SABATO > FOOD

8 foodiebestemmingen die Antwerpen weer op de kaart zetten

JAN SCHEIDTWEILER | 04 oktober 2021 09:00

Het is geen toeval dat Antwerpen vandaag met The World's 50 Best even het epicentrum is van de wereldwijde gastronomie. Dit jaar is er geen dynamischer culinaire plek dan de havenstad. Dit zijn de spannendste nieuwkomers.

01. Topteam: Hertog Jan

Comeback. In het nagelnieuwe Botanic Sanctuary kun je pas vanaf november een kamer boeken, maar toch opent het luxehotel vanaf oktober al de deuren van zijn vier veelbelovende restaurants. Zo maken Gert De Mangeleer en Joachim Boudens er hun opwachting met twee zaken: behalve een tweede vestiging van hun klassieke brasserieconcept Bar Bulot – de eerste blijft in Brugge – is het uitkijken naar de comeback van Hertog Jan, het driesterrenrestaurant waarmee het duo tussen 2005 en 2018 voor hoogstaande vernieuwing in de Belgische gastronomie heeft gezorgd.

Antwerpen lijkt wel een magneet voor topchefs. Gert De Mangeleer en Joachim Boudens maken er zelfs hun opwachting met twee nieuwe zaken. ©Kristof Vrancken

Sokkel. Hertog Jan 2.0 wordt een knusse plek – er zal plaats zijn voor ten hoogste 22 gasten. Architect Benoît Viaene bedacht een heel uitgepuurde inrichting voor de 18de-eeuwse eetzaal met haar hoge plafonds en grote ramen. Op gebrande houten

©Tim Tronckoe

tafels komt voor elke gast een sokkel te staan, waarop de gerechten gepresenteerd worden.

TIP

Lees de beste lifestyle-editorials van de week in Sabato Select.
Vijf must reads, uw wekelijkse shot inspiratie.

IK SCHRIJF ME IN

Wekelijks via e-mail - Uitschrijven in één klik

Oudgedienden. De Mangeleer en Boudens hebben een topteam van oudgedienden verzameld om in Antwerpen meteen sterk te starten. Zo wordt Pieter Fraeyman de sommelier en restaurantmanager. Jef Poppe, al tien jaar een naaste medewerker van De Mangeleer, is souschef.

Omakase. Geen à la carte, geen degustatiemenu in vier, vijf of zes gangen in de nieuwe Hertog Jan. Gasten geven de chef helemaal carte blanche, zoals je dat zou doen in een Japans kaiseki-restaurant volgens het omakase-principe ('ik lever me over aan u').

Serre. Zullen we hier de iconische gerechten uit de 'Hertog Jan'-geschiedenis terugzien, zoals het 'polderpatatje', 'la vie en rose' of de 'kreeft met vanille'? Dat is afwachten – er is nog niets bekend over de gerechten. De Mangeleer heeft zichzelf alleszins een mooie nieuwe speeltuin gegund: Hertog Jan heeft een eigen serre, bijenkorven en een kruidentuin op de hotelsite.

Lange Gasthuisstraat 51, vanaf 5 oktober telkens twee weken per maand open, van di t/m za (lunch en diner). 5-16 oktober, 9-20 november en 7-18 december. Menu 345 euro, wijnarrangement 145 euro (95 euro voor alcoholvrije pairing).

www.hertog-jan.com www.Botanicantwerp.be

02. Hoogste score: Fine Fleur

©Fine Fleur

Citrus en fijne zuren. Ook de Nederlandse voormalige driesterrenchef Jacob Jan Boerma, die de hoogste score behaalde met De Leest in Vaassen (bij Apeldoorn), komt naar Antwerpen. Boerma behield drie sterren tussen 2013 en 2019, het jaar waarin hij aankondigde te stoppen met De Leest. Sindsdien was hij betrokken bij heel uiteenlopende eetconcepten, van een pizzarestaurant tot fine dining in Nederland en Japan. In Fine Fleur, een restaurant met 44 couverts, wil de chef het publiek laten kennismaken met zijn typische stijl, met veel aandacht voor bijzondere kruiden, citrus en andere fijne zuren.

restaurantfinefleur
1,945 followers
View Profile

View More on Instagram

81 likes

Add a comment...

Stand-in. Boerma zal in Antwerpen niet zelf koken. Daarvoor heeft hij Thomas Diepersloot afgevaardigd, een chef die heel vertrouwd is met de Boerma-stijl. Diepersloot behaalde zelf een Michelinster in Voltaire in Leersum (Utrecht), een

restaurant waarvoor Boerma adviseur was. Chef Diepersloot heeft ook een band met Antwerpen: hij werkte nog in Het Gebaar, het lunchrestaurant aan de andere kant van de botanische tuin.

