

The Bistro

1988
2013
25

The Bistro
Wapper 1/A
2000 Antwerpen
www.thebistro.be

EENMALIGE EDITIE TER GELEGENHEID VAN HET VIJFENTWINTIGJARIG BESTAAN VAN THE BISTRO

Iedereen is hier koning!

Gunther en Sabine Dieltjens zijn zaakvoerders van vier klassezaken met vele werknemers. Naast The Bistro leiden ze ook de Horta, het Pomphuis en Café Impérial. Maar ooit begon het allemaal in een kleine wegfruituur in Berchem. Gunther Dieltjens vertelt.

Het horeca-leven is me met de paplepel meegegeven. In de jaren zeventig begonnen mijn ouders zelfstandig een fruituur in Berchem, waar ik als jongen in meewerkte. Gaandeweg zijn ze overgeschakeld op grotere snackbars en tavernes. Hun ondernemingszin leidde eerste tot een grote zaak in het Century Center. In 1987 kreeg mijn vader dan dit pand op het oog, waar voorheen klassieke herenkledij werd verkocht.

Met mijn moeder heeft hij van The Bistro een succes gemaakt. In 1995 hebben mijn vrouw en ik de zaak dan overgenomen. Het verschil is dat wij nu verschillende zaken tegelijk hebben, terwijl mijn ouders telkens hun zaak verkochten om elders iets groter uit te bouwen. Ik heb geen intentie om iets te verkopen en wil onze restaurants zo goed mogelijk blijven leiden.

The Bistro noem ik soms al lachend 'ons moederschip'. De plek van waaruit we de andere zaken hebben uitgebouwd en met zijn klassiek interieur en fijne keuken een vaste waarde. In 1998 hebben we het Horta-complex gebouwd. In 2004 namen we het Pomphuis over, de enige zaak die we niet zelf zijn gestart. En in 2010 zijn we met Café Impérial in het Koninklijk Paleis getrokken. > *vervolg p. 2*



25 JAAR 'THE BISTRO'

2010

Het theatergezelschap Royal De Luxe doet voor een de derde keer Antwerpen aan. De kleine reuzin gaat op tocht door de stad op zoek naar de duiker. Ze rust even uit op de Meir. (duiker/reuzin)

2009

Er sterft een immense ontsnapte vogel op de Meir. Het gaat om een artistieke installatie van kunstenaar Benjamin Verdonck

1999

Naar aanleiding van het Van Dijkjaar ontwerpt Architect Stéphane Beel een functioneel paviljoen voor het Rubenshuis, met daarin de vestiaire, balie en de museumshop (glazenhuis)

1992

Burgemeester Bob Cools kondigt trots aan dat de Meir autovrij wordt. In een eerste fase verschijnen er vervelende stenen blokken waar menig Antwerpenaar zich een blauw scheenbeen tegen loopt. Ze worden 'Bobkes' genoemd.

1993

Antwerpen wordt voor één jaar culturele hoofdstad van Europa. Op de Meir wordt er onder andere een grote show opgevoerd met pneumatische dansorgels. (logo culturele hoofdstad)

1988

Naast The Bistro gaat de winkel Esprit open. Voorheen was er een bankkantoor.

VASTE KLANT SVEN
DE RIDDER AAN HET
WOORD

p3

IN DE KEUKEN MET
CHEF-KOK RALF
PONICKAU

p4

THE BISTRO, GELEGEN
IN EEN KONINKLIJKE
BUURT

p6

HET FAMILIE-
RESTAURANT VAN
ZANGERES SOFIE

p8

VANWAAR KOMT DE
NAAM 'BISTRO'?

p12

SVEN DE RIDDER, BEKEND ANTWERPS ACTEUR VERTELT WAAROM HIJ BLIJFT TERUGKOMEN NAAR THE BISTRO

DE LEKKERSTE OMELET EN DE BESTE WC-MADAM



The Bistro is een heel gezellige plaats waar je een bepaalde oud-Antwerpse grandeur vindt. Het ademt de sfeer die je vroeger vond in etablissementen op de Keyserlei, zoals de Fouquet's. Met iemand aan de deur die je een plaats wijst en een fijne hoffelijke bediening. Een beetje Franse slag, tof chique zonder ouderwets te zijn. Ik kan me The Bistro nog herinneren uit mijn schooltijd. Toen er nog auto's over de Meir reden. Vijftwintig jaar is een hele tijd.

Wij komen hier met het echt Antwaarps theater regelmatig tafelen aan een geslaagde productie. The Bistro ligt op wandelafstand van het theater en het ideale kader voor zo'n moment van decompressie. De wijn vloeit dan rijkelijk terwijl we terugblikken en nieuwe plannen smeden.

