

RAS
Antwerp





RAS – kort voor Restaurant Aan de Stroom – is gevestigd in het pand waar vroeger het Antwerpse Zuiderterras huisde. Het gebouw is een voorbeeld van Antwerpse toparchitectuur. Een inspirerende plek waar food, design en kunst centraal staan. Hier lunchen of dineren levert je een memorabele culinaire beleving op in een artistieke en luxueuze omgeving. Het gevoel van verbondenheid met het water krijg je er gratis bovenop.

Le RAS (Restaurant Aan de Stroom) est situé dans le bâtiment qui abritait auparavant le restaurant Zuiderterras à Anvers. Il s'agit d'un endroit inspirant où gastronomie, design et art occupent une place centrale. Le lunch ou le dîner offrent une mémorable expérience totale de plaisir culinaire au bord de l'eau, dans un luxueux environnement dédié à l'art.

Ernest Van Dijckkaai 37
2000 Antwerpen
+32 (0)3 234 12 75
ras.today

Entrepreneurs

John Verept & Kristof Krekels

Design

Co. Studio

Text Lieselot Moerkerke

Photography Kris Dekeijser

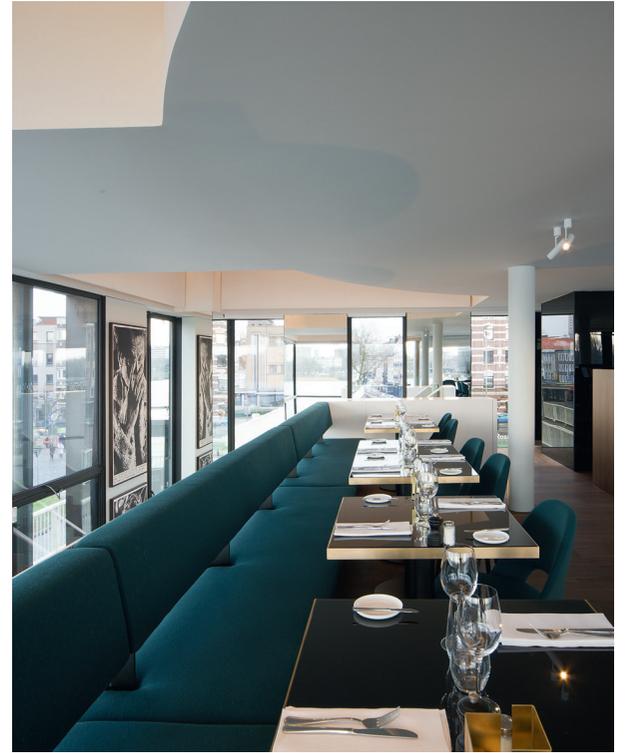
In de keuken wordt gewerkt volgens het ritme van de seizoenen.

CONCEPT

RAS gaat terug naar eenvoud. Maar eenvoud staat hier niet gelijk aan simpelheid. Het restaurant presenteert de essentie. In het bord wordt dat vertaald naar uitgepuurde gerechten zonder overbodige franjes.

De ingrediënten, die zo puur mogelijk worden voorgeschoteld, spreken voor zich. In het interieur komt de eenvoud tot uiting in het rustige lijnenspel en het sobere kleurenpalet. Gasten kunnen hier 'vertragen' en opnieuw de tijd nemen om wat langer te tafelen en echt te genieten van een maaltijd.

Le RAS retourne à la simplicité. Mais dans le sens positif du terme : le restaurant présente l'essence, ce qui signifie dans l'assiette des plats épurés, sans fioritures inutiles. Dans l'aménagement intérieur, la simplicité est soulignée par les lignes calmes et la palette de couleurs pas trop complexe. Les clients sont là pour 'lever le pied' et prendre à nouveau le temps de rester à table un peu plus longtemps et de vraiment profiter d'un repas.