Lange Gasthuisstraat 41B, tel. 03/269.00.00, opening op 15 oktober. Zo en ma gesloten. Vijfgangenmenu 115 euro.

restaurantfinefleur.be, botanicantwerp.be

03. Hedendaagse luxe: Restaurant 1238

Serre. Bij een prestigieus hotel hoort ook een prestigieus huisrestaurant. Dat is gevestigd in een serre met uitzicht op de binnentuin. De naam verwijst naar het jaartal waarin op deze plek het Sint-Elisabethziekenhuis gevestigd werd, de verre voorloper van Botanic Sanctuary. 1238, waar ook niet-hotelgasten een tafel kunnen boeken, wordt opnieuw een knus restaurant: 30 zitplaatsen.

Het huisrestaurant van hotel Botanic Sanctuary is ondergebracht in een serre met uitzicht op de binnentuin. ©Restaurant 1238

Ster. Chef van dienst is Wouter Van Tichelen. Hij wordt dit jaar 38, maar heeft toch al pakken ervaring. Zo behaalde hij in 2007, toen hij amper 24 was, een Michelinster voor De Koopvaardij in Stabroek, het restaurant dat hij samen met jeugdvriend Tim Meuleneire het jaar daarvoor begonnen was. Na zeven jaar Koopvaardij opende de chef een brasserie, tot hij door Botanic Sanctuary werd weggeplukt.

Zero waste. Chef Van Tichelen brengt in restaurant 1238 een ode aan de Frans-Belgische keuken. Tegelijk wil hij een hedendaagse invulling geven aan luxe, onder meer door te zoeken naar gerechten waarbij zo weinig mogelijk producten verspild worden.

Lange Gasthuisstraat 45, tel. 03/269.00.00
Opent op 4 november. Gesloten op zo en ma. Vijfgangenmenu voor 125 euro.

www.botanicantwerp.be

04. London to Antwerp: Victor

Gastrobistro. Toen Victor Avonds hoorde dat het muziek- en eetcafé aan de Sint-Pauluskerk, waar ze vier jaar boven had gewoond, vrijkwam, wist ze wat haar te doen stond: verhuizen uit Londen en naar Antwerpen terugkeren. In juni opende de jonge chef er haar eigen gastrobistro. De toffe sfeer en haar ervaring bij Dôme in Berchem en Frenchie in Londen maakten er een instanthit van.

Restaurant Victor mixt luxeproducten met comfortfood en klassiek met hedendaags. Op de kaart vind je dus zowel een pâté en croûte als kipnuggets.

Bij Victor geen voorgekauwde menu's. De kaart maakt zelfs geen onderscheid tussen voor- en hoofdgerechten.

Toffe mix. Victor mixt luxeproducten met comfortfood en klassiek met hedendaags. Op de kaart vind je zowel een pâté en croûte als kipnuggets. Van een delicate oester met een granité van groene kruiden gaat het naar een stoere biet met gepofte boekweit en karnemelksneeuw. Hier geen

voorgekauwde menu's in vier gangen: de kaart maakt geen onderscheid tussen voor- en hoofdgerechten en alles kun je delen.

Paradox. Zoals het eten hier tegelijk ruw en verfijnd is, zo omarmt ook het interieur die paradox. Victor heeft een betonnen vloer en ruwe muren, maar ook potten vol kamerplanten en een wand vol fotokaders. Vanachter de eenvoudige tafels hebben gasten uitzicht op de open keuken.

Sint-Paulusplaats 25. Tél.: 03/294.64.66. Fermé le mardi et mercredi. Ouvre tous les autres jours à 16h. Compter entre 5 et 10 euros pour les petits plats. Plats de résistance: de 15 à 30 euros.

www.restaurantvictor.be

05. Fan van Japan: The Finch

Reiger wordt vink. Tot een paar jaar geleden was op deze hoek in de Harmoniewijk café De Reiger gevestigd. In de zomer van 2021 heeft Aiko Linssen het pand nieuw leven ingeblazen en het een andere vogelnaam gegeven: The Finch verwijst naar de Vinkenstraat.

Sugi ban. The Finch is pandemieproof: het is zowel café-restaurant als traiteur. Het is ook een heel persoonlijk project. Linssen heeft zelf hout van het familiedomein gebrand – met de Japanse 'sugi ban'-methode – en verwerkt tot tafelbladen. De servetten dan weer zijn gemaakt door haar zus, met stof die Linssen op reis in Vietnam kocht. Voor andere delen van het open, lichte interieur zette ze interieurarchitect Christophe Foret aan het werk.

