

Het Pomphuis | De Ark
Siberiastraat z/n
2030 Antwerpen
www.hetpomphuis.be
www.deark-antwerpen.be



**Dave Wouters
en Christophe
De Koninckx:
geboren chefs**

4-5

**Ontdek het
verrassende
lentemenu van
Het Pomphuis**

6-7

**Binnenkort nog
meer plaats op
het vernieuwde
Pomphuisterras**

11

EENMALIGE EDITIE TER GELEGENHEID VAN HET TIENJARIG BESTAAN 2002-2012

HET POMPHUIS & DE ARK

EEN GOUDEN COMBINATIE



Als er één plaats is waar de stad en de haven elkaar ontmoeten is het hier, aan de Siberiabrug in het noorden van Antwerpen.

Tien jaar geleden meerde eventboot De Ark aan bij Het Pomphuis, dat net een nieuwe bestemming als restaurant had gekregen. Het werd een gouden combinatie. In Het Pomphuis geniet je van een hoogstaande keuken in een prachtig stuk industrieel erfgoed. Op De Ark kan je terecht voor evenementen. Of het nu om de doop van een schip gaat of een communiefeest, het is

altijd smaakvol en op maat van de klant.

Het tienjarig jubileum wordt gevierd met deze exclusieve publicatie. De mensen die De Ark en Het Pomphuis dragen, de klanten, de bijzondere geschiedenis van De Ark en Het Pomphuis verdienen allemaal een plaats. Daarnaast belichten we boeiende vooruitzichten. Niet ver van Het Pomphuis gaat binnenkort het nieuwe RED STAR museum open. En vlak over de deur zal het Havenhuis een gedurfde architecturale transformatie ondergaan.

BOB VAN REETH SCHETST DE GESCHIEDENIS VAN DE ARK

Twintig jaar geleden kreeg bOb Van Reeth een aha-erlebnis aan het water. De Ark was geboren, net op tijd voor de feestelijkheden van Antwerpen '93. Samen met de AWG-architecten transformeerde bOb Van Reeth een duwboot tot theaterboot. 'Zijn vorm spreekt voor zich. Bij De Ark horen geen moeilijke verhalen.' >> p9

KOM ETEN EN WIN

EEN ECHTE PANAMARENKO

Die tien jaar geven ons vleugels. Tijdens de feestmaand mei worden Het Pomphuis en De Ark bezocht door vliegende schotels en vreemde vehikels van één van onze grootste kunstenaars. Daarnaast kunnen onze gasten een werk van Panamarenko winnen. >> p12



DE GESCHIEDENIS VAN HET POMPHUIS & DE ARK

INDUSTRIEEL ERFGOED KRIJGT EEN TWEEDE LEVEN



Wanneer Het Pomphuis restaurant op volle toeren draait haalt het tot 300 'couverts', dat zijn etende klanten, per dag. Maar ook de originele capaciteit van het gebouw was indrukwekkend. Droogdok 7 kon op enkele uren worden leeggepompt, voor scheepsherstel onder de waterlijn.

Op de benedenvloer staan nog de drie reusachtige pompen die de klus klaarden. Titanen uit het verleden die een gebalde, zwijszame kracht uitademden. In principe zou je de electriciteit terug kunnen aansluiten en zouden ze nog moeten werken. Ze werden gebouwd in Charleroi in de jaren twintig, toen het Waalse staal nog de ruggengraat van Europa was.

Het weggepompte water kwam in een ondergronds kanaal terecht en werd zo in de dokken gespoten. Het droogdok is verdwenen toen men in de jaren zestig het Albertkanaal verbreedde en sindsdien stond Het Pomphuis er nutteloos bij. Eind jaren negentig besefte de stad dat er met dit bijzonder stuk industrieel erfgoed iets moois te doen was. Men schreef een wedstrijd

uit om er een horeca bestemming van te maken, waarbij het karakter van het gebouw moest bewaard blijven. De hoge glazen ramen, de gestileerde afwerking van gevel en balustrades doen denken aan de treinstations van rond de eeuwwisseling. Eigenaars Gunther Dieltjens en Sabine Boodts leggen uit welke ingrepen nodig waren. 'In het midden van Het Pomphuis werd er een grote valse vloer geplaatst, die stilistisch ongemerkt in het kader overgaat. Oorspronkelijk was Het Pomphuis immers een groot gapend gat, met alleen een gangpad er rond. Door dit grote centrale plateau werd er plaats gewonnen. In 2007 is er een grondige renovatie gebeurd. Door een juiste keuze van kleuren en materialen krijg je een gezellige sfeer in dit monumen-

tales kader. Andere troeven zijn ons grote, zonovergoten terras van waarop je de schepen op het Albertkanaal ziet passeren. In dit inspirerend kader willen we mensen laten genieten van een goede, verfijnde keuken. Onze gerechten zijn klassiek met een moderne, eigentijdse toets.'

STILLE GETUIGEN

's Middags baadt Het Pomphuis



Een gezellige sfeer in een monumentaal kader?

in het licht, dat wordt weerspiegeld op het Albertkanaal en langs de grote ramen naar binnen stroomt. 's Avonds vindt er een transformatie plaats. Dan krijgt Het Pomphuis iets intiemers. De juiste belichting zorgt ervoor dat elke tafel in een soort onzichtbare bel zit. Ook de akoestiek klopt. Je hoort niet wat er aan de andere tafels gezegd wordt maar toch is er een gezellige roezemoezende aanwezigheid. Tijdens de week is het cliëntel overwegend zakelijk en maritiem. Het gebouw is dan vaak het eerste gespreksonderwerp. Naast de pompen zijn er nog andere

stille getuigen van de vroegere industriële glorie. Boven de tafels hangt een stalen gevaarte met enorme kettingen. Dat is de kraan waarmee de pompen verplaatst konden worden. Ze kan nog steeds manueel verrold worden, over de hele lengte van Het Pomphuis. In de beginjaren van het restaurant hing er aan de kraan een platform, waarop een vleugelpiano stond. Een dappere pianist speelde toen elke avond boven de afgrond. En in de toiletten zijn de oude deuren van de electriciteitscabines gerecupereerd. Die 5000 volt moet je dus met een korrel zout nemen.



Karin Verbaet

POMPHUIS EN DE ARK

Vanaf het begin was er een symbiose tussen Het Pomphuis en de evenementenboot De Ark, die er bij aangemeerd ligt. Waar Het Pomphuis restaurant begint als een zorgvuldige beleidskeuze van de stad, is De Ark een verhaal van toeval en geluk. Karin Verbaet coördineert vanaf het begin alle evenementen in Het Pomphuis en De Ark. Zij vertelt: In 2001 kwam ik toevallig voorbij Het Pomphuis. Toen waren de uitbaters volop Het Pomphuis aan het verbouwen en je zag dat er iets prachtigs in wording was. Ik raakte met hen in gesprek en enkele dagen later belden ze me. De Ark, de voormalige kunstboot van Antwerpen '93 was beschikbaar en zou naast Het Pomphuis komen te liggen. Of ik interesse had om De Ark mee uit te baten als evenementenboot. Ik herinner me nog goed de dag dat we het gigantische gevaarte vanuit Willebroek naar hier slepten. Een ijskoude dag onder een staalblauwe hemel. In de lente zijn dan al de eerste feesten doorgegaan, nu net tien jaar geleden.

De Ark en Het Pomphuis zijn een gouden combinatie gebleken. We hebben met Het Pomphuis een exclusief restaurant dat zeven op zeven open is. Daarnaast is er De Ark voor allerlei bedrijfs- en privéfeesten, recepties enzoverder. Er is een wisselwerking tussen beiden en toch vormen ze elk een aparte entiteit.'



LANGE WAPPER WIJDBEENS OVER HET POMPHUIS

In september 2010 vloeit er champagne in Het Pomphuis. De Vlaamse regering beslist voorgoed om geen Lange Wapperbrug te bouwen, maar de Oosterweelverbinding rond te maken met tunnels onder het Eilandje. Voor het veelgeprezen restaurant van Gunther Dieltjens komt er een einde aan 5,5 jaar van wurgende onzekerheid over zijn toekomst.

