CULINAIR

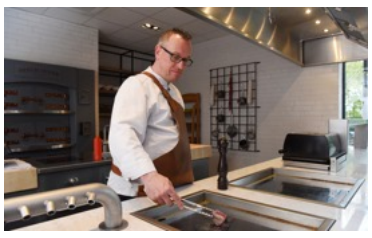
Elke zaterdag gaat uw krant op zoek naar de lekkerste adresjes in de stad.

De lokroep van de toekan

Hotel Van der Valk in Borgerhout introduceert bistro-bar Stiel

Om ook als restaurant in beeld te komen, staat hotel Van der Valk op het culinair festival Antwerpen Proeft. Hoog tijd voor een voorproefje in dat hotel naast het oprittencomplex van de Ring in Borgerhout.

Chef-kok Nicolas Janssens. “We bereiden alles, tot de mayonaise toe, zelf.” FOTO'S JAN VAN DER PERRE



Chef Janssens in zijn open keuken, die uitgeeft op de zaal.

Croque ‘Ssst … hier rijpt den Duvel’.

Het aangename interieur.

● Hoog tegen de gevel van het hotel prijkt geen ‘Quality Inn’ of ‘Scandic’ meer, maar een toekan, het logo van de Nederlandse hotelketen Van der Valk. De honderd hotels van de groep in België, Nederland, Frankrijk, Spanje en de Antillen worden allemaal beheerd door leden van de Van der Valk-familie. In Antwerpen is dat Willem Polman, achterkleinzoon van stichter Martinus Van der Valk.

“Wij zijn in Antwerpen geïnteresseerd als tweede grootste stad van België en omdat er veel Nederlanders naartoe komen. Het hotel zelf heeft alles wat we willen: een goede bereikbaarheid, een grote parking, het is centraal gelegen en met 204 kamers is het ruim genoeg”, weet Polman.

Toch wilde Van der Valk meer dan een hotel. De groep wil uitdragen dat ze de familie hoog in het vaandel draagt. “Daarom zochten we eerst toenadering tot de buurt”, zegt adjunct-directeur Patrick Janssen. “De buren hadden last van foutparkerende hotelgasten. Dus maakten we de parking gratis. Ook leveranciers kregen er een plek, zodat ze niet meer op de stoep zouden laden en lossen.”

Toekanlogo

Het antwoord van de buurt liet niet lang op zich wachten. Ook al omdat Van der Valk de bistro-bar Stiel opende. “De naam is veelzeggend: de stiel van het koken staat weer voorop. We zijn weer alles, tot en met de mayonaise, zelf gaan bereiden”, zegt een trotse chef-kok Nicolas Janssens. Met *live cooking* in de open keuken op zaterdag en met brunches op zondag, wist het hotel een nieuw publiek aan zich te binden. “We horen dat families hier afspreken voor de brunch”, zegt Patrick Janssen. “De paasbrunch was dan ook snel volgeboekt.”

Daarbij speelt ook het logo een rol. “Mensen associëren onze toekan met een goede plaats om halt te houden”, zegt Janssen. Zijn door mij gevreesde promopraatje wordt plots een mooi familieverhaal. “Met Kerstmis kwam er opeens een groep van vijftien aanwaaien, die nergens hadden geboekt. Maar toen ze onze toekan op de gevel spotten, dachten ze: ‘proberen maar’. We hadden geen plaats meer, maar iemand wegsturen, dat kan niet. Dus hebben we er een extra feesttafel bijgezet.”

“Dat zegt alles over het contrast met vroeger. Het verschil is hemelsbreed”, vindt chef-kok Nicolas Janssens, die meteen na aankomst in Van der Valk een nieuwe keuken onder zijn voeten geschoven kreeg. En de vrijheid om de menu volkomen naar zijn hand te zetten. “De enige bekommernis daarbij is een goede prijs-kwaliteitsverhouding, op een plek waar mensen zich thuisvoelen”, zegt hij. “En ook dat valt hier veel beter mee dan vroeger”, beaamt zaalverantwoordelijke Veerle Cox. “Het reftergevoel van weleer is weg. Het is een gezellig restaurant geworden.”

JOHAN VAN BAELEN

ℹ Bistro-bar Stiel, Luitenant Lippenslaan 66, 2140 Borgerhout, info@antwerpen.valk.com

En wat op het bord?

● Een bedrijf dat kort na de oorlog is ontsproten uit een boerderij en er de eigen oogst aan de man bracht in zijn café naast de deur, hecht waarde aan het bord. Dat blijkt al uit de croque *Ssst … hier rijpt den Duvel* (9,50 euro), gemaakt met dikke sneden boerenbrood, jonge kaas en hoeveham ertussen en bovenop een gegratineerd kaasje van Van Tricht: Belgische Gouda, bereid met Duvel. Hoeft het gezegd dat deze smeuïge lekkernij alle andere croques in de schaduw zet? Ik ben er zeker van dat deze stille genieter al meerdere zakenlunches opvrolijkte. Zeker omdat hij, met het slaatje er nog bij, bordvullend is.

Als hoofdgerecht ga ik voor de suggestie: Vlaams goud of witte asperges met zalmfilet, hollandaisesaus, gekookte aardappelen en schijfjes ei (23,50 euro). De combinatie hoort tot de toppers van het seizoen, wat heel aannemelijk klinkt met de beetgare asperges uit volle grond en een sappig stukje zalm.

Overigens staan er op de uitgebreide kaart van de bistro enkele gerechten die niet aan de seizoenen onderhevig zijn: schnitzel op de eerste plaats, gevolgd door steak en stoofvlees. Deze Nederlanders schieten dus recht in de maag van de Sinjoren. **(jvb)**