

Chique brasserie voor arm en rijk



Antoine Pinto ontwierp zelf het interieur. Foto PN

«Mijn filosofie? Je moet durven dromen, ook in tijden van crisis.» Gevleugelde woorden van Antoine Pinto, die op 19 februari een chique brasserie opent aan het Brusselse Zuidstation. 'Midi Station' wordt de grootste (2.000 vierkante meter) en duurste (9 miljoen euro) brasserie van ons land, al maakt Pinto zich sterk dat je dat niet zal merken aan de rekening. «We willen dat iedereen zich welkom voelt, zowel arbeider als bankdirecteur.»

JELLE RITS

Terwijl de horeca kreunt onder de crisis en steeds meer restaurants de boeken moeten dichtdoen, wordt alles in gereedheid gebracht voor de opening van *Midi Station*. Die super-de-luxe brasserie zal plaats bieden aan een vierhonderdtal gasten, en dat in een wereld van peperduur design. De man achter *Midi Station* is Antoine Pinto (55), een Belg met Portugese roots, die met dit project niet aan zijn proefstuk toe is: hij stond ook al mee aan de wieg van *Het Pakhuis* in Gent, *La Quincaillerie* in Brussel en *Dock's Café* in Antwerpen én hij is eigenaar van *Belga Queen* in Brussel en Gent.

«Het wordt een unieke beleving», zegt hij over *Midi Station*. «Er komt een champagne- en oesterbar, een koffie- en theesalon, een rookruimte met live pianomuziek en een tuin met fontein. Je

kunt er 7 dagen op 7 eten, van 's ochtends vroeg tot middernacht. Daarna verandert *Midi Station* in een loungebar met dj's en live muziek.»

Geen sterren

Antoine Pinto — die het interieur zelf ontwierp — is er zich van bewust dat hij een groot risico neemt, zeker in deze moeilijke tijden. «Maar ik ben ervan overtuigd dat mensen net nú nood hebben om de realiteit te ontvluchten en zich even in een wereld van luxe te wanen», zegt de horecagoeroe. «Vandaar dat we ons op een zo breed mogelijk publiek richten. *Midi Station* moet een plek worden waar iedereen zich thuis voelt: jong en oud, zakenmensen en gezinnen, arbeiders en bankdirecteurs. Er is voor ieders portemonnee wat wils: van kip tot Mechelse koekoek, van een slaatje tot foie gras — maar altijd met hoog-



Wie brasserie 'Midi Station' binnenkomt, belandt in een wereld van peperduur design, maar de prijzen zijn niet navenant. Kos

staande producten. Uit een aquarium kan je ook zelf je kreeft kiezen, van een goedkope Canadese tot een dure Noorse. We zijn een brasserie en géén sterrenrestaurant. Zo heb je al een lunch voor 16 euro en een menu voor 30 euro. Het concept is: geef de mensen meer — zowel op hun bord als qua beleving — maar voor hetzelfde geld.»

De reservaties lopen intussen al vlot binnen en normaal opent *Midi Station* over tien dagen zijn deuren aan de Place Victor Horta 26 in Brussel.

