



Van linksaf: dochter Kaat, Annick Laurysen en Jan Delvaux op het tuinterras van brasserie De Comme. "Dit is een oase van rust in het dorp", vinden ze. FOTO HILDE VAN GEIRT

# Al kwarteeuw vaste waarde

**Oostmalle**

**Brasserie De Comme is vandaag, 5 juli, al een kwarteeuw een vaste horecawaarde in Oostmalle. De uitbaters zijn Jan Delvaux (46) en zijn vrouw Annick Laurysen (45).**

• Jan is een zoon van wijlen Camille Delvaux, een bekend figuur in Malle. Hij was leraar geschiedenis, heemkundige en gewezen schepen van cultuur. Jan stapte niet in de voetsporen van zijn vader. Hij werd patissier en behaalde het diploma van kok.

De horeca werd Jans ding. Hij was aanvankelijk actief in de niet meer bestaande feestzalen van d'Ouwe Kaars in Wijnegem. Zijn vrouw Annick Laurysen werkte bij Janssen Pharmaceutica in Beerse. "We vonden het een leuke uitdaging om op

de Antwerpsesteenweg in Oostmalle een ijssalon uit te baten, recht tegenover de Sint-Laurentiustoren. Mijn vader Camille bedacht de naam De Comme. Het is een verwijzing naar de plaats in de toren waar vroeger de officiële documenten werden bewaard", licht Jan Delvaux toe.

Toen ze in 1998 de kans kregen om een pand aan te kopen in plaats van te huren, aarzelden Jan en Annick niet. Ze kochten een oud huis in de Lierselei en vormden het om tot taverne-koffiehuis-ijssalon. "We maakten er een volwaardige bistro van. We speelden in op een trend die erin bestaat dat je naast snacks ook volwaardige maaltijden aanbiedt. Daarom beschikken we ook over een mooi tuinterras, dat langs de achterzijde, via de Kloosterstraat, te bereiken is. In de tuin staan ook speeltuigen voor kinderen", voegt Annick eraan toe.

Zij helpt waar het nodig is en staat

## Vriendelijke en vlotte bediening

•• De klanten, jong en oud, komen van overal in de regio. Veel mensen uit het bedrijfsleven komen er lunchen. Zo zijn Joris Goossens en zijn collega's van de firma Swepco in de Industriezone Malle vaste klanten. "De bediening verloopt vlot. Dat is belangrijk, want de middagpauze is kort. Het personeel is vriendelijk en de gerechten zijn lekker en niet duur", getuigen ze. Ook Gladys Verhoeven en Jos Jeuris, vrijwilligers in woonzorgcentrum Ter Bleeke, komen graag met de oudjes naar De Comme. **JVS**

in voor de algemene coördinatie, terwijl Jan kookt. "Dat is best een harde job", zegt hij. "Om de batterijen op te laden, sluiten we op maandag en dinsdag en gaan we twee keer per jaar voor twee weken met vakantie. Op die vrije dagen en weken wandelen en fietsen we veel. We hebben drie vaste mensen in dienst, terwijl onze dochters Kaat (21) en Rien (18) helpen in de weekenden. Voor het uitvoeren van allerhande klusjes staat mijn schoonvader klaar."

Jan maakt zijn ambachtelijk roomijs zelf. Ook de slaatjes met kip, spekjes of scampi's zijn gegeerd. "In mei waren de asperges erg populair en nu zijn de mosselen in trek. Omdat De Comme 25 jaar bestaat, geven we klanten die een ijscoupe bestellen van 5 tot 25 juli 25% korting."

**JAN VORSELMANS**

De Comme, Lierselei 8, 2390 Oostmalle, 03.312.03.13