In februari 2005 stelt de Vlaamse regering de eerste plannen voor de Lange Wapper voor. Het verdict is verschrikkelijk: het viaduct zou precies over Het Pomphuis lopen, amper drie meter boven het fantastische glazen dak van het art deco-gebouw. Er wordt een klacht ingediend bij de Raad van State. Het Pomphuis voert aan dat er bij het opstellen van het milieu-effectrapport (MER) voor de Oosterweel te veel belangenvermenging is geweest en dat de alternatieven – een tunnel, een noordelijker tracé – te weinig zijn onderzocht. In 2007 wijst de Raad van State de klacht van Het Pomphuis in kort geding af. En intussen komt een brede beweging tegen de Lange Wapper op gang. Actiegroepen Ademloos en sRaten-generaal slagen erin om steeds meer mensen te mobiliseren.

Op 18 oktober 2009 zegt een meerderheid van de deelnemers aan het referendum 'neen' tegen het BAM-tracé voor de Oosterweelverbinding. Op 30 maart 2010 maakt Vlaams minister-president Kris Peeters bekend dat de Vlaamse regering principieel de voorkeur geeft aan tunnels onder het Eilandje. Intussen zijn we bijna 2 jaar later. Veel vooruitgang lijkt er niet gemaakt. De dure Oosterweelverbinding staat nog niet in de startblokken en de actiegroepen blijven protesteren. Het dossier wordt de inzet van de gemeenteraadsverkiezingen in oktober 2012.

DE 'ANCIENS'

NIET VERTRAGEN IN DE BOCHT

Op De Ark en in Het Pomphuis werkten op die tien jaar al honderden mensen. Enkele sterkhouders zijn er al van het eerste uur bij. Wij spraken met vier van hen. Hoe kijken zij terug in de jubileummaand? Wat houdt De Ark drijvend en Het Pomphuis draaiend? Wat moet je in huis hebben om hier te kunnen werken?



Jan Duys Johan Van Dessel Marc Aenderkerk Frank Maes

Jan Duys

Event-manager van De Ark

'Ik ben er vanaf het begin bij. Bij het aanverven let ik op enkele kernkwaliteiten. Een open, spontane en vriendelijke houding vind ik het belangrijkste. Iemand moet geen etiquette hebben gestudeerd om aan de slag te gaan. Je leert al doende en moet openstaan voor feedback.'

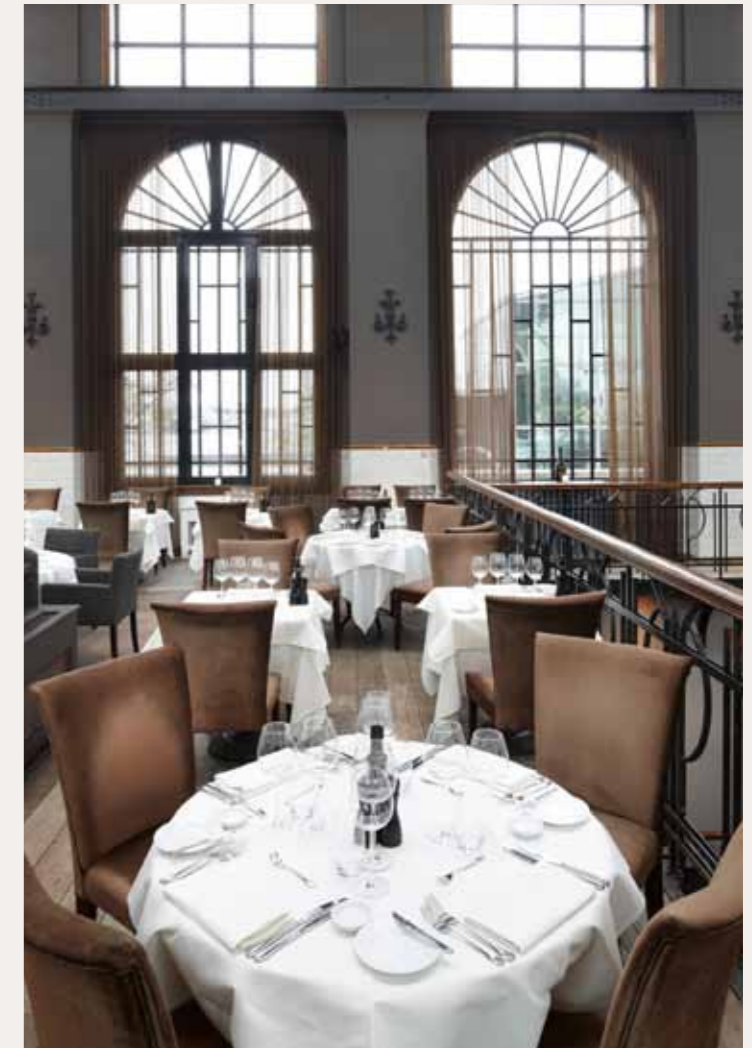
Johan Van Dessel

Manager van Het Pomphuis

'Ook flexibiliteit en energie zijn belangrijk. Tijdens de coup de feu, op een zaterdag of vrijdag, moet iedereen een tandje bijsteken. Het gaat soms tegen een flinke vaart en dan komt er druk op de ploeg, maar dat mag nooit afstralen op de gasten. Ik spreek niet over klanten, bij ons ben je te gast. We hebben hier al veel internationale sterren en royalty gehad, maar het is niet zo dat die met bijzondere eguards worden behandeld. Ik denk dat mensen een eenvoudige en oprechte vriendelijkheid meer appreciëren.

Ik werk hier graag omdat het management blijft investeren in vernieuwing en kwaliteit. Er is regelmatig een restyling en er wordt op langere termijn gedacht. We hebben zeker de eerste jaren verschillende formules uitgetoetst. Ondertussen hebben we de juiste touch gevonden. De veranderingen zijn het resultaat van een organisch proces. Op de werkvloer groeien patronen of dringen zich bijsturingen op. Spannend wordt het als het terras volzit en het begint zwaar te gieten. We weten dat we niet over de binnencapaciteit mogen gaan zodat we de gasten altijd kunnen verplaatsen. Volgend jaar met het nieuwe terras zullen we dat moeten herbekijken.

Jan: Ik heb veel horeca-ervaring en kan vergelijken. Vaak stijgt de chaos naarmate het aantal klanten. Bij ons is er een duidelijke structuur en taakverdeling. Dan bedoel ik niet zozeer op strakke hiërarchie, want we communiceren allemaal heel open. Maar je weet als werknemer waaraan en waaraf. Dat zorgt



voor een flexibele en enthousiaste ploeg op De Ark. Onze feesten zijn telkens gepersonaliseerd en we staan open voor de wildste ideeën. Feesten met helikoptervluchten voor de gasten, flamboyante modeshows, of het dopen van nieuwe boten die dan tegen De Ark komen te liggen.

Marc Aenderkerk

Kelner van Het Pomphuis

Ik werk al vanaf het begin als kelner in Het Pomphuis en doe het nog steeds heel graag. Voor ons is het vanzelfsprekend geworden, maar het is mooi om te zien hoe het interieur elke keer weer de gasten verbluft. Tijdens het serveren hoor ik soms de wildste speculaties over de vroegere functie. Dan beweren ze bijvoorbeeld dat hier vroeger boten werden binnengevoerd. Of dat het hier een fabriek van naaimachines was. De klant heeft altijd gelijk, denk ik dan. Maar als ze het vragen doe ik het verhaal over de originele bestemming van het gebouw. En voor de echt geïnteresseerden hebben we een enveloppe met historische duiding. Ik maak de dienstverlening zoveel mogelijk op maat van de gasten. Zo pols ik of ze liever uitgebreid tafelen of eerder gehaast zijn. En je voelt snel of iemand graag een babbeltje slaat.