Ook met mijn vrouw en kindjes ga ik er soms ontbijten. Onlangs nog tijdens de kerstaankopen. Ik heb in The Bistro ooit één van de lekkerste omeletten van mijn leven gegeten. Een goeie omelet bakken is niet iedereen gegeven. In The Bistro is ze niet te nat en niet te droog. Het is echt een plek waar iedereen samen komt. Je ziet zowel oude dametjes gezellig bijpraten als jonge mensen tijdens de shopping. Een beetje zoals het echt Antwaarps theater. Daar komen ook mensen van alle rang en stand om samen te genieten. Je ziet er iedereen goed zitten en je zit redelijk dicht tegen elkaar, maar toch met een eigen compartimentje. Daardoor is er een gezellige intimiteit. Oh en vergeet niet dat ze in The Bistro de beste WC-madam van heel Antwerpen hebben. Altijd proper, altijd met liefde. Waar vind je dat nog?

Sven De Ridder is nog tot 24 maart te zien in 'We zijn gezien in kamer dertien' in het echt Antwaarps theater. In maart brengt het gezelschap ook hun eerste film uit, 'Bingo' geschreven door Svens vader Ruud. En verder kennen we hem van succesvolle series en films als deadline 14/10, Met Man en Macht, Frits en Franky en de jeugdserie 'Jabaloe'



> **vervolg p. 1**

Verandering en continuïteit

De Wapper is een heel bekend plein in Antwerpen. Alleen valt het op dat de mensen de naam bijna niet kennen. We moeten telkens opnieuw uitleggen waar The Bistro juist gelegen is. Het zou veel logischer zijn mochten ze hier 'Het Rubensplein' van gemaakt hebben. Vijftwintig jaar geleden zag het hier totaal anders uit. Er reden nog auto's op de Meir. Toen in 1993 de beslissing viel om ze autovrij te maken, waren we een beetje ongerust. Zouden de klanten nog wel tot bij ons geraken? Dat is uiteindelijk een heel goede zaak gebleken.

Een ander plan waar we met bange ogen naar keken was de mogelijke reconstructie van 'Het Gelyhuis', op de plaats waar nu de fontein staat. Dat zou The Bistro afsluiten van de Meir. Gelukkig is dat plan opgeborgen.

Het interieur van ons etablissement is regelmatig veranderd, met nieuwe bankstellen of vloer. Maar de grondnoten met koper en donker hout zijn

hetzelfde gebleven. Ook de indeling is nog vrijwel zoals in 1988. Het moet eerder 'cosy' zijn dan 'trendy'. Klassiek maar niet oubollig. Mijn vrouw en ik waken zelf over het karakter.

The Bistro doet misschien wat denken aan typische Parijse bistro's. Het interieur met zitcompartimenten zie je niet meer vaak. Dat nodigt uit tot gezelligheid en intimiteit. De Horta is daarmee vergeleken meer een zaak van zien en gezien worden.

Ook de mentaliteit heb ik in die vijftwintig jaar weten veranderen. De laatste jaren zie je dat klanten mondiger en kritischer zijn geworden. Een Belg is van nature diplomatisch maar we zijn een beetje geëvolueerd. Men is bewuster door de vele kookprogramma's en laten dat al eens graag merken. Al zullen de Vlamingen nooit zo direct worden als onze Nederlandse klanten (lacht).

De familie en de zaken

We proberen zakelijke relaties en familiale relaties duidelijk af te bakken. Dat is altijd vrij goed gelukt. Toen mijn vader het overliet aan mij

voelde hij niet de behoefte om nog een vinger in de pap te hebben. We zijn niet zo'n typisch restaurant waarbij de oude vader in de keuken staat en de kleinzoon al in de zaal meedraait. De klanten zien ons ook nooit als familie bezig. Wel is het zo dat mijn oudste zoon Olivier (20) sinds een jaar stevig meewerkt in de verschillende restaurants. Thibaut is vijftien en heeft momenteel meer interesse in elektronische muziek dan in gastronomie. Maar het valt niet uit te sluiten dat ook hij ons komt vervoegen.

Het bijzondere aan onze stiel is dat je elke dag face to face met de klanten bent en je moet blijven investeren in persoonlijke relaties. Een mens met honger en dorst wil snel en goed bediend worden. Dat vraagt een bepaalde ingesteldheid.

Er zijn een paar vuistregels die ik van mijn ouders heb meegekregen, en ook wil doorgeven. Wees consequent naar je klanten en je personeel. Kies in je zakelijk model voor stabiliteit. En vooral: rust niet op je lauweren maar blijf altijd streven naar verbetering.