FACTS&FIGURES**Type of business**

Restaurant

Food cost

Approx. 32%

Staff cost

Approx. 40%

Average spend per person

Approx. € 65

Daily servings

Approx. 150 servings/day

Capacity of venue

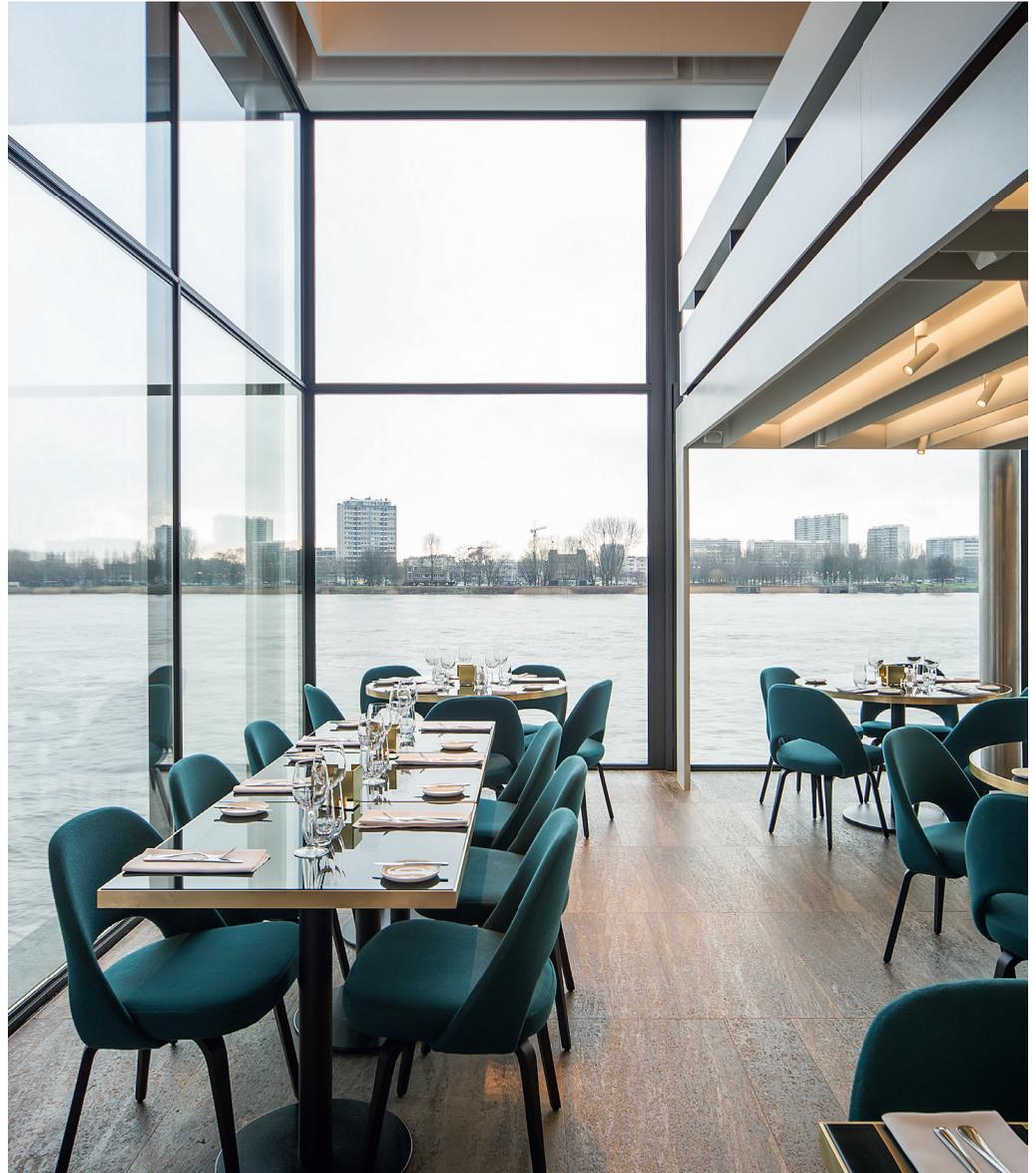
120 inside, 120 outside

Size of venue200m² inside, 140m² outside**Number of staff members**

23 staff members

Days open per week

7 days open

**DESIGN**

Het neo-classicistische gebouw van bOb Van Reeth dateert van 1991. Na 25 jaar was het tijd voor een update. Om die vorm te geven, drong zich een grondige verbouwing en aanpassing van de infrastructuur op. RAS gaf de opdracht voor de restyling aan Co.Studio. Het bureau creëerde een interieur dat warm, gezellig en comfortabel oogt. De vloer bestaat uit muschelkalk waarvan de kleur aanleunt bij de tint van de Schelde. Voor de trap en bovenverdieping viel de keuze op notenhout dat mooi combineert met de glazen tafels en de stijlvol zwarte raamlijsten. Eyecatchers in het interieur zijn de stoelen met groene bekleding en de monumentale werken van Rinus Van de Velde. Enkele goudaccenten zorgen voor extra cachet.

Le bâtiment néo-classique de bOb Van Reeth remonte à 1991. Au bout de 25 ans, le temps d'un nouveau concept était venu. Pour lui donner forme, une rénovation complète et une adaptation de l'infrastructure s'imposaient. Le RAS a confié cette mission à Co.Studio, qui a traduit le concept et créé un intérieur chaleureux, convivial et confortable. Le sol en calcaire coquillier s'harmonise joliment avec la couleur de l'Escaut. Pour l'escalier et l'étage, le choix s'est porté sur le noyer, en combinaison avec d'élégants châssis noirs et des tables en verre. Des accents dorés confèrent à l'ensemble un cachet supplémentaire, et la couleur des chaises attire le regard.

FOOD & DRINKS

De kaart bestaat uit een beperkte selectie van kwalitatieve klassiekers. In de keuken wordt gewerkt volgens het ritme van de seizoenen, en dat proef je in de suggesties en de side dishes. Toppingrediënten vormen de basis voor alle verfijnde gerechten, waarbij de smaken zo puur mogelijk blijven, zoals bij de gegrilde tarbotfilet vergezeld van mousseline met Pedro Ximénez, jonge spinazie en gezouten amandelen. Door in te spelen op de seizoenen en vaak wijzigingen door te voeren, wil Ras voldoende afwisseling bieden.

La carte décline une sélection limitée de classiques de qualité. On travaille au rythme des saisons, ce que l'on remarque dans les suggestions et les accompagnements : filet de turbot grillé, mousseline avec jeunes épinards, Pedro Ximénez et amandes salées. L'objectif est de changer souvent et d'offrir suffisamment de variété en jouant sur les saisons.



PEOPLE

De ondernemers achter RAS, John Verept en Kristof Krekels, zijn geen nieuwelingen in de Belgische hospitality scene. Ze werkten al verschillende concepten uit en beheren onder meer ook Grand Café de Singel in Antwerpen en Victor in het Brusselse Bozar.

Les entrepreneurs derrière le RAS, John Verept et Kristof Krekels, ne sont pas nouveaux sur la scène de l'hospitality belge. Ils ont déjà fondé plusieurs concepts et gèrent notamment le Grand Café de Singel à Anvers et Victor à Bruxelles.