Frank Maes

Kok in Het Pomphuis

In het prille begin werkte ik op De Ark, maar de laatste tijd sta ik in de keuken van Het Pomphuis, meestal bij het vlees. Ik ben er van tussenuit geweest voor een paar lange reizen, maar ben altijd teruggekomen. Het is een klasseaak en er wordt goed gecommuniceerd. Vaak krijgen we van de manager of de kelners te horen voor wie we koken. Horecamensen staan er ook om bekend zelf graag uit te gaan. Mijn wildste periode ligt op dat vlak achter me. Maar op de personeelsfeesten gaat het er stevig aan toe. Sabine en Gunther maken er meestal iets speciaals van. Ze hebben meerdere horecazaken en meestal feesten we met alle personeelsleden samen. Er is wel wat cross-over tussen De Ark en Het Pomphuis op vlak van personeel. Je moet inderdaad een zekere drukte aankunnen voor dit werk. 'Niet vertragen in de bocht' op een zaterdag voor het hoofdgerecht. Dan kunnen we soms zeven tafels tegelijk serveren. Maar ook die drukte is routine geworden.

DAVE WOUTERS EN CHRISTOPHE DE KONINCKX: CHEFS IN HART EN NIEREN

‘KOKEN IS ONZE PASSIE’

‘Een avond die op wiel-tjes loopt, daar word je euforisch van.’ Dave Wouters en Christophe De Koninckx hebben van hun passie hun job gemaakt. Beiden zijn ze chef: Dave van De Ark en Christophe van Het Pomphuis. Ze zijn niet alleen chef-koks, maar ook chef-managers: ‘In de keuken geven we het goede voorbeeld. Alleen zo kan je het team motiveren.’

Kok, dat krijg je met de paplepel binnen. In de familie De Koninckx was het vroeger drummen om achter de potten te staan. Papa gaf kookles en moeder was de vlaamse versie van de Italiaanse mamma. ‘Elke dag aten we drie gangen,’ vertelt Christophe. ‘Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht. Lekker en gevarieerd eten was belangrijk. Alles moest ook opgegeten worden. Daar dank ik mijn moeder nu voor. Ik lust werkelijk alles. Een belangrijke voorwaarde om een goede kok te zijn.’ Al snel veroverde Christophe ook een plaats aan het familieforuis. Op zijn tiende kookte hij al voor het gezin, op zijn dertiende ging hij werken in een restaurant. ‘Dat begon aan de afwas, tijdens de weekends. Af en toe mocht ik eens elders bijspringen. En kijk: op mijn zestiende was ik al een volwaardige hulpkok.’

Ook voor Dave ligt de kiem van zijn kookkunst bij de familie. ‘Ik weet nog dat ik van mijn vader wild mocht klaarmaken op een groot familiefeest. Ik was veertien. Een oom van me was toen net naar Canada geëmigreerd om er kok te worden. Dat wou ik later ook kunnen doen.’

MISE EN PLACE

Dave en Christophe maakten hun dromen waar. Al zal niet



iedereen ze hun job benijden. Koks hebben immers lange werkdagen. Christophe komt elke werkdag om tien uur aan bij Het Pomphuis. ‘Dan beginnen we aan de mise en place. Ondertussen wisselen we ideeën uit over de lunchkaart, die elke dag verschilt. Ieder van de acht koks krijgt daarin zijn zeg. Een goede chef luistert naar zijn medewerkers.’ Ook voor Dave begint de dag om tien uur. Dan treft hij, samen met sous-chef Nick Huybrechts, de voorbereidingen op de feestmaaltijden van De Ark. ‘Gemiddeld koken we voor 200 tot 250 mensen. Dat krijg je niet klaar op een dag. De dag voor het feest maken we de fonds klaar en bakken we de pâtisserie. Op de dag zelf krijgen we hulp

van twee extra koks. Dan passen alle puzzelstukken in elkaar. We bereiden de dagverse groenten, prepareren vlees en vis en dresseren de borden. Om zeven uur begint de service. Tegen dan is het zwaarste werk achter de rug. Soms beginnen we zelfs het feest van de volgende dag voor te bereiden.’



Vertrouwen is ons codewoord

MOTIVATOR

Voor Christophe begint de namiddag met een grote poetsbeurt van zijn keuken. Om drie

uur krijgt het personeel dan pauze om zelf te eten. ‘Een later begint het werk opnieuw. Ieder mag zelf beslissen wanneer hij de avonddienst voorbereidt. Ik vertrouw erop dat ze alles op tijd klaar hebben.’

Vertrouwen is het codewoord in de keukens van Dave en Christophe. ‘We krijgen zelf ook de vrijheid om de keuken naar onze hand te zetten, zonder dat er iemand op onze vingers kijkt’, zegt Christophe. ‘Die vrijheid wil ik ook aan mijn medewerkers meegeven. Ik probeer topkwaliteit te leveren, op een menselijke manier. Als chef ben je ook een motivator. Daarom moet je het goede voorbeeld geven in de keuken en af en toe eens een compliment geven. Niet alleen

aan de koks, maar ook aan het zaalpersoneel. Wij hebben een zeer goede sfeer in ons team. Ik hoop dat ik daar op die manier toe bijdraag.’

ADRENALINE

Die goede sfeer is ook nodig. Vooral de zaterdagavonden kunnen hectisch zijn. ‘Dat zijn heerlijke momenten. Als je merkt dat je team goed op elkaar is ingespeeld, voel je de euforie zo opkomen. Die adrenaline stoot tijdens een goed lopende service op de drukke momenten: daar doe je het voor.’ Dave beaamt. ‘Waar ik het meest van geniet, zijn de momenten waarop de klanten naar de keuken afzakken om te zeggen hoe lekker ze het vinden. Dat maakt heel je avond goed.’

BIO DAVE WOUTERS

Dave Wouters (39) liep als 16-jarige leerling stage bij Marc Paesbrugge en zijn **Sir Anthony Van Dijk**. Dat restaurant bezat toen nog twee Michelinsterren, én drie kookmutsen van Gault Millau. Enkele jaren later, in 1992, besloot Marc Paesbrugge van concept te veranderen. Hij wilde zo zijn

restaurant uit de Franse gastronomische gidsen houden. Zijn langste stage liep Dave bij restaurant **‘De droggedok’**, bekend om zijn vleesbereidingen op houtskool. Dave liet zich meteen opmerken. De chef beschouwde er de jonge Dave na een tijd als zijn rechterhand. ‘Ik herinner me dat de chef me kwam vertellen dat hij een weekje op reis ging. Ik moest de keuken helemaal zelf runnen. Ik was amper 17!’

1996-1999. **V.V.W Linkeroever**: ‘Na mijn

studies heb ik eerst in een aantal hotels gewerkt. Mijn eerste vaste job was bij **V.V.W.**, het restaurant van de yacht club op Linkeroever. Ik was er meteen sous-chef en ben er snel tot chef opgeklimmen.’

2000-2003: Restaurant **De Heidebloem** (Sint-Antonius Zoersel): Met de geboorte van mijn zontje besloot ik een stapje terug te zetten. Ik werd hulpkok bij De Heidebloem. Maar de passie was alweer te sterk en ik klom snel op.’

2004-2008: Sous-chef **De Ark**: Na De Heidebloem verhuisde ik naar het restaurant van Golfclub **Rinkven**, in ‘s Gravenwezel. Daar kreeg ik uren die beter combineerbaar waren met het gezin. Omdat er soms weinig werk was in de Golfclub, kluste ik bij als medewerker in De Ark. Op vraag van de toenmalige chef kwam ik hier voltijds werken. De eerste vier jaren was ik hier sous-chef.’

2009-... : Chef **De Ark**.

