

Gaetano nodigt iedereen uit om van Charleroi te komen proeven

Brasserie De La Digue: alles huisgemaakt en toch betaalbaar

Samen met het herleven van de stad Charleroi, beleeft ook Gaetano Italiano zijn tweede jeugd in de stad. Het bekende horecagezicht, dat tot in 2007 de bekende Brasserie Leffe runde, startte in 2015 met twee vennoten Brasserie De La Digue. Een naam die niet toevallig verwijst naar de dijk van Knokke waar Gaetano jaren - in de moeilijkste jaren van Charleroi - in de horeca werkte.

“Ik kom nog vaak in Knokke”, zegt Gaetano Italiano. “Ik heb er veel vrienden en had er een heerlijk bestaan. Maar toch kriebelde het. Toen ik merkte dat er, na een heel donkere periode, **een nieuwe adem werd gevonden voor deze stad**, ben ik met deze zaak begonnen. Samen met twee jonge partners: Enrico Latte en Manu Orleans. Dit pand is goed gelegen op een volledig gerenoveerd plein met een ondergrondse parking. Bij goed weer kan ik een terras zetten en ik geniet mee van de vele leuke activiteiten in de buurt. Het terras biedt 80 plaatsen en is zuidelijk gericht.”



Gaetano Italiano

PARKEERTICKET

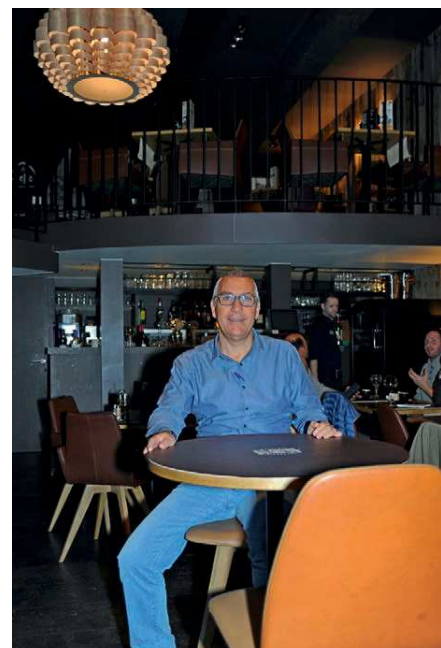
De bezoekers van Brasserie De La Digue worden door de uitbaters goed verwend. Het begint al met het ondergronds parkeren. Niet alleen kan je - bij wijze van spreken - parkeren in de kelder van de zaak. Je doet dat ook in de wetenschap dat je **parkeergeld wordt terugbetaald**. “Wie 25 euro spendeert, krijgt een euro parkeertegoed”, verduidelijkt Gaetano. “Wie 50 euro uitgeeft 2 euro. Enzovoort. Een mooie geste voor de klant.”

KNOKKE

Brasserie De La Digue biedt een stemmig en warm interieur. “Ik wou de **sfeer van de betere brasserie** in Knokke naar hier halen”, vertelt Gaetano trots. “Voor de inrichting kreeg ik hulp van professionals uit Brugge en Knokke. De binnenhuisarchitect was iemand die vaak voor AB Inbev werkt. Mijn naam is hier voor eeuwig verbonden met één van hun producten. Want voor veel inwoners van Charleroi ben ik nog steeds de man van Brasserie Leffe. Niet toevallig staat Leffe hier prominent op de kaart.”

MEZZANINE

Een mooie mezzanine achteraan de zaak zorgt inderdaad voor de uitstraling van een klassieke chique brasserie. “Die mezzanine is ook een troef voor mensen die reserveren voor een verjaardag of familiefeestje bijvoorbeeld”, gaat Gaetano verder. “Maar even goed gaan groepen bezoekers daar zitten. We bereiken een **heel breed publiek**. Door onze ligging verwelkomen we zowel zakelijke klanten voor de lunch, als mensen die 's avonds of in het weekend naar het theater of het voetbal gaan kijken.”



HUISGEMAAKT

Culinaire gaat Brasserie De La Digue prat op een kaart met alleen maar huisgemaakte gerechten. “Ik zoek een **evenwicht tussen kwaliteit en betaalbaarheid**”, stelt Gaetano. “Gemiddeld zal een bezoeker hier tussen de 20 en 25 euro uitgeven, alles inbegrepen. Onze duurste schotel is een entrecôte BBB van 350 gram met salades en frietjes voor 22 euro. Alle andere gerechten zitten - soms ver - beneden de 20 euro. Terwijl alles huisgemaakt is. Zelfs ons ijs voor de desserts.”

BURGER MET FOIE-GRAS

Bij de vaste klanten zijn de hamburgers bijzonder populair. De kaart biedt er meerdere. “Onze **‘burger Carolo’** met donker brood is bijvoorbeeld zeer populair. Ook onze **‘burger Prestige’**. Daar zijn onder meer kaas van Maredsous en foie-gras in verwerkt. Even populair zijn mijn ‘Lapin à la Leffe’, mijn américain préparé die à la minute wordt klaargemaakt en de kip aan het spit. Alle gerechten bieden we trouwens ook in meeneem aan.”

CREATIEF

Met creatieve suggesties die maandelijks wisselen, zorgt de uitbater voor afwisseling voor de smulpapen onder de klanten. “Daar werken we **seizoensgebonden**”, beklemtoont de uitbater. “Met extra slaatjes in de zomermaanden bijvoorbeeld. Maar ook met pasta’s zijn we heel creatief. ‘Pasta Spighe à la truffe’ is daar een mooi voorbeeld van. We hebben niet toevallig een **open keuken**. Zo kan iedereen zien dat hier effectief alles huisgemaakt wordt.”

BIER

Voor een brasserie met wat standing is ook de **drankkaart een aandachtspunt**. “Natuurlijk heb ik Leffe in alle variëteiten”, lacht ‘mijnheer Leffe’ uitbundig. “Maar ik bied ook een heel lekkere en betaalbare huiswijn. En voor de kenners zijn er speciale biertjes zoals de uitstekende ‘Cuvée des Trolls’. Een topbiertje dat je echt moet proeven!”

CUPIDO

Samen met zijn vennoten stuurt Gaetano een **team van een 8-tal medewerkers** aan. Geen overdreven luxe als je weet dat de zaak elke dag van 11 tot 24 uur open is. “Ook mijn vrouw Fatima werkt in de zaak”, glundert Gaetano. “Zij staat in de keuken. Ik leerde haar hier kennen! Intussen zijn we een baby verder. Een heel sterk argument om verder hard te werken aan de uitbouw van deze zaak.”

CAROLO

Gaetano is bijzonder enthousiast over zijn zaak en Charleroi. En daar wil hij alle lezers van op de hoogte brengen. “Je vindt onze zaak op amper tien kilometer van de luchthaven. Wie dus lekker wil eten voor of na de reis, nodig ik graag uit. **Zo kan iedereen zien dat het met deze stad de goede kant op gaat**. Er is nog veel werk aan de winkel, maar het negatieve beeld over Charleroi is echt niet correct meer. Daar wil ik iedereen van overtuigen.”