Japan. Ook in de gerechten is te merken dat chef Linssen een fan is van Japan. Zo kun je hier okonomiyaki eten, een Japanse hartige pannenkoek. Ook gyoza's, die gebakken ravioli, staan op de kaart. Bij gegrilde makreel komt beurre blanc met dashi. De rest van het menu maakt een reis door de wereld, van ceviche tot aubergine met labneh (Libanese uitgelekte yoghurt).

©The Finch

Vinkenstraat 1. Tél.: 03/544.84.82. Fermé le dimanche et le lundi. Le café ouvre à 10h, le restaurant ouvre pour le lunch et le dîner. Tous les plats sont à partager. Compter entre 9 et 16 euros pour les petits plats, et entre 14 et 25 euros pour les plats de résistance.

www.thefinch.be

06. Uitgepuurd en inventief: Signatuur

Versie 2.0. Sally Lauwers en Bart Gils kookten zich al in de kijker met de eerste versie van hun restaurant in een voormalige rijkswachtkazerne in Hoogstraten. In september 2020 maakten ze de oversteek naar Antwerpen, al moesten ze door de lockdown weer snel de deuren van hun gestileerde pand sluiten.

Niet alleen de inventieve keuken, ook het intimistische, warme interieur maakt van een bezoek aan Signatuur een bijzondere ervaring. ©Adriaan Van Looy

©Adriaan Van Looy

Crunch. Chef Gils maakt met inventieve toetsen en mooie producten creaties die matuur en uitgepuurd zijn. Gekaramelliseerde artisjok werkt hij af met crunch van kippenvel, zeeduivel baadt in een jus van oesterblad, rillette van eendenbout ligt onder een espuma van aardappel. Geen à la carte, maar degustatiemenu's van vier of meer gangen.

Cocktail Sally. Sally Lauwers is een gedroomde gastvrouw die zowel een verduiveld lekkere cocktail als een goed

glas wijn weet te schenken. Samen met het intimistische, warme interieur en de creatieve keuken maakt ze van Signatuur een verfijnde ervaring.

Volkstraat 23. Tél.: 03/321.36.30. Fermé le lundi et le mardi. Lunch 4 services: 49 euros. Menu 5 services: 69 euros.

www.signatuur-antwerp.be

07. Pure nostalgie: Bistrot Benoît

©Koen Dhollander

Frans-Belgisch. Oesters met sjalotvinaigrette, mouclade van bouchotmosselen, steak tartaar met frieten, zwezerik in bladerdeeg en paling in ‘t groen. De kaart van deze nostalgische bistrot is een ode aan de oerdegelijke Frans-Belgische keuken. De initiatiefnemers Bert de Bois en Philip Leflot, twee bekende ondernemers uit de

©Bistrot Benoît

cateringsector, vinden dat Antwerpen wel veel hippe nieuwe restaurants heeft, maar weinig zaken waar liefhebbers van klassieke gerechten terecht kunnen. Dus hebben ze zelf maar zo'n bistrot opgericht.

Herstart. Benoît is gevestigd in het pand van het voormalige restaurant Le Zoute Zoen. De bistrot opende eigenlijk al eind 2019, maar is door de opeenvolgende lockdowns amper een paar maanden open geweest. Nu is er een herstart met chef Bram Goossens aan het vuur. Goossens verdiende eerder zijn strepen bij Karwij op de Dageraadplaats.

Linnen. Met zijn ouderwetse kroonluchters, gesteven wit linnen en een interieur dat deels uit een brocantewinkel lijkt te komen, bevestigt de inrichting de nostalgische insteek van deze bistrot.

Zirkstraat 23. Tél.: 03/226.92.20. Fermé le lundi et le mardi. Entrées: 19-25 euros, plats: 26 euros. Menu 3 services: 39 euros.

www.bistrot-bencoit.be

08. Ingeblikt : Casa Conservas

Sardines en makreel. Voor Belgische restaurantbezoekers is het ietwat bevreemdend, maar in Spanje en Portugal zijn er foodies die op restaurant gaan voor eten uit blik. In de betere tapasbars komen blikken op de toog met buik van tonijn, gemilesimeerde sardines en kwaliteitsvolle makreel. Dat concept brengt Casa Conservas naar Antwerpen.

©Johannes Vande Voorde

Bifana. In de simpel ingerichte tapasbar op de Varkensmarkt komt geroosterd brood met sardines op de houten tafel of een hamburger met tonijn. Een varkensfilet van een naburige Portugese slagerij belandt in een broodje bifana, afgewerkt met mosterd en ketchup. Geen enkel gerecht kost hier meer dan 12 euro.

casa_conservas
111 followers
View Profile

View More on Instagram

27 likes

Add a comment...