DE DADA’S VAN DE CHEFS

BIO CHRISTOPHE DE KONINCKX

Christophe De Koninckx (35) leerde als student de kokstiel kennen in verschillende sterren-restaurants. Hij liep ondermeer stage bij de **Barbizon** in Brussel of **De Schone van Boskoop** in Boechout. Maar voor Christophe hoeft een topzaak niet noodzakelijk een ster te hebben. Bij restaurant **‘Patrick De Vos’** uit Brugge heeft hij misschien wel het meeste geleerd in zijn studentenperiode. Patrick De Vos was immers aangesloten bij de **‘Jeunes restaurateurs d’Europe’**, een vereniging van jonge, talentvolle restauranthouders. Na zijn stages ging hij meteen voltijds aan de slag.

1998-2003 Restaurant **De Eiken** (Oostmalle): ‘Ik was amper 21, maar ik mocht al meteen naast de chef staan. Het fijne aan De Eiken was dat we er alles zelf maakten: brood, pâtisserie, sausen... Zelfs het kleinste koekje voor bij de koffie bakten we zelf.’

2004-2005 Restaurant **Matelote** (Antwerpen): ‘Ook dit restaurant was een uitstekende leerschool. De chef stond erop dat we alles à la minute voorbereiden, van de puree tot de sausen. Dan leer je heel snel werken. De gerechten in de Matelote waren eenvoudig, maar de chef slaagde erin hen een extra dimensie te geven. Het restaurant zat dan ook altijd vol.’

2005-2009: Sous-chef **Het Pomphuis**: ‘Via een aanbeveling van sterrenchef **Roger Souvereyns** kwam ik hier terecht. Ik ben begonnen aan de ‘koude kant’, de bereiding van de voorgerechten. De twee toenmalige chefs zagen dat ik zeer gemotiveerd was. Na een tijdje promoveerde ik dan ook tot sous-chef.’

2009-... : Chef **Het Pomphuis**.



DE TATAKI VAN TONIJN

‘Niets zo boeiend als verse vis,’ zegt Dave Wouters. ‘Vooral de textuur vind ik als kok zeer bijzonder. Zo snij ik heel graag verse tonijn. Tataki van tonijn is dan ook een van mijn favoriete bereidingen. Ik hou van de oosterse keuken, omdat ze staat of valt met de versheid van de producten.’ ‘We schroeven de tonijn eerst, waarna we hem afkoelen in ijskoud water. De vis krimpt dan ineen, waardoor hij nog malsler wordt. Dan marineren we hem in een mengsel van kruiden, gepekeld gember en azijn. Die azijnen brengen het garingsproces op gang. De groenten marineren we op hun beurt in een samenstelling van azijnen en olieën. Welke samenstelling? Had je nu echt gedacht dat ik dat zou prijsgeven?’ *(lacht)*. ‘Die verschillende ingrediënten maken dat de kok zijn hoofddoel kan benaderen: de combinatie van de vijf smaken. Bitter, zout, zuur, zoet en hartig. Bovendien is de tataki met de bijhorende groenten ideaal om een bord mooi te dresser. Als kok voel je je dan heel even schilder.’

DE KRUIDEN

Elke kok koestert zijn kruiden. Bij Dave Wouters mogen die kruiden best pit hebben. ‘De liefde bracht me in het verleden naar Chili. Daar heb ik enkele veelgebruikte kruiden op een andere manier leren kennen. Chili en koriander zijn zeer aanwezig in de Chileense keuken. Ze maken er een soort pesto van, die ze dan gebruiken als basis voor hun andere sausen.’ ‘Chili en koriander ga je zeker tegenkomen in ons gastronomisch wereldbuffet. Ik gebruik ze wel op een meer genuanceerde manier dan in Zuid-Amerika. Kruiden moeten voor mij een extra toets geven, maar mogen niet overheersen. In de brochure van De Ark zal je zien dat we tal van buffetten aanbieden: koud, warm, vlees, vis, Amerikaans, Zweeds, walking dinner... noem maar op. Ik geef ze allemaal mijn eigen kruidentoets mee.’ ‘Ook gember gebruik ik zeer graag. Neem nu een doordeweeks wortelslaatje. Als je dat combineert met een chutney van gember, krijg je een heel ander, veel verfijnder gerecht. Dat is de magie van de keuken.’

DE SCHORT

‘In de keuken ben je een team. En bij elk team hoort een uniform.’ Dave is gesteld op zijn schort van De Ark. ‘Van zodra ik hem aangesp, voel ik me een ander mens. Het is belangrijk dat ik hem stevig vastbind. Een marathonloper loopt ook niet met slappe schoenveters.’ ‘Een schort maakt je professioneel. Hij staat voor discipline en etiquette. Hij boezemt de klanten vertrouwen in.’ Een kokmuts is voor Dave een stap te ver. ‘Heel de tijd zo’n muts op: ik zou het niet kunnen verdragen. Pas op: hygiëne is bij ons prioritair. Je zal in onze keuken niemand met lange haren zien rondlopen.’ Op de schouder draagt Dave het logo van De Ark. ‘Het silhouet van een boot op de rimpeling van het water: het logo geeft perfect weer waar we voor staan. Tenslotte blijven we uniek: een culinaire feestzaal op een drijvend vlot.’



DE ZUREN

‘Citroenen, limoenen, chardonnayazijn: ze zijn onmisbaar in mijn keuken.’ Christophe De Koninckx houdt van zuren in zijn gerechten. ‘Ze neutraliseren de zwaarte van sommige ingrediënten. Mijn kookstijl is sowieso veelal licht. Ik zal de hoeveelheden boter en room altijd tot een minimum beperken. Dat vind ik zelf ook veel lekkerder.’ Wat zou Christophe doen met een heerlijk sappig, maar zwaar stukje wild? ‘Wel, je kan bijvoorbeeld veenbessen verwerken in een gel. Die gel kan je er dan koud bij serveren. Koken is altijd een evenwichtsoefening. Dat moet je altijd voor ogen houden wanneer je een kaart maakt.’ Die kaart verandert in Het Pomphuis elk seizoen, vier keer per jaar. ‘Aan een nieuwe kaart begin ik vier weken voor voorhand. Inspiratie doe ik een heel jaar op. Ik heb thuis een bibliotheek aan kookboeken, ik wissel ideeën uit met bevriende chefs en interesseer me in *foodpairing*. Die culinaire techniek analyseert de aroma’s van ingrediënten, om ze dan op wetenschappelijke basis te combineren met andere ingrediënten.’

DE MESSEN

‘Een mes moet scherp zijn.’ Christophe De Koninckx heeft dan misschien nog geen kookboek geschreven en is geen culinaire tv-vedette, de oneliners vloeien toch gezwind uit zijn mond. ‘Een bot mes heeft haken die in het vlees blijven hangen. Daarom moet je je mes goed verzorgen. Ik zal het nooit in een afwasmachine leggen, of met warm water wassen.’ ‘Messen moeten ook goed in de hand liggen. Ikzelf zal ze nooit uitlenen. Iedere kok heeft immers een eigen manier van snijden. Een andere kok gaat de snijrichting van mijn messen beïnvloeden. Klinkt dat vreemd? Toch niet. Je moet weten dat ieder van de 13 koks in mijn keuken een gepersonaliseerd aardappelmessje heeft.’ Wanneer we doorvragen, geeft Christophe het uiteindelijk toe: hij is een perfectionist. ‘Als ik aan de dag begin, moeten al mijn messen verticaal en in de juiste volgorde voor mijn neus liggen. Nergens zoveel bijgeloof als in de keuken. Je wil voortdurend het ongeluk afwenden. Want één foutje kan als een dominantsteen je hele service in de war sturen.’