Grappen en grollen

The Bistro houdt van humor. Alle grappige bistroverhalen van de laatste 25 jaar kan je lezen in het grollenboek dat het personeel bijhoudt. Wij legden het boek voor aan onze huiscartoonist...



HET POMPHUIS, GRAND CAFE HORTA EN CAFE IMPERIAL: ZUSTERZAKEN VAN THE BISTRO

Vier etablissementen met klasse



Als er één constante is in de verschillende zaken die door Gunther en Sabine Dieltjens worden geleid, dan is het klasse. De vier etablissementen ademen allen een hoogst eigen sfeer en zijn gevestigd op unieke lokaties in de stad. Met oog voor architectuur, inrichting, lokale inbedding en natuurlijk gastronomie wordt telkens een verfijnd totaalconcept vormgegeven.

Het Pomphuis

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.

Grand Café Horta

Sinds 2008 een begrip in Antwerpen. Beneden is er Grand Café Horta, boven is de majestueuze Art Nouveau zaal. De ijzeren spanten die je hier kan bewonderen werden oorspronkelijk gebruikt in het volkshuis te Brussel, van de bekende Art Nouveau architect Victor Horta, dat zelfs na internationaal protest toch werd afgebroken in 1965. Na jarenlange omzwervingen hebben de restanten van het volkshuis nu een definitieve rustplaats gevonden in dit moderne gebouw te Antwerpen waar oud en nieuw perfect samengaan. Grand Café Horta geldt op vele vlakken als referentiepunt. Het is een echte mondaine ontmoetingsplaats in één van de gezelligste en levendigste Antwerpse wijken.

Café Impérial

In Café Impérial geniet je zoals de naam suggereert van een stuk oudwereldse grandeur. Het werd pas in 2010 geopend maar de locatie is een Antwerpse highlight. Ooit liet Napoleon zijn oog vallen op dit prachtige paleis, en verschillende koningen verbleven er. De exquise keuken en het achttiende-eeuwse kader zorgen dat de conversaties van de gasten net iets verhevener worden. Rond het prachtige stuwwerk op de plafonds klonk immers ooit het geroezemoes van hovelingen en prinsessen.

Klantenklap



"MOEDER-EN-DOCHTER MOMENTEN"

Jessica: Fondue Parmesan
Karin: Chef's Bowl

"Mijn vriendje gaat niet graag uit eten. Nee, dan ga ik liever met mama op stap." Jessica heeft gisteren haar laatste examens afgelegd. Vandaag laat ze zich eens flink verwennen. Mama Karin trakteert. "Met je dochter winkelen en 's middags op restaurant gaan, daar kan ik echt van genieten," zegt Karin. "Ondertussen is het een vaste gewoonte geworden om na de examens in The Bistro te komen lunchen. Het is hier ideaal om te ontspannen: het interieur is gezellig en ruim, en het eten is geweldig." Gaat Jessica later met haar eigen dochter ook nog komen? "Jazeker!" Mama Karin: "Ik hoop dat ik dan ook nog mee mag, hé!"



CHEF-KOK RALF PONICKAU VOELT ZICH AL 25 JAAR OPPERBEST IN THE BISTRO.

"Ik ben trots op mijn kaart"

Chef-kok Ralf Ponickau (59) verruilde dertig jaar geleden Duitsland voor Antwerpen, en dat beklagt hij zich niet. "Ik vond de job van mijn leven: een keuken waar ik carte blanche kreeg, en een crème van een keukenteam."

Ralph, ik heb net je vol-au-vent gegeten... Heerlijk!

Dank je wel. We werken bij The Bistro alleen met verse producten: misschien heb je dat geproefd?

Alleen verse producten: dat lijkt me heel moeilijk.

En toch is het zo. Het helpt natuurlijk als je zaak goed draait: hier blijft niets liggen. Bovendien ben ik een hele trotse kok. Een perfectionist ook. Voor mij is alleen het beste goed genoeg. Daarom is het zo fantastisch dat ik bij The Bistro werk. Ik krijg al 25 jaar lang carte blanche van de eigenaar, Gunther Dieltjens. Wil ik een leverancier die misschien wat extra vraagt voor zijn dagverse producten? Geen probleem, zolang er maar kwaliteit in de plaats komt. Want kwaliteit wil elke kok leveren. En zo denkt iedereen er in onze keuken over.

Jouw keuken is uniek in Antwerpen. Koks veranderen doorgaans sneller van job dan van koksmuts. Waarom is dat bij The Bistro anders?