Sherry. Aan de tapasbar staat Raul Pena, jarenlang het gezicht van het Spaanse familierestaurant Galicia op de Paardenmarkt. Eigenaar Wim Schuer is zaakvoerder van Very Sherry, een invoerder van Spaanse en Portugese wijnen en sherry's.

Varkensmarkt 1. Tél.: 0480/63.17.73. Ouvert du jeudi au dimanche de 11h30 à 21h. Sandwiches à partir de 6,5 euros. Toast au thon: 12 euros.

www.casaconservas.be

Bron: Sabato NL

10 0

LEES VERDER

FOOD

Getest: de eerlijke thuiskeuken van Grammes in Sint-Gillis

Jan Scheidtweiler aan tafel bij Grammes in Sint-Gillis: een ode aan ambachtelijk broodbakken en de Toscaanse thuiskeuken.

FOOD

Getest: de bekroonde pizza's van La Piola

Jan Scheidtweiler aan tafel bij La Piola Pizza in Sint-Joost-ten-Node: een bekroonde pizzeria.

REIZEN

Les Davids: het vakantiedomein van Sophie Le Clercq in de Luberon

De Luberon is een vakantiespot rijker: Les Davids, het uit de hand gelopen hobbyproject van de Brusselse bouwonderneemster Sophie Le Clercq. Spa's, zwembaden en lekker eten, met een wijntje in…

FOOD

Topchef Willem Hiele verhuist naar iconisch gebouw nabij Oostende

Sterrenchef Willem Hiele is klaar voor zijn nieuwe hoofdstuk. Van het vissershuisje achter de duinen van Koksijde gaat het naar een imposante brutalistische villa in de polders van Oostende, inclusief…

WIJN

De jonge flessen van sommelier Michael De Kerchove

Sabato tipt de wijnbar. Michael De Kerchove, sommelier van Le Vingt heures vin in Terhulpen, tipt drie lievelingsflessen, telkens jong en soepel.

FOOD

Koken met Claudia Roden: dé pionier van de Midden-Oosterse keuken

Waar halen de Ottolenghi's van deze wereld hun populaire mosterd, gegrilde halloumi en baba

ganoush? Bij Claudia Roden. Op haar 85ste, komt ze met een nieuw kookboek: ‘Med’.

6 van 99

MEER LADEN

Ook interessant voor u

1 Ter Beke lijft Ardense Marcassou en Nederlandse cervelaat in

2 Actrice Angelina Jolie verkoopt belang in Frans wijndomein

3 CEO: 'Overname vergroot vanaf dag één winst Ter Beke'

4 Banken lonken naar beleggers met riantere uitkeringen

5 Euronext Brussel: De brief die niemand wil

Sabato Restogids

Vind de beste restaurants in uw buurt

Postcode of gemeente

ZOEKEN

Met onze nieuwsbrieven in een oogopslag mee

Wees onmiddellijk op de hoogte van de jongste nieuwsfeiten met onze vernieuwde nieuwsbrieven.

BEHEER UW NIEUWSBRIEVEN

Uw portefeuille nu nog slimmer

Met de nieuwe features van de portefeuilletool volgt u uw beleggingen nog beter op.

RAADPLEEG UW PORTEFEUILLE

Lees De Tijd op uw smartphone of tablet

Download onze gratis app

Apple App Store

Google Play Store

NIEUWS

Homepage
Meest recent
Politiek & economie
Ondernemen
Tech & media
Opinie
Cultuur
Dossiers
Interactief
Podcasts
PDF-krant

MARKTEN LIVE

Overzicht
Koersenbord
Beurzen
Fondsen
Wisselkoersen
Grondstoffen
Rente
Beursrally

TOOLS

Portefeuille
Volglijst
Fondsenradar
Company risk review
Immo Invest
Pensioencoach

NETTO

Overzicht
Analyse
Belastingen
Vastgoed
Erven en schenken
Pensioen
Verzekeren
Lenen
Loopbaan
Budget
Energie
Reizen
Sparen & fondsen
Auto

SABATO

Home
Architectuur
Interieur
Food
Kunst
Mode
Reizen
Auto
Mind & body
Wijn
Entertainment
SabatoShop
Restaurantgids

ABONNEMENTEN

Abonneren
Ontdekkingsaanbod
Business pack
Corporate pack
Startende bedrijven
Young potentials
Docenten

GESPONSORDE INHOUD

Partner Content
Pulse+
Talent District
Vastgoed
Financiële berichten
Jaarverslagen

MIJN TIJD

Mijn account
Mijn abonnementen
Nieuwsbrieven
Mijn nieuws
Bewaarde artikels

MEER

Help
Algemene voorwaarden
Privacy
Cookie policy
Cookies bewerken
Contact & suggesties
Tipbox
Adverteren
Jobs bij Mediafin

Facebook Twitter Linkedin RSS

Mobiele app