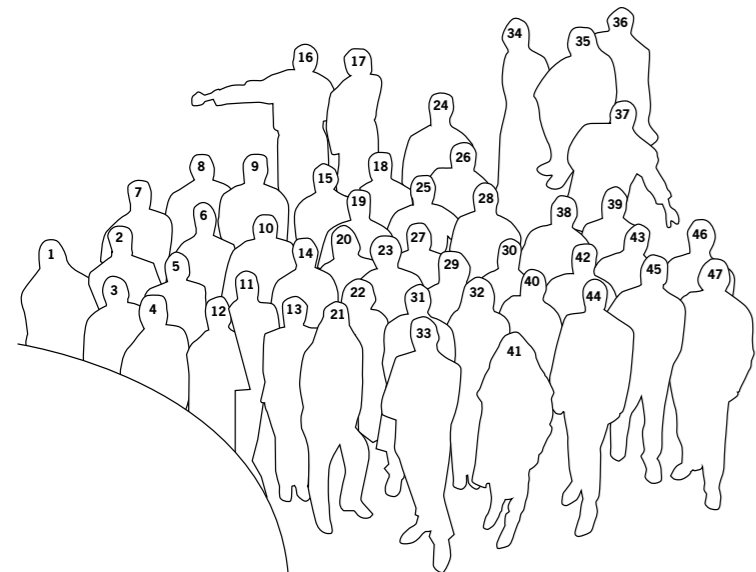
DE PEPERMOLEN

Werkvreugde zit hem in kleine dingen. In een pepermolen, bijvoorbeeld. Christophe leverde tot voor kort met zijn collega’s elke dag strijd voor die ene, perfecte pepermolen. Tot er ineens een hele lading werd aangeleverd uit kookwinkel ‘Antwerps Kookhuis.’ ‘De perfecte pepermolen is groot. Anders moet je hem op een dag teveel bijvullen. En de peperbolletjes mogen er niet uit vallen.’ Christophe gebruikt altijd witte peperbolletjes. ‘Die malen beter. En zwarte bolletjes geven kleine zwarte stipjes. Alsof je het vlees licht hebt laten aanbranden.’ ‘Mijn pepermolen is ook mijn stressbal. Als het druk wordt en de service draait goed, durf ik hem van pure euforie wel eens in de lucht zwieren. Met die extra bewegingen kan ik dan mijn energie kwijt. Mijn lijf zit dan vol adrenaline. Die energie werkt trouwens aanstekelijk. Soms glijden we dan in de keuken naar onze oven, of staan we te dansen achter het foruis. Dan spat het plezier ervan af.’





MONUMENTALE KRACHT



Meestal opereren ze achter de schermen van kookpotten, vestiaires of oberuniformen. Voor een keer mogen zij nu zelf in de spotlights. En dat verdienen ze: al tien jaar lang staan zij garant voor de lekkerste gerechten, geserveerd met de meest gemeende glimlach. Bovendien vormen zij een hecht team. Voor, tijdens en na het werk. De teams van Het Pomphuis en De Ark: twee handen op een buik.

- | | |
|---|--|
| 01. Paul Stautemas - HPH - 2003 | 17. Sam Verhoeven - HPH - 2012 |
| 02. John Van Uffel - HPH - 2004 | 18. Willy Gauthier - HPH - 2010 |
| 03. Ponniah Thanabalsingam - HPH - 2003 | 19. Dimitri Hendrickx - HPH - 2012 |
| 04. Marc Aendeckerck - HPH - 2002 | 20. Jessica Smet - HPH - 2011 |
| 05. Jolanda Denisson - HPH - 2009 | 21. Sabine Boodts - Eigenaar |
| 06. Faizan Ashfaq - HPH - 2008 | 22. Talisa Orens - HPH - 2011 |
| 07. Sliman Bellaflik - HPH - 2008 | 23. Tenzin Chowang - HPH - 2008 |
| 08. Koen Frans - HPH - 2008 | 24. Frank Maes - HPH - 2002 |
| 09. Christophe De Koninck - HPH - 2010 | 25. Rameswaran Theiventhiram - HPH - 2008 |
| 10. Mirsad Hido - HPH - 2006 | 26. Jonas Baud - HPH - 2012 |
| 11. Annelies Suy - HPH - 2009 | 27. Dave Wouters - De Ark - 2004 |
| 12. Steven Van Looveren - HPH - 2007 | 28. Michael Rubenfeld - HPH - 2010 |
| 13. Veronique Jongenelen - HPH - 2007 | 29. Martines Bento Pereira Paula - De Ark - 2004 |
| 14. Laurent Simons - HPH - 2003 | 30. Marcha Stevens - HPH - 2011 |
| 15. Tom Geerts - HPH - 2010 | 31. Thayalan Mankalam - HPH - 2005 |
| 16. Abdel El Jaouari - HPH - 2002 | 32. Florentina Draghici - HPH/De Ark - 2011 |

- | |
|--|
| 33. Gunther Dierckx - Eigenaar |
| 34. Michael Geeraerts - HPH - 2011 |
| 35. Jan Devis - HPH - 2011 |
| 36. Abdelwahid Bobouh - HPH - 2010 |
| 37. Nic Huybrechts - De Ark - 2011 |
| 38. Alain Moons - HPH - 2011 |
| 39. Sarah Roelants - HPH - 2010 |
| 40. Suzana Musa - HPH/De Ark - 2011 |
| 41. Karin Verbaet |
| 42. Puviraj Gopalalail - De Ark - 2011 |
| 43. Pahidanan Basubathi - HPH - 2003 |
| 44. Johan Van Dessel - HPH - 2002 |
| 45. Eddy Wynen - De Ark - 2004 |
| 46. Nick De Maere - De Ark - 2006 |
| 47. Jan Duys - De Ark - 2002 |

BOB VAN REETH, ILSE VAN BERENDONCKS & GEERT DRIESEN OVER DE ARK

HET CONCEPT IS EENVOUDIG, DUS GOED



Bob Van Reeth

Ilse Van Berendoncks

Geert Driese

‘Pas op, een architect breng je niet makkelijk aan het lachen,’ waarschuwt bOb Van Reeth wanneer hij poseert voor de fotograaf. Een grap, maar eentje met een zweem van waarheid. De AWG architecten zijn geen mensen van de nutteloze franje, van de glimlach om de glimlach. Ze zoeken veel liever naar evenwicht en stabiliteit. Zoals ze dat ook deden bij het ontwerp van De Ark.

‘Ik weet nog dat we in ’93 eerst de bodem van de boot vol beton hebben gegoten. Anders zou hij al bij het minste windje beginnen wiegen.’ Samen met enkele architecten van AWG, de Architecten-WerkGroep, bouwde bOb vervolgens de boot verder uit. ‘De Ark moest een oerboot worden. Zijn structuur moest zo logisch mogelijk zijn. Vooraan had je een café-restaurant, ontworpen als een soort vuurtoren op het water. Achteraan had je dan de kajuiten. Die kajuiten zijn later verdwenen om één grote zaal te creëren. Wat toen het middengedeelte was, ontwierpen we als theater- en evenementenruimte. De Ark moest een vrijplaats worden waar allerhande kunstenaars konden experimenteren. Die functie heeft De Ark tijdens Antwerpen ’93 ook gehad. Achteraf is dat theaterproject enigszins verwaterd. De boot belandde in verschillende handen en iedere eigenaar had andere ideeën over het gebruik ervan. Tot hij in 2002 de link kreeg met Het Pomphuis. Het Pomphuis, restaurant aan het water, kreeg er een boot bij als evenementenzaal. Het concept is eenvoudig, dus goed.’