Goede vraag, daar heb ik nog niet over nagedacht. Misschien passen onze karakters gewoon goed bij elkaar? Castro, onze sous-chef, werkt hier ondertussen ook al 22 jaar. Wij zijn twee handen op één buik. Maar eigenlijk werkt iedereen hier in de beste verstandhouding samen. Dat heeft ook te maken met onze ervaring. De meeste koks zijn hier al tien jaar of langer. Dat is een verschil met een keuken van prille twintigers. Een voetbalploeg die al 15 jaar samspeelt behaalt toch ook betere resultaten?

En net als in het voetbal winnen de Duitsers op het einde?

Zoiets, ja. (lacht) Maar ondertussen voel ik me al een hele Antwerpenaar. Ik ben hier al meer dan dertig jaar. Hoe ik in Antwerpen terecht ben gekomen? Lang geleden werkte een vriend van me bij Sir Anthony Van Dijck. Hij maakte me warm om mijn kans in de Antwerpse horeca te wagen. Ik was een avonturier: ik had al in Duitse, Zwitserse en Engelse keukens gestaan. Ik vond ook hier meteen werk, maar vooral: ik ontmoette



Ralf Ponickau in de keuken waar hij 25 jaar werkte. "Ik ben geen nostalgicus. Ik kijk ernaar uit om in onze nieuwe keuken mijn gerechten te bereiden."

een vrouw. Een tijdje later volgden er twee schatten van kinderen. Van avonturier werd ik 'family man'.

Om mijn werk te combineren met het gezin heb ik vijf jaar lang als beenhouwer bij een klassetraiteur gewerkt. Niet slecht, maar ik kreeg gaandeweg toch terug zin in het echte werk. En toen kreeg ik van Gunther Dieltjens het voorstel om in The Bistro te beginnen. Daar werk

ik dus een kwart eeuw later nog.

Is er ondertussen veel veranderd?

Zeker. 25 jaar geleden was onze keuken meer gericht op snacks. Nu bieden we ook verfijnde gerechten aan. We leunen aan bij de restaurantkeuken, zonder daarom te vergeten dat we wel degelijke een bistro zijn. Bij ons krijg je een snelle bediening. Daarom is het

ook zo geweldig dat elke kok hier zolang werkt. Onze menukaart is heel uitgebreid, maar we hebben alle gerechten perfect in de vingers. Af en toe veranderen we die menukaart eens. Minder populaire gerechten vervangen we dan door suggesties waar de klanten enthousiast over zijn. Zo zijn de kip Normande en het speenvarken op de kaart beland. Ik ben echt trots op die kaart.

Je bent 59.

Tijd om met pensioen te gaan?

Hoho, ik kan gerust nog een paar jaar voortdoen. Daarvoor doe ik deze job veel te graag. Koken is al heel mijn leven mijn passie. Kok zijn is bovendien lichamelijk minder zwaar dan toen ik jaren geleden begon. Kookpotten zijn lichter en machines zijn efficiënter. Ik ben zeker geen nostalgicus: ik kijk er enorm naar uit om in onze nieuwe keuken te werken.

TIPS VAN DE CHEF

MESSEN

"Zoals elke kok ben ik gesteld op mijn messen. Ik heb ze tien jaar geleden cadeau gekregen van Gunther Dieltjens, en sindsdien werk ik er elke dag mee. Ook al willen de leveranciers soms het vlees voorsnijden, toch sta ik erop om dat zelf te doen. Dan kan ik meteen de kwaliteit controleren. Geen enkele andere kok mag met mijn messen werken. Dat is geen kwestie van bijgeloof. Hij zou de snijrichting van de messen beïnvloeden, of de scherpste ervan afbotten. Sommige koks zijn bijgelovig in de keuken, ik niet. Koken is een kwestie van kunde, niet van geluk."

VOL-AU-VENT

"Over onze vol-au-vent krijg ik bijna dagelijks complimenten. Dat heeft alles te maken met het koekje, speciaal gemaakt door onze huispatissier. Vroeger zag je zulke grote koeken wel meer, maar ondertussen zijn wij -voor zover ik weet- de enige zaak waar je ze kan krijgen. Het is een traditie die we niet verloren laten gaan. In de saus van onze vol-au-vent verwerken we alleen topproducten: sappige kipfilets, authentieke kippenballtjes en dagverse champignons. In die 25 jaar hebben we dit gerecht weten te perfectioneren. En de frietjes? Die mag je altijd gratis bijbestellen."

WILD

"Een Duitser zou geen Duitser zijn als hij niet wild was van... wild."



De befaamde Vol-au-vent

"Voor mij is 16 oktober, de opening van het wildseizoen, een feestdag. Die fascinatie dateert van de tijd dat ik in een hotel werkte in het Zwarte Woud. De steenrijke eigenaar had een eigen jachtdomein. Elke dag mochten we de beste stukken wild bereiden, rechtstreeks uit het bos. Die traditie van

vers wild probeer ik in The Bistro verder te zetten. Op 10 januari sluit het jachtseizoen. Laat u niets wijsmaken: alles wat daarna komt is diepvries. Ondertussen heeft The Bistro naam gemaakt als wildrestaurant. Een pluim voor op mijn koksmuts."



"Nouvelle cuisine"

In februari sloot The Bistro twee weken zijn deuren. De oude keuken werd eruit gehaald en de ruimte van 60 vierkante meter gestript tot op de naakte steen. Na overleg met de chef en de sous-chef werd geopteerd voor een inductie-keuken en een nieuwe indeling. Gunther Dieltjens zet de voordelen op een rijtje:

We willen hiermee vooral het werkcomfort van het personeel verbeteren. Een inductiekeuken werkt elektrisch. Er hoeven geen verbrande gassen te worden afgevoerd en de temperatuur stijgt minder snel. De hete zomerse namiddagen dat de temperatuur opliep tot veertig graden zijn daarmee verleden tijd. Er wordt trouwens ook een nieuw airco-systeem voorzien.

Een inductie-keuken is duurder in aanschaf maar er is pas verbruik als een pan of pot effectief op het vuur staat. Dat is ook spaarzamer en ecologisch. Bovendien is een kookplaat makkelijker en sneller schoon te maken dan een gasvuur. Dat komt

ook de hygiëne ten goede. Je hoort sommige koks wel eens zweren bij gas, omdat ze de warmtebron willen zien en voelen. Maar op de bereidingen zelf heeft het geen invloed. Vroeger was de keuken meer één groot eiland. Nu gaan we meer in een gangensysteem werken waarbij elke afdeling zijn eigen stek heeft. Zo wordt het wat rustiger. Met zo'n acht koks in een beperkte ruimte is dat wel belangrijk.

De eerste dagen zal er wel eens gevloekt worden, wanneer men iets niet vindt of een nieuw apparaat zijn geheimen niet prijsgeeft. Maar in totaal gaan we er enorm op vooruit.



Klantenklap



Jan: Balinees slaatje

"TEVREDEN ZAKENPARTNERS"

Jan is een zakenman die regelmatig zijn zakenpartners meeneemt naar The Bistro. "Ik werk in de agro-industrie. Mijn kantoor is om de hoek. Ik ontvang er geregeld partners van over de hele wereld. Soms kan je hen moeilijk inschatten. Ze durven zich niet opdringen. Willen ze een broodje, of toch liever een menu met drie gangen? Dat kom ik alleen te weten in The Bistro. Met zijn garantie op kwaliteit en zijn uitgebreide kaart stel je hier iedere business partner tevreden. Bovendien is de service heel vlot. Zo kan je snel weer aan het werk." Vandaag bestelde Jan een Balinees Slaatje. "Ik hou van de Aziatische keukens. Alleen al daarom vertrek ik graag op zakenreis naar Azië. Maar voor dit heerlijk slaatje moet ik dus gewoon maar de hoek om."



Kris: Kip Normande

"THE BISTRO: VEEL BETER DAN PARIJS."

Kris Richardson is een Amerikaanse zakenvrouw. Als directrice van een internationale firma reist ze geregeld de wereld rond. "Ik heb overal gewoond en gewerkt, maar ik ben blij dat ik in Antwerpen ben beland. De mensen zijn hier heel beminlijk. Net als de bediening in The Bistro."

Twee jaar geleden woonde Kris nog in Parijs. "De restaurants zijn daar zogezegd fantastisch. Wel, die Parijse resto's stellen weinig voor in vergelijking met deze plek. Neem nu de Kip Normande: wat een fantastisch gerecht! En zo mooi gepresenteerd. Neem het maar van mij aan: van The Bistro kunnen ze in Parijs nog veel leren."

HET KONINKLIJK PALEIS EN DE WAPPER

Van in The Bistro kijk je uit op de zijgevel van het Koninklijk Paleis. Vele Antwerpenaren weten dat er in de zeventiende eeuw een grote emigratie was van protestanten naar Nederland. Er wordt zelfs van een heuse braindrain gesproken. Maar ook het omgekeerde gebeurde: Nederlandse Katholieken vertrokken uit het onverdraagzame protestantse Noorden en kwam zich vestigen in Antwerpen.

Het koninklijk paleis is oorspronkelijk gebouwd door zo'n rijke achttiende-eeuwse Nederlandse immigrant. Je herkent de typische rococo-stijl aan het terugkerend schelpenmotief. Later heeft Napoleon zijn oog erop laten vallen bij zijn bezoek aan Antwerpen. Bedoeling was dat het zijn stulpje zou worden bij toekomstige bezoeken. Zijn bed kan je er nog gaan bezichtigen, maar hij heeft er nooit geslapen. Daar stak Wellington in Waterloo een stokje voor. Wilhelm I, die in 1815 vorst werd van de verenigde Nederlanden, heeft er wel regelmatig gelegeerd. En in het prille België wordt het paleis de vaste pleisterplaats van onze koningen in Antwerpen. Vandaar dus 'het koninklijk paleis'. In de linkervleugel is nu het Café Impérial gevestigd, van dezelfde eigenaars als The Bistro. Het is een luxe-brasserie met Weense allure. In de magnifieke spiegelzaal op de bovenverdieping worden feesten en recepties gegeven.

Waar nu de wapper is liep ooit een open kanaal, dat later overwelfd werd en nu nog steeds ondergronds te betreden is. Het kanaal bracht vers zoet water uit de Herentalse vaart de stad binnen. De ruïnen waren, als open riool, immers sterk vervuild en bron van stank en infecties. De 'Wapper', waarnaar de straat genoemd is, was een grote pomp waarmee burgers het verse water uit het kanaal ophaalden. Een lang, slungelachtig geval

dat mogelijk zijn naam ontleende aan de Lange Wapper. De bekende Antwerpse kwelgeest die vooral dronken mensen 's nachts de schrik van hun leven bezorgde en tot vandaag komt spoken in mobiliteitsdossiers. In de zestiende eeuw was ook deze rui sterk vervuild geraakt en werd ze de 'vuilrui' genoemd, om later overwelfd te worden.

Op de overwelfing kwamen in de negentiende eeuw twee smalle straten. De Rubensstraat, aan de kant van het Rubenshuis en The Bistro, en, aan de kant van het koninklijk paleis, de 'Gustaaf Wappersstraat'. Genoemd naar een negentiende-eeuwse romantische schilder die toevallig ook Wappers heette.

In de jaren zestig werd het middenblok gesloopt en er één brede straat van gemaakt. Dit voor een stedenbouwkundig plan dat in hedendaagse oren hallucinant klinkt. Men wou namelijk een auto-verbinding maken naar de ring. Zo konden mensen rechtstreeks van de autostrade tot in het centrum rijden. Het heeft dus weinig gescheeld of er zoefden auto's langs de ramen van The Bistro.

Voor de waanzin werkelijkheid kon worden werd koning auto slachtoffer van zijn eigen succes en werd hij gebannen uit de binnenstad. De Wapper is nu een heerlijk wandelpromenade. De verbinding tussen het koopjesmekka van de Meir en de buurt die wel eens het 'quartier latin' van Antwerpen wordt genoemd. Schouwburgen, theaters, artiestencafés en in het weekend een drukte van jewelste met twee markten. The Bistro is de ideale uitvalsbasis voor een kort culturele promenade door deze bruisende buurt, waar de lagen geschiedenis rijk opeengestapeld liggen.



De spiegelzaal

In de buurt

1 DE SCHUTTERSLOFSTRAAT.

Pas de laatste vijftien jaar ontpopte zich de exclusieve winkelstraat zoals we ze nu kennen. In de trendy winkels waren zo'n veertig jaar geleden nog etablissementen van een ander allooi. De Franstalige demi-monde kwam er aanpappen met mademoiselles achter de toonbank, onder het waakzaam oog van de patrone.

2 HORTA

Van dezelfde eigenaars als The Bistro. Een gedurfd architecturaal project, dat art-nouveau elementen integreert in een nieuwe open stijl. Beneden is er het Grand Café Horta, en boven is er de majestueuze Art Nouveau Zaal met de oude overspanningsbogen van het Volkshuis in Brussel.

3 ARENBERGSTRAAT

Naast de bekende Arenbergschouwburg vind je hier ook de zaal van het echt Antwaarps Theater, onversneden komisch volkstheater door de familie De Ridder.

4 KRUIDENTUIN

Rond 1800 bestelde het Franse bewind om bij het ziekenhuis een bijzondere school voor chirurgie en plantkunde op te richten. Daarvoor werd de 'Jardin Botanique' opgericht. Let op de uitzonderlijke lantarens langs de omheining. De tuin van ongeveer een hectare groot heeft nog steeds een rijke collectie binnen- en buitenlandse kruiden en planten. Er is ook een beschermde orangerie met borstbeelden van beroemde medici. En men fluistert dat in het vijvertje bloedzuigers werden gekweekt voor aderlatingen in het ziekenhuis.

5 HET RUBENSHUIS

Het oorspronkelijke huis van de Barokke meester en één van de Highlights van Antwerpen. De schilder liet het in 1610 naar zijn smaak verbouwen en had er zijn hele leven privéwoning en atelier. Hier maakte hij met zijn leerlingen duizenden schilderijen die tot vandaag de wereld in vervoering brengen.

6 HOVENIERSHUIS/ HET GEBAAAR

Na de cholera-epidemieën van de jaren 1840 werd beslist om een aparte woning te bouwen voor de hoveniersfamilie van het ziekenhuis. Dit om te vermijden dat deze mensen nog langer slachtoffer zouden worden van de ziektekiemen die door de patiënten het ziekenhuis werden binnengebracht. Het gebouw werd in 1870 opgericht in Zwitserse chaletstijl en ervoor staat een standbeeld van de beroemde zestiende-eeuwse botanicus Peeter Van Den Coudenergh. In het pand zit nu het klasse-restaurant Het Gebaar, met de vermaarde desserts van chef Roger Van Damme.



van The Bistro



7 MAAGDENHUIS

Sinds de zestiende eeuw was hier een weeshuis voor meisjes. Vandaag zit hier nog steeds het Openbaar Centrum voor Maatschappelijk Welzijn (OCMW) van Antwerpen. Er is ook een museum met topschilderijen uit de zestiende en zeventiende eeuw. Daarnaast kom je er heel wat te weten over de Antwerpse wezen- en armenzorg. Kijk eens op de binnenkoer en probeer je de ijzeren tucht in te beelden die hier in voorbije eeuwen heerste.

8 DE BOURLA

In 1834 geopend als Théâtre Royal, later vernoemd naar architect Pierre Bourla. Verschillende bouwstijlen worden gecombineerd tot een harmonieus geheel. Op de laatclassicistische voorgevel prijken de negen muzen, vervaardigd door Antwerpse kunstenaars. In de nissen boven de vensters vind je beroemde dichters en toneelschrijvers. De zaal binnen is van een uitzonderlijke kwaliteit en wordt internationaal geroemd. Vandaag heeft het Toneelhuis er zijn vaste stek.

9 HET STANDBEELD VAN VICTOR DRIESSENS OP DE GRAANMARKT

Victor Driessens (1820-1885) was de pionier van het Vlaams toneel en de eerste directeur van de Koninklijke Nederlandse Schouwburg. Hij werd op de planken getroffen door een beroerte. In het derde bedrijf van "Een beroemd proces" zakte hij neer en enkele dagen later stierf hij. Beeldhouwer Frans Joris portretteerde hem zoals hij elke avond de bezoekers aan de ingang van de schouwburg stond op te wachten: met lange jas, hoge hoed en paraplu.

10 SINT-ELIZABETH ELZENVELD

Op deze plek stond het eerste publieke hospitaal van Antwerpen. Enkel voor armen, de rijken lieten zich thuis verzorgen. De oudste bewaarde gedeelten zijn enkele vijftiende-eeuwse zalen en de kapel van rond 1400. Ze staat bekend om de verheffende akoestiek en wordt regelmatig gebruikt voor concerten en recitals. Ga zeker eens kijken in de binnentuin naast de kapel. Een verborgen parel achter de Antwerpse gevels.

Medewerkers aan het woord

"MANAGEMENT OP MAAT"



Mieke Van Marsenille

In de horeca oud op je veertigste? Een fabeltje, als we Mieke Van Marsenille (47) mogen geloven. "Leeftijd speelt bij ons geen rol. Oud of jong: wij spreken geregeld af buiten de werkuren. Die vriendschapsband zorgt ervoor dat we altijd voor elkaar klaarstaan." "Bij The Bistro heb je bovendien een management op mensenmaat. Een voorbeeld? Bij mijn definitieve aanwerving ontdekte ik na een paar dagen dat ik zwanger was. Ik dacht: ik word ontslagen. Geen sprake van! Zaakvoerderster Sabine Dieltjens had er alle begrip voor. Ik beviel en een paar maanden later mocht ik terug komen werken. Ondertussen heb ik twee kinderen grootgebracht. Samen met mijn man, maar ook samen met The Bistro."

"DE HELE DAG IS HET GEZELLIG DRUK"



Ellen Mortier

Ellen Mortier (34) werkt al 12 jaar bij The Bistro. "Als kelner merk je snel dat The Bistro veel verschillende mensen aantrekt. De dag begint met het ontbijt om half negen. Dan zien we vaak vaste klanten binnenkomen die onze uitgebreide ontbijtkaart kennen, of zakenlui die energie opdoen voor een drukke werkdag." "Rond half twaalf ontvangen we de eerste lunchers. Dan wordt het stilaan gezellig druk. Shoppers die de benen rust gunnen, zakenlui met een belangrijke lunchbespreking, personeel uit de buurtwinkels die er even uit willen, moeders met hun dochters die een gezellig onderonsje houden... Er zijn verschillende redenen om in The Bistro te lunchen." "Rond vier uur trekt ons taartbuffet vooral een ouder publiek aan. Zij weten een lekker stuk

taart met koffie duidelijk te waarderen. Het diner is tenslotte het laatste piekmoment. 's Avonds nemen de klanten de tijd om uitgebreid te tafelen. Je ziet het: The Bistro weet een uitermate divers publiek te charmeren."

"EEN PLUIM VOOR DE KEUKEN."



Nilay Altun

Nilay Altun is nog maar 29, maar heeft al in heel wat horecazaken gewerkt. "Het is algemeen geweten in het wereldje van de kelners: The Bistro is een droomzaak. Daarom heb ik manager Wim een hele tijd maandelijks gebeld met de vraag of er niets vrij kwam. Drie jaar geleden kreeg ik dan eindelijk een telefoontje van hem. Ik sprong een gat in de lucht." "The Bistro betekent hard werken. Gelukkig verloopt alles hier heel efficiënt. De keuken verdient een dikke pluim. In de zomer of tijdens de solden staan de koks voortdurend onder stoom. En toch laten ze geen steken vallen. Dat niveau bereik je alleen met ervaren mensen." "Voor mij persoonlijk zijn die drukke momenten de leukste. Je geraakt al snel in een flow. Dan vliegen de uren voorbij."

THE BISTRO, HET FAMILIERESTAURANT VAN ZANGERES SOFIE

"Hier mijn CD horen? Een hele eer!"

"Ik hou van de muziek in The Bistro." Een heel compliment, zeker uit de mond van zangeres Sofie. Zijn er nog redenen waarom ze hier zo vaak terugkeert? "Het lekkere eten, de vlotte bediening, het stijlvolle interieur... Alles klopt hier gewoon!"

"The Bistro is ons familierestaurant", vertelt jazz- en soulzangeres Sofie. "Ik herinner mij de dineetjes met mijn ouders, en ik nam hier ook geregeld mijn zonen mee naartoe. Ondertussen zijn die jongens veranderd in volwassen mannen, en ben ik de grootmoeder van Jim. Deze zomer wil ik met ons groeiend gezinnetje komen genieten van het terras."

The Bistro, dat betekent voor Sofie genieten. "Het eten is hier altijd heel lekker. Geen sterrengedoe, maar een oerdegelijke, pretentieloze keuken. Bovendien is de kaart heel uitgebreid. Ik bestel bijna elke keer een ander gerecht, en telkens is het een schot in de roos. De vlotte bediening is al die jaren dezelfde gebleven. Altijd even vriendelijk en attent, maar tegelijk ook heel efficiënt. Binnen de kortste keren staat je gerecht voor je neus."

"Een andere troef is het charmante interieur. Het is authentiek, en combineert klassiek comfort met een vleugje moderniteit. Het voelt zeer positief aan. Ik weet het: in de kunstwereld houden ze meer van hip. Maar dat vind ik soms zo vermoeiend. Deze zaak geeft me rust. Trouwens, als ik met mijn groep *Sofie & So Four* dichtbij een optreden heb, komen we vaak hiernaartoe. En als ik weet dat mijn zonen toevallig in de buurt zijn, spreken we ook hier af. Als ze tijd hebben... Met *Cookies & Cream* hebben ze hun eigen groep, maar ze runnen ook een evenementenbureau."



Een muzikale familie, die van Sofie. Zelf gaat Sofie binnenkort op tournee naar China, samen met Boogie Boy. "China is geweldig voor een zangeres als ik. Bij elke hoge noot gaan ze volledig uit hun dak." Ondertussen legt ze ook de laatste hand aan een nieuwe CD. "Die heet *'From Ella to Bacharach'*. Het is een lofzang op een paar van mijn grootste helden. De CD varieert tussen jazz en 'easy pop'." Wil ze

die CD later ook horen in The Bistro? "Dat zou een hele eer zijn. Ze hebben hier een uitstekende muzieksmaak. Heel lichte muziek die je niet stoort bij je maaltijd, maar waar je als je wil ook écht naar kan luisteren. We zullen zien of mijn CD daarin past. Een gok? Ik vrees dat mijn stem iets teveel aanwezig is. Maar hij komt uit in de zomer. Dan zitten de meesten toch op het terras." (lacht)



Grappen en grollen

DE VOLTALLIGE PLOEG VAN THE BISTRO

