnodiging een heel aparte ervaring, ergens temidden de Waals-Brabantse velden.





## Food for thought: de criticus wikt en weegt

Het aperitief van het huis, schuimwijn met abrikozenlikeur, luidt een culinaire reis in met enkele suggesties die lang niet mis zijn...

### Op het bord

Op de kaart staan typische seizoensgerechten en klassiekers zoals garnaalkroketteken of américain van het huis met verse frietjes. Maar wij opteerden voor de suggesties van de chef: schitterende combinaties van smaken en texturen. Scampi's op drie wijzen: met wijnsaus, homardinesaus en in de look. De knapperige Sint-Jakobsnootjes vormden dan weer één geheel met een roomsaus met eekhoortjesbrood. Bij het hoofdgerecht werden we aangenaam verrast door de tournedos van konijn gevuld met eekhoortjesbrood, perfect vergezeld van een uisensaus. Voor wie het liever wat lichter heeft: papillot van zalm en rivierkreeftjes met dubbele kaviaar. De dessertkaart moet niet onderdoen en stelt zowel klassiekers als enkele innovaties voor, zoals de cappuccino van Baileys met nougatijns.

### Conclusie

Een adres om aan te bevelen aan vrienden. Zowel voor liefhebbers van lekkere gerechtjes van bij ons als voor gastronomen die op zoek zijn naar nieuwigheden.

Philippe Limbourg, hoofdredacteur Gault Millau Belux

Als we **Patrick Gubbelmans** ontmoeten in 'Au milieu de la nulle part', een desondanks de naam populaire plek in Genappe, ergens tussen Waterloo en Charleroi, dan staan we verstomd. Hij moet de plek evengoed als wij nog helemaal ontdekken. En wij die dachten dat dit zijn favoriete restaurant was! Maar Gubbelmans maakt sinds zijn ontdekking van de wijsheden van de neuropsychologie komaf met algemeen aanvaarde geplogenheden en denkstrategieën, en maakte van onze uitnodiging gebruik om iets nieuws te ontdekken. Al is het toeval toch verder af dan u zou denken. Want Gubbelmans heeft iets met de plek. Al tweemaal op rij kreeg hij motorpech vlakbij het restaurant, dat op de weg ligt tussen zijn thuis

in Lasne en zijn kantoor in Brussel. En tot tweemaal toe was hij getroffen door zoveel vriendelijkheid en hulpvaardigheid toen hij met een onwaarschijnlijk verhaal bij de baas

## “Geef me maar dát gerecht waar u het meest trots op bent”

ging aankloppen. Hier moet ik eens komen eten, dacht hij. Niet makkelijk trouwens om Gubbelmans aan een restauranttafel te krijgen. Als amateurchef is hij behoorlijk kritisch over wat er op zijn bord komt, en noch de brasserie (*“altijd hetzelfde kader en menu en dat kan ik zelf ook wel”*), noch de hippe places-to-be (*“een hautaine aanpak die dikwijls teleurstelt”*) kunnen hem overtuigen. Maar 'Au milieu de la nulle part' ontsnapt gelukkig aan beide beschrijvingen. Het zit er stevast vol, en Gubbelmans hoorde in zijn onmiddellijke omgeving ook niets dan lof. En dus nam hij FORWARD mee naar onbekend terrein. *“Een echte meevaller”*, zo beschrijft hij vol oprecht enthousiasme de ervaring. Het was er ook best gezellig. Informeel, maar toch met standing, klassiek met hier en daar een vrolijk knipoogje in het interieur. Het restaurant bestaat inmiddels vier jaar, en eigenaar Maxence Van Crombrugge besloot onlangs in het centrum van Genappe ook een table d'hôtes te starten met maximaal 20 couverts. Het blijkt alweer een schot in de roos. De chef, Gilles Marneffe, die voorlopig beide plaatsen onder zijn hoede heeft, heeft dan ook een feilloze feeling voor wat de klant wil. Hij verzorgt naast een traditionele kaart ook een aantal gedurfde gerechten voor de avonturiers. En daardoor voelt Gubbelmans zich meer dan aangesproken. *“Waarom ook niet?”* is immers de vraag die hij zich telkens stelt als er zich een nieuwe kans voordoet. Met

het risico op af en toe een minder moment, laat hij het leven toe veel onverwachte cadeaus te geven. *“Ik word soms beschreven als cool, een beetje onbetrokken, maar dat klopt helemaal niet. Ik geef wél graag vertrouwen aan mensen en ben geduldig genoeg om af te wachten wat er uit hun ideeën en voorstellen groeit.”* Zoals hij dat met zijn 40 medewerkers doet, geeft hij hier aan tafel ook een staaltje mee van zijn methode. *“Geef me maar dát gerecht waar u het meest trots op bent”*, zegt hij aan een ietwat verbaasde ober. *“Gegarandeerd dat-ie nu z'n best doet”*, lacht hij terwijl we wachten op het resultaat... Gubbelmans is een gezellige tafelpartner, en lijkt een baas uit de duizend, waarvoor je graag een extra uurtje zou presteren. Drie mensen die Synaps ooit verlieten voor andere oorden, keerden intussen terug naar de basis. Als dát geen mooi compliment is voor een werkgever.

■

SBR