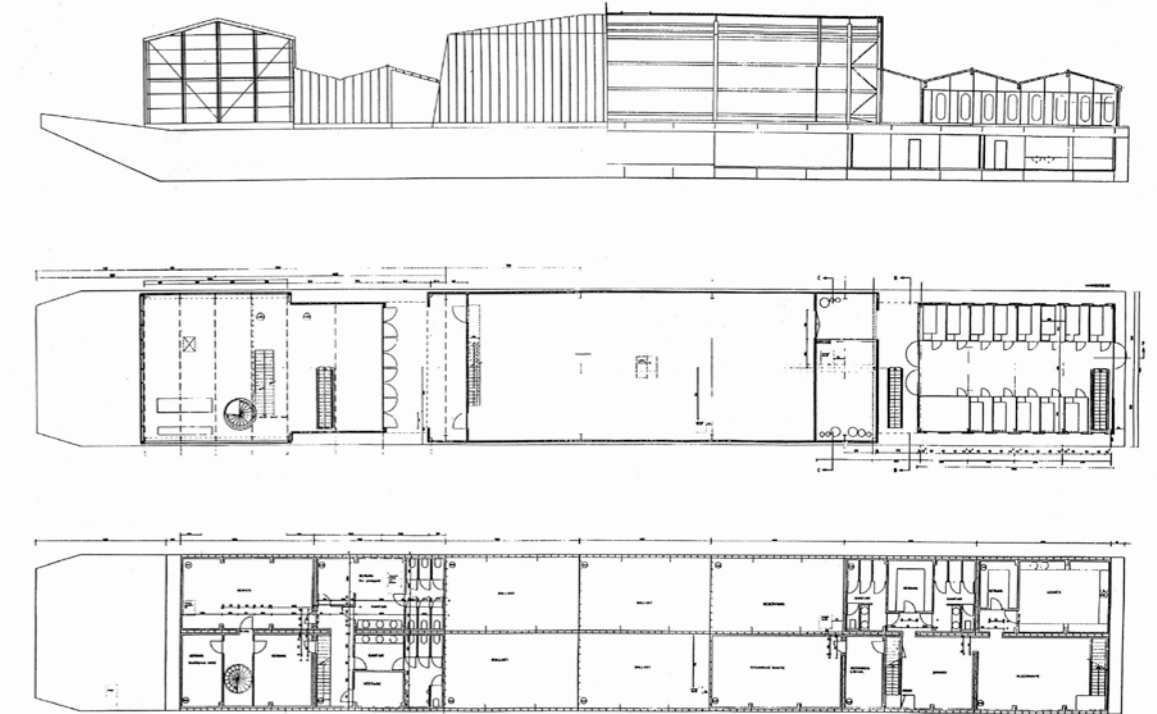
SPIELEREI

Water. Het is de rode draad doorheen de geschiedenis van De Ark. Waar kreeg bOb Van Reeth de ingeving om voor Antwerpen

’93 ‘iets te doen met een boot’? Juist. Aan de Schelde. ‘Met een groep vrienden hadden we ons verenigd in de vzw BompA. Die afkorting stond voor ‘Bouwen op moeilijke plaatsen in Antwerpen.’ We inspireerden ons op de Blijde Intredes ten tijde van Rubens. Tijdens zo’n intrede ontving de stad een belangrijke gast, meestal een koning. Rubens kreeg dan de opdracht de lelijkste toegangspoorten van Antwerpen te verbergen achter een groot paneel van zijn hand. Toen we met de mensen van BompA op het Noorderterras zaten, besefte ik dat water ook een belangrijke toegangspoort tot Antwerpen was. Met een soort welkomstboot wilden we die toegang beter benutten. Het idee van De Ark was geboren. We zijn dan naar de toenmalige burge-meester Bob Cools gestapt. Tot onze verbazing was hij meteen enthousiast. ‘Begin er maar aan,’ zei hij. We stonden even met onze mond vol tanden. Eigenlijk was dat hele BompA-verhaal begonnen als een leuke *Spielerei*. En nu moesten we dus op zoek naar een boot.’

TEAMWERK

Geert Driese, architect bij AWG en mede-ontwerper van De Ark, herinnert zich nog waar BompA die boot uiteindelijk vond. ‘In Berven lag een oude duwboot, de



De originele bouwplannen van De Ark, 1993



De Ark moest een vrijplaats worden waar allerhande kunstenaars konden experimenteren.

Arizona. Hij was nog in perfecte staat, maar door een kronkel in de wetgeving moest hij toch worden geüpoot. Wij hebben hem van de hamer gered. Gaandeweg werd De Ark teamwerk van zowat alle AWG-architecten. We werkten er ook kosteloos aan. Ik herinner me nog dat sommige architecten aan het opdienen waren op het openingsfeest. En bOb stond toen zelfs achter het fornuis. Het tekent de mentaliteit bij AWG: zijn ons is er geen hiërarchie. We zijn allemaal medewerkers, die samenwerken aan architectuur.’ Ook Ilse Van Berendoncks zat mee aan de tekentafels van De Ark. Op het openingsfeest was zij een jonge architecte van 27 jaar. ‘Niemand kon toen vermoeden dat De Ark bijna twintig jaar later nog zou bestaan. Integendeel: De Ark zagen we toen als iets tijdelijk.

Wisten wij veel? Het was de eerste keer dat we een boot ontwierpen.’ Tekenden de AWG-architecten achteraf nog andere boten uit? ‘Nee. Dit project was zeer ongebruikelijk. Hoewel: ik moet toegeven dat ons bureau iets heeft met water. Zo lijkt het toch. We hebben het onlangs eens geteld en we komen aan zestig bouwwerken die we al aan de waterkant hebben ontworpen. Dat is al begonnen rond de jaren ’90. Toen hebben we bijvoorbeeld ook het Zuiderterras gebouwd. Nu, het kan ook puur toeval zijn. De meeste van onze opdrachten hebben we bijvoorbeeld in Nederland. Daar is de link tussen water en architectuur veel groter dan in België.’

OERVORM

Rest er nog een laatste vraag. Waarom kreeg de ex-duwboot de naam De Ark en bijvoorbeeld niet De Boot of De Schuit? bOb Van Reeth: ‘Een ark is een oervorm. Een rudimentaire boot. Zo hebben we De Ark ook ontworpen.’ En zit er in de naam een verwijzing naar het Bijbels verhaal van Noah. ‘Dat is onvermijdelijk. Maar verwacht van mij nu geen uitgebreide en moeilijke uitleg. De Ark is gewoon De Ark.’

WAT VINDT BOB VAN DE ARK VAN NU?

Het is met ingehouden adem dat Gunther Dierckx en Karin Verbaet het bruggetje naar De Ark oversteken. bOb Van Reeth loopt immers mee. Hoe gaat de grootste architect van Vlaanderen oordelen over de aanpassingen die De Ark heeft ondergaan? Zijn Ark nog wel, die hij twintig jaar geleden op papier uittekende. Is er wel genoeg daglicht in de grote zaal, meneer Van Reeth? ‘Zeker wel. Ik ben dan wel architect, maar daarom vind ik niet dat alle ruimtes zomaar in het licht moeten baden. Trouwens, je hebt zeker daglicht genoeg in de glazen toren.’

En de binnenkant van de feestzaal? Zou die niet beter een laag witte verf krijgen? ‘Nee hoor, het is prima zo. Die houten latten doen me trouwens denken aan het originele ontwerp voor De Ark. Daarin hadden we die latten zelfs aan de buitenkant voorzien.’ bOb Van Reeth is tevreden over de huidige invulling van De Ark. Zeker wanneer hij hoort dat de grote zaal af en toe ook gebruikt wordt voor klassieke concerten en tentoonstellingen. Kunst op een boot: dat was het oorspronkelijk idee.



KLANTEN VERTELLEN

TIEN JAAR FIJNPROEVEN



VICTOR DAUGINET

'HET POMPHUIS: DE IDEALE PLEK VOOR EEN COMPROMIS.'

“'s Middags kan je me regelmatig in Het Pomphuis aantreffen.' Victor Dauginet, fiscaal advocaat, is wat je noemt een trouwe klant.”



toonstelling. En in zijn vrije tijd schrijft Victor Dauginet gedichten. Zonder ambities: gewoon omdat hij graag mooie dingen creëert. Victor Dauginet houdt van schoonheid. Vorig jaar nodigde hij een kamerorkest uit op De Ark. 'Dat is het fantastische aan De Ark: het ene moment kan je er in het glazen torengedeepte een receptie organiseren en even later ga je een concertzaal binnen met een geweldige akoestiek.'

