



Medewerkster Ilse Tijs en chef-kok Ad Spooren van restaurant Ratatouille in Hoogeloon. © Bert Jansen/DCI Media

## Zorgeloos gluten- en lactosevrij eten bij restaurant Ratatouille in Hoogeloon

HOOGELOON - Afgelopen zaterdag opende Bistro Restaurant Ratatouille in Hoogeloon zijn deuren. De eetgelegenheden onderscheidt zich met gerechten op de kaart die allemaal allergeen-, gluten- en lactosevrij worden bereid. Ad Spooren tekent voor de kwaliteit van het unieke concept.

Wim Claassen 25-03-24, 20:20 Bron: ED

Chef-kok Spooren is razend enthousiast over het enige volledige glutenvrije concept in Brabant. „Je komt het nergens tegen, het is uniek. Door omstandigheden kwam ik in aanraking met de gluten- en lactosevrije gerechten. Met de wetenschap dat in Nederland twee miljoen mensen last hebben van een allergie, heb ik me gespecialiseerd op dit vlak. Mensen moeten met een goed sentiment naar huis gaan zonder een opgeblazen gevoel te hebben van gluten. Ze moeten voor zichzelf bepalen dat ze hier terug willen komen.”

[Ratatouille](#) is te vinden aan Hoofdstraat 12B in Hoogeloon, waar voorheen een cafetaria was gevestigd. Het is een voortzetting van de zaak met dezelfde naam in Oirschot.

Dino van Moorsel is betrokken bij de opstart van de eetgelegenheid. „In Oirschot waren de hoge huur en andere omstandigheden zodanig dat er weinig perspectief gloorde. Hier in Hoogeloon zien we meer kansen omdat we voor onze klandizie niet direct dorps- of regionaal gebonden zijn. Het concept trekt liefhebbers van buiten de regio, ook uit de Randstad, uit Antwerpen en Brugge. Zo hebben we in Oirschot ervaren. We denken bovendien dat Hoogeloon voor ons de gunfactor heeft.”

## **Vakmanschap en dagverse ingrediënten**

Spooren was eerder als kok actief bij de Verwennerij en De Hofstee in Bladel. Ondanks zijn 67 jaar straalt hij een grenzeloze ambitie uit. „Ik ga voor het pure vakmanschap. Daarom werk ik uitsluitend met dagverse ingrediënten en we kopen in voor de beste kwaliteit. We hebben een uitgebreid gamma aan vegetarische maaltijden en ook zonder voedingsintolerantie kun je bij ons terecht voor een keur aan gerechten tegen betaalbare prijzen. Mensen moeten een ontspannen avond beleven en na afloop zeggen, hier komen we terug.”

Spooren hoopt nog een aantal jaren actief te zijn bij Ratatouille en langs de weg van de geleidelijkheid iemand zijn passie te laten overnemen.

Het restaurant heeft ruim veertig zitplaatsen en is, behalve op maandag en dinsdag, dagelijks geopend van 16.00 tot 22.00 uur. High tea arrangementen zijn beschikbaar vanaf 13.00 uur. Afhankelijk van de beschikbaarheid van medewerkers wil Ratatouille later ook lunches gaan verzorgen.