

DeMorgen  
**DM**  
magaz

**Gin gezever!**  
Volksdrankje  
wordt cocktailhit **\_49**

**Relax je te pletter**  
Zin en onzin  
van yoga **\_39**

# Allemaal beestjes

Het eeuwige leven  
van de dierenprint **\_12**

met  
volledige  
tv-gids van  
zaterdag  
tot zaterdag

11.05.2013/89



# 64

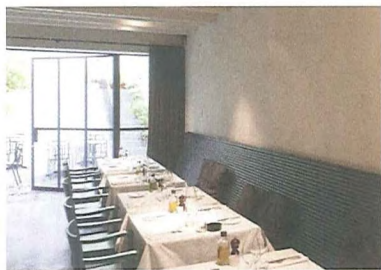
## THE HAPPY EATER

AGNES GOYVAERTS PROEFT MET PLEZIER



# De boer op!

Het was de week van groenten en fruit, GaultMillau stelde zijn Groene restaurantgids voor en kijk, wat viel er in de bus? Een kaart om te melden dat een restaurant in het centrum van Antwerpen aan stadslandbouw en bijenteelt op het dak gaat doen. Daarheen dus.



Graanmarkt 13 is meer dan een restaurant. Het statige herenhuis herbergt ook een eigentijdse modewinkel en een galerie. Maar Graanmarkt 13 is voor alles een concept, met een elegante, uitgekende huisstijl, heel grootstedelijk, waar de lat op alle vlakken hoog wordt gelegd.

Voor het restaurant werd in 2010 de jonge Seppe Nobels aangetrokken, die kort tevoren de titel van beste juniorkok van België had weggekaapt. Ik ging er eten toen het pas open was, en trof een smakelijke, gezonde en trendy keuken aan. Nu trekt de chef met nog meer nadruk de kaart van lokaal gekweekt, van groenten van het seizoen, van vis enkel uit de Noordzee.

Daar hoort ook een nieuwe formule bij: voortaan is er slechts één menu, 29 euro 's middags, 39 euro 's avonds. Wij komen aan met grote honger, en vrezen dat het lunchmenu wat krap zal zijn. Maar gelukkig zijn er wel een stuk of acht kleine hapjes voor twee (9-12 euro) die je vooraf kunt bestellen. We zijn nieuwsgierig naar de kookkunst van Nobels, en

laten dus de ibericoham en manchego-kaas voor wat ze zijn, en we bestellen artisjok, scheermes, zeeslak en oester bij een glas Drappierchampagne (11 euro). Op tafel staat een potje met een restje zwarte olijven, en ook aan de boter is al eens gesneden. Schoonheidsfoutjes die we op rekening zullen schrijven van het communiefeest van de vorige dag. De kelner komt ondertussen het menu voorstellen: makreel, kort en zacht gegaard op 62° met zeebanaan, zeekraal, komkommer en radijs, daarna keuze uit zeebaars of borstfilet van een vrouwtjes-eend met zandwortel. Om te *sharen* komen daarbij, per twee, bakjes met geroosterde asperges op gerst en een lauwe salade van boontjes.

We opteren voor de eend en stillen onze eerste honger met de hapjes. De oester, voor elk een, is gecombineerd met mierikswortel en kleine blokjes mango, het scheermes met avocado en wakame. De artisjok is één volledige, grote Bretoense, waar we samen de blaadjes van moeten plukken en in de vinaigrette dopen. Tot slot komt er nog schaalpje met kleine kokkels en alikruiken, die zijn opengekomen met tijm en steranijs. Alles lekker, al hadden we van de artisjok eerder een bereiding verwacht (dat heb je met die kaarten waar tegenwoordig maar één woord op staat) en die hele kleine slakjes krijg je elders gratis bij het aperitief. Niet gezeurd, op naar het voorgerecht, waar we een glas Mâcon Verzé bij drinken.

De makreelfilets zijn net niet rauw, de

### Wat?

• Restaurant Graanmarkt 13, Graanmarkt 13, 2000 Antwerpen. 03 337 79 91, zondag en maandag gesloten.

### Waar?

• Achter de Bourlaschouwburg, vlak bij de mooiste winkelstraten van Antwerpen, aan een rustig plein met lindebomen.

### Interieur?

• Hoewel het restaurant onder het straatniveau ligt, heeft de architect ervoor gezorgd dat er veel licht wordt binnenge-trokken. Aangename inrichting met wit linnen, gemakkelijke houten banken en stoelen, en zicht op de open keuken.

komkommer en de radijs een frisse begeleiding. Ook het hoofdgerecht, malse eendenborst met goede jus er apart bij, zandwortels uit de duinen, de lauwe snij- en prinsessenboontjes, en de geroosterde witte asperges zijn lekker, maar voeren ons niet naar de zevende culinaire hemel. Als de kelner een dessert komt voorstellen aarzelen we, hebben we al niet genoeg gegeten? Maar het is licht als een wolkje zegt hij, een luchtige schuim van pina colada op ananas. En er is ook een dessert met rode vruchten. Kom, van elk een, zeggen we, dan delen we. De chef komt me vertellen dat het eigenlijk niet het seizoen is van aardbeien en frambozen, maar dat hij ze gisteren op nadrukkelijke verzoek voor het communiefeest in huis heeft gehaald. Hij wil zijn reputatie van seizoenskok duidelijk niet verkwanselen.

En dan stelt hij voor om zijn kruidentuin en bijenkorven op het dak te gaan bekijken. Op termijn moeten hier tachtig soorten kruiden groeien. Voorlopig betreft hij de grotere hoeveelheden, nodig voor de keuken, bij Sanguisorba in Ranst, die ook de daktuin ontwikkelde. Rond twee kasten zoemen de bijen. De chef wil hier binnenkort zelf honing van maken, al zullen dat maar twee potjes worden. Graanmarkt 13 houdt de vinger aan de pols. De keuken en het aangename interieur beantwoorden aan de verwachtingen van shoppende dames en heren. Maar de kans dat de keuken een *té modieuse* toer op gaat, lijkt niet onbestaande.



## WAAR EET JO DE VISSCHER?

MODEONTWERPSTER (37)

# 65



### WAAR EET?

#### La Maison Blanche

Mijn lievelingsadres in Kameroen. Je komt binnen in een rokerige hangar waar tien vrouwen achter gemetselde bbq's staan te koken. Het eten wordt geserveerd op een grote schaal die in het midden van de tafel wordt gezet. Je krijgt er enkel een servetje bij, want het is de bedoeling dat je alles met je handen eet. Heel gezellig. Het precieze adres weet ik niet meer, maar wanneer je het op straat vraagt, zullen ze je zeker verder helpen. **Mvog Ada, Yaoundé, Kameroen**

#### Pastéis de Belém



Toen ik 18 jaar was, ben ik samen met een vriendin met de rugzak naar Portugal getrokken. Daar hebben we de pastéis de belém voor het eerst geproefd.

Het zijn warme puddinggebakjes en je vindt ze nergens beter dan in deze bakkerij in Lissabon. Ik kan het weten: tijdens dat reisje heb ik heel wat vergelijkend veldonderzoek gedaan. *(lacht)* Het is nu mijn vaste halte geworden wanneer ik de stad bezoek.

**Rua de Belém 84-92, Lissabon, Portugal**

#### Het Gouden Hoofd

Dit restaurant bevindt zich in de straat waar ik woon. Vroeger was het vooral een buurtcafé en -eethuis, maar sinds de recente heropening is het ongelooflijk populair geworden. Spontaan binnenvallen kan nu jammer genoeg niet meer, reserveren is de enige optie. Gelukkig zijn de gemoedelijke sfeer en de heerlijke dagschotels bewaard gebleven.



**Slachthuisstraat 96, Gent**

#### Izumi

Aan dit restaurant heb ik fijne herinneringen. Toen ik nog bij het Museum voor Schone Kunsten werkte, legden we met de collega's samen om er elke twee maanden uitgebreid te gaan lunchen. Het is een van de beste sushirestaurants van Antwerpen, heel klein en authentiek.

**Beeldhouwerstraat 44, Antwerpen**

### WAAR DRINKT?

#### Café Labath

Wanneer ik mijn dochter op zaterdagochtend aan de balletles afzet, spring ik altijd even binnen bij Café Labath. Ik lust geen koffie, maar ik kom er speciaal voor de chocolademelk. Ik ben heel kieskeurig op dat vlak: een opgewarmde Cécémel of slagroom uit een bus vind ik zonde. Bij Café Labath weet ik zeker dat het versgemaakt is.



**Oude Houtlei 1, Gent**

#### Studio Skoop

Mijn favoriete bioscoop is Studio Skoop, heel klein met een sfeervol café. Het enige nadeel is dat de meeste films op hetzelfde tijdstip eindigen waardoor je naar het café moet rennen om een plaatsje te kunnen bemachtigen. Ik bestel er meestal vers fruitsap. Dat zorgt weleens voor kwade blikken bij de lange rij aan de bar, maar dat trek ik me niet aan.

**Sint-Annaplein 63, Gent**

#### Maison Meert

De vanillewafeltjes van Meert zijn een ware delicatessie, je kunt ze enkel in Lille vinden. Ze zijn heel dun gebakken en binnenin zorgt een stevige vanillecrème voor extra smaak. Eigenlijk bezoek ik het theesalon vooral voor het stukje wafel dat je er erbij krijgt.

**27 rue Esquermoise, Lille, Frankrijk**