Dauginet herinnert zich de ontspannen sfeer op dat jubileum. 'We hadden 200 gasten uitgenodigd en iedereen was in zijn nopjes. Hoe dat komt? Misschien door dat gevoel van ruimte, zowel in de grote zaal als wanneer je over het water naar buiten kijkt? Zo'n ark op het water, het is ook een absurde, humoristische situatie. Of zoals een belangrijke klant het al lachend verwoordde: 'Zeg, die boot gaat toch niet zinken, hé!'

VERA VERSCHOOREN

ÉÉN VAN DE REGELMATIGE BEZOEKERS VAN HET POMPHUIS

“Telkens zijn mijn buitenlandse gasten onder de indruk van dit stukje erfgoed, dat op een fijne manier nieuw leven is ingeblazen”



Vera Verschooren is één van de regelmatige bezoekers van Het Pomphuis. Ze leidt groepen uit het buitenland rond voor Toerisme Antwerpen en weet goed waarom ze er net deze locatie uitpikt. 'Als we geen tijd hebben om te blijven eten, spring ik vaak gewoon even binnen met journalisten of touroperators. Die leid ik rond om Antwerpen te promoten, meestal rond een bepaald thema zoals de Haven, Mode, Diamant of Rubens. Telkens zijn mijn gasten onder de indruk van dit stukje erfgoed, dat op een fijne manier nieuw leven is ingeblazen. We gaan dan even naar beneden en dromen weg bij de massieve pompen.'

Regelmatig eten we ook hier. Onze buitenlandse gasten appreciëren de vriendelijke bediening en de unieke setting. De kwaliteit van het eten is natuurlijk de belangrijkste troef. Ik heb veel gereisd en je vindt zelden zo'n uniek kader om te dineren. Onlangs was ik op Ellis Island in New York, waar honderdduizenden vaak berooide emigranten toekwamen. Daar werd beslist of ze gezond genoeg waren om naar het vasteland te mogen gaan. Mijn gemoed schoot vol toen ik dacht aan die ontelbare verhalen van afscheid, ontredde maar ook nieuwe hoop. Dat er nu een Red Star Line museum komt, die dat verhaal verder reconstrueert, geeft een fantastische nieuwe boost aan Antwerpen. Amerikanen gaan graag op zoek naar hun roots. En ik geloof dat velen ook langs Het Pomphuis zullen passeren, waar de schepen onderhouden werden die hun voorvaders de plas overzetten. Je voelt hier echt de grandeur van die dagen. De foto's van de Belgenland en de oude posters van de Red Star Line aan de muur vullen het verhaal mooi aan.

Het Pomphuis is voor mij de gedroomde eetplek voor mensen die de haven bezoeken. Zowel qua ligging als qua sfeer klopt het volledig. Persoonlijk houd ik ervan dat er continuïteit van personeel is. Je merkt dat er visie achter het restaurant zit en dat er een teamgeest hangt. De enige andere eetplek in de haven die zoveel karakter heeft is de Gaarkeuken 110 van Florreken. Daar eten de dokwerkers 's middags en je voelt er de polslag van de haven. Vroeger waren er meer van zulke gaarkeukens voor de dokwerkers, met een sociale inslag. De meesten zijn verdwenen, maar Florreken houdt stand tussen huizenhoge stapels containers. Ik kijk uit naar de gedurfde verbouwing van het havenhuis tegenover Het Pomphuis. Het bewijst maar weer eens dat er in Antwerpen veel mogelijk is. Wij durven vernieuwen en tradities uit te dagen. Antwerpenaren zijn vaak aanvankelijk gereserveerd, maar ze zullen ook het nieuwe havenhuis uiteindelijk omarmen.

KRIS VAN PUYVELDE

'FEESTEN DIE NOG JAREN NAZINDEREN.'

“Het feest bracht een geweldig enthousiasme teweeg.”



Kris Van Puyvelde is hoofdontwerper en mede-eigenaar bij Royal Botania, een internationaal gerenommeerd bedrijf van luxe tuinmeubelen. 'Tien jaar geleden hielden we een feest op De Ark. We hadden er al onze nationale en internationale contacten op uitgenodigd: allemaal samen zo'n 200 gasten. We wilden er een knalfeest van maken. Dat is ons ook gelukt.' Die eerste oktober 2002 straalde de zon de hele dag. Alsof ze dat op bestelling deed. 'We zagen het groots. We hadden in de namiddag

helikopters ingehuurd zodat onze genodigden Antwerpen vanuit de lucht konden bekijken. We hadden een yacht besteld waarop ze via De Ark konden inschepen. Onze gasten konden lekker drinken, lekker eten, varen en vliegen. Het feest bracht toen een enthousiasme teweeg dat nog lang is blijven nazinderen. Plots was Royal Botania een grote familie geworden. Ondertussen zijn we tien jaar verder en is ons bedrijf drie keer zo groot. Ons 20-jarig bestaan vieren we nu op gro-

CARL VAN DYCK

FAN VAN HET EERSTE UUR



“Vijf minuten later had de klant een ander gerecht voor zijn neus staan. Pure klasse.”

'Ik ben een rasechte Antwerpenaar, maar woon nu in Mechelen. En het moet me van het hart: de Stad Mechelen doet het de laatste jaren prima.' Carl Van Dyck breekt graag een lans voor de Maneblussers: 'Op sommige gebieden doet Mechelen beter dan Antwerpen. De omgang met het water in de stad, bijvoorbeeld. In Mechelen heb je meer horeca aan het water. Je kan er vlak naast de Dijle een pintje drinken. In Antwerpen heb je wel enkele zaken aan de Schelde, maar er ligt altijd een hele kaai-muur tussen tafel en rivier.'

Het verklaart waarom Carl Van Dyck een voorliefde heeft voor De Ark. 'Je voelt hier een grote verbondenheid met het water. Als een boot passeert, begint de boot ook zachtjes te deinen. Heerlijk.' Al van in zijn studentperiode was Carl Van Dyck een fan. 'Ik vond het logisch dat Antwerpen als Culturele Hoofdstad in '93 een boot liet ontwerpen voor artistiek gebruik. Tenslotte profileerde de stad zich toch ook als 'Stad aan de stroom? Ik heb toen op De Ark geen enkele voorstelling overgeslagen.'

Carl Van Dyck heeft altijd de lotgevallen van zijn lievelingsboot gevolgd. Toen hij in 2005 regio-directeur werd bij het Ondernemersplatform VKW, organiseerde hij meteen een openingszitting. Waar? Twee keer raden. 'Ik wilde meer dynamiek brengen bij het VKW. Een evenement op De Ark is dan een uitstekend begin. Die zittingen waren altijd een succes. Ik herinner me een legendarisch debat in de grote zaal. Moderator van dienst was Phara de Aguirre. In haar eigen, compromisloze stijl legde ze centrale gast Kris Peeters het vuur aan de schenen. En Peeters pareerde haar dan weer op een sublieme manier. Dat waren momenten om van te smullen.'

In 2010 werd Carl Van Dyck regional manager bij Securex. En kijkt: een jaar later vond hij alweer de weg naar de voormalige duwboot. Nu organiseert hij er lunches voor bedrijfsleiders. 'De Ark is niet alleen een unieke locatie, ook het personeel is er uitzonderlijk gemotiveerd en klantgericht. Tijdens de vorige lunch was er een klant die zijn bord onaangetast liet. De ober loste zijn probleem op in de grootste discretie. Vijf minuten later had de klant een ander gerecht voor zijn neus staan. Pure klasse.'

HET POMPHUIS KIJKT UIT NAAR DE KOMST VAN HET RED STAR LINE MUSEUM



De Red Star Line bracht in de negentiende en twintigste eeuw honderdduizenden emigranten naar Amerika. Ze kwamen aan op Ellis Island, waar hun nieuwe leven begon. Vanuit heel Europa reisden gelukkige zoekers naar Antwerpen, om van daaruit een enkel ticket te boeken naar een nieuw leven. Met hun dromen onder de arm stonden ze te wachten op de Antwerpse kade op schepen als De Belgenland. Dit immense oorlogsschip werd in de jaren twintig omgebouwd tot passagierscruise. Het vervoerde achthonderd passagiers in eerste klasse en

meer dan tweeduizend in derde klasse.

Voor een Amerikaan die de odyssee van zijn voorouders wil herbeleven is Het Pomphuis een logische bestemming. In het droogdok aan Het Pomphuis werd de Belgenland regelmatig hersteld voor de overtocht. Dat kan je zien op de foto's aan de muur van het restaurant. In Het Pomphuis hangt nog de geest van die dagen. De pompen stralen een ouderwetse degelijkheid uit en de hele architectuur voert je terug naar de Art Nouveau. Toen men zelfs in een industriële loods, wat Het Pomphuis in wezen is, een zekere esthetiek bracht. Het nieuwe museum ligt op

wandelafstand van het restaurant. Mooi om hier te komen bespiegelen over de dromen en aspiraties van je voorvaders. De feestmaand in Het Pomphuis valt mooi samen met het RED STAR LINE festival. Dat is een voorproever op de opening in 2013 en gaat door van 28 april tot 13 mei 2012. De voormalige rederijgebouwen aan de Rijnkaai worden voor de gelegenheid omgedoopt tot Ballroom Belgenland en zullen het toneel zijn voor een cultureel programma. Klezmer, jazz, bigband en swing vermengd met voordrachten, theater, dansinitiaties, comedy en films brengen het publiek terug naar de tijd van toen.



NIEUW HAVENHUIS

Vlak over Het Pomphuis staat één van de meest gedurfde architecturale projecten van de laatste jaren op stapel. Architect Zaha Hadid voorziet een reusachtig glazen schip, met vlakken als een diamant, dat bovenop het oude gebouw zal worden geplaatst. De structuur wordt gedragen door drie sculpturale pijlers, waarin de trappen en liften zijn verwerkt. De gevels van de oude brandweerkazerne worden gerenoveerd maar veranderen niet van uitzicht. Het nieuwe volume is noord zuid georiënteerd en ligt evenwijdig aan het Kattendijkdok.

Het nieuwe complex zal de hele administratie van het havenbedrijf huisvesten, ongeveer vijftiendertig werknemers. Ze zullen een zeer ruimtelijke en open werkervaring hebben. De glazen structuur wordt voorhand gebouwd en zal dan in één beweging op het gebouw worden gehesen. Het belooft een spektakel te worden. Zoals bij elk groot bouwproject zijn er voor- en tegenstanders. Sommigen vinden het een tang op een varken. Anderen een visionaire symbiose van oud en nieuw, waarmee de haven van Antwerpen zich ook architecturaal op de wereldkaart zet. Vast staat dat het opzienbarende bouwwerk toeschouwers zal lokken en dat Het Pomphuis er een trekpleister bij heeft. De eerste steenlegging is voorzien in 2012 en de werken mogen maar 31 maanden duren.



EEN NIEUW TERRAS VOOR HET POMPHUIS

'Zodra de zon schijnt, is het heerlijk toeven op het terras van Het Pomphuis. Een heerlijk wit wijntje, een lichte lunch, met op de achtergrond het romantisch beeld van traag voorbijvarende boten.' Fotograaf Toon Grobet heeft oog voor schoonheid. Dat is zijn beroep. Wanneer we hem de plannen van het nieuwe terras voorleggen, is hij meteen enthousiast. 'Mij ga je hier in de zomer vaak zien passeren.' Architect Lieven Musschoot tekende voor het -moderne- ontwerp. Hij nam het hele terras onder handen, van vloeren tot meubilair. Om de terrassgangers van de wind af te schermeren, komen er nieuwe balustrades en windschermen. En om niemand te moeten ontgoochelen, krijgt het restaurantgedeelte van het terras 40 extra plaatsen.

EXCLUSIEVE EXPO IN HET POMPHUIS EN DE ARK

PROEVEN VAN PANAMARENKO

Het is even schrikken als je tijdens de feestmaand in Het Pomphuis binnenkomt. Een man probeert met zelfgemaakte vleugels op te stijgen. Het is één van de beroemdste werken van Panamarenko, 'Brazil'. Panamarenko's

verbeeldingskracht kent geen grenzen. Het is een nooit eindigend avontuur, waarin technologie en ethiek hand in hand gaan. In het getransformeerde industriële kader van Het Pomphuis komt dit werk mooi tot zijn recht. Kunst en we-

tenschap geraken verstrikt in een spel, waarin het rationele en het poëtische versmelten.

Ook in De Ark word je ondergedompeld in het jongensachtige universum van Panamarenko. Er is een videoprojectie

over zijn leven en werk en verschillende werken staan her en der opgesteld.

Je kan de tentoonstelling bezoeken elke dag vanaf dinsdag 1/5/2012 tot en met donderdag 31/05/2012 van 12 uur tot 18 uur

KOM ETEN IN DE FEESTMAAND EN WIN EEN WERK VAN DE MEESTER

In de maand mei kunnen onze gasten originele werken van Panamarenko winnen. Iedereen die tussen **dinsdag 1 en donderdag 31 mei 2012 in Het Pomphuis** komt eten, ontvangt een deelnameformulier. Het wedstrijdreglement is te vinden op www.hetpomphuis.be en www.deark-antwerpen.be. De wedstrijd staat onder toezicht van gerechtsdeurwaarder Peter Van Noten.

Op **vrijdag 1 juni 2012 om 17u** maakt de gerechtsdeurwaarder op De Ark bekend wie de drie winnaars zijn. Iedereen is welkom. Winnaars moeten niet aanwezig zijn, de uitreiking van de drie kunstwerken gebeurt later in de maand juni op uitnodiging.

EERSTE PRIJS

De winnaar mag kiezen uit één van drie werken van Panamarenko: **Hinky Pinky Prova Car**, **Propslibelle** of **Bing II**. De werken worden elk geschat op 15.000 euro.

TWEDE EN DERDE PRIJS

Het originele werk 'Vliegend Eiland' heeft een diameter van 18 meter. Panamarenko maakte van het werk ook een kleinere versie, die je met een bouwdoos zelf in elkaar kan steken. Deze werd geproduceerd ter gelegenheid van een Panamarenko-tentoonstelling in het Vlaams Parlement. De tweede prijs is het uit de bouwdoos gemonteerde 'Vliegend Eiland'. De derde prijs is de ongeopende bouwdoos.



HINKY PINKY PROVA CAR - 2004

Panamarenko meent dat het voertuig gemakkelijk 50 kilometer per uur kan halen, maar heeft het nog niet uitgetest. "Ik ben er wel aan begonnen, maar kreeg ineens schrik dat het toestel zou ontploffen. Maar mits wat gepruts aan de pollepels die de stoom verspreiden, kan het misschien nog wat efficiënter."

PROPSLIBELLE - 2005

Met dit werk tracht Panamarenko het trilmechanisme van insectenvleugels te achterhalen en het vervolgens toe te passen op compacte vederlichte eenpersoonsvliegtuigjes. Hij berekent de opwaartse lift, de trilsnelheid, het hefvermogen en dies meer.



BING II - 2003

Dit is de derde vliegende schotel die Panamarenko ontwerpt. Voor de aandrijving en navigatie gaat hij op zoek naar kosmische energie en magnetische velden. "Als mijn theorie klopt, betekent dat het failliet van alle oliesjeiks, want ik tap de energie rechtstreeks af van de Big Bang."



COLOFON:

Idee en inhoud:
Gunther Dieltjens en Karin Verbaet
Concept en vormgeving: yellowsubmarine.be
Redactie: Bart Van Peel en Ive Van Orshoven

Fotografie: Toon Grobet
i.s.m. Galerie Jamar
V.u. Gunther Dieltjens - Siberiastraat Z/N -
2030 Antwerpen

Met uitzonderlijke dank aan Flor Bex, eredirecteur MUHKA, voor zijn fantastische steun bij het tot stand komen van het Panamarenko-project.

Met dank aan Blue Moon voor het terbeschikking stellen van het audiovisueel materiaal voor de videoprojectie van Panamarenko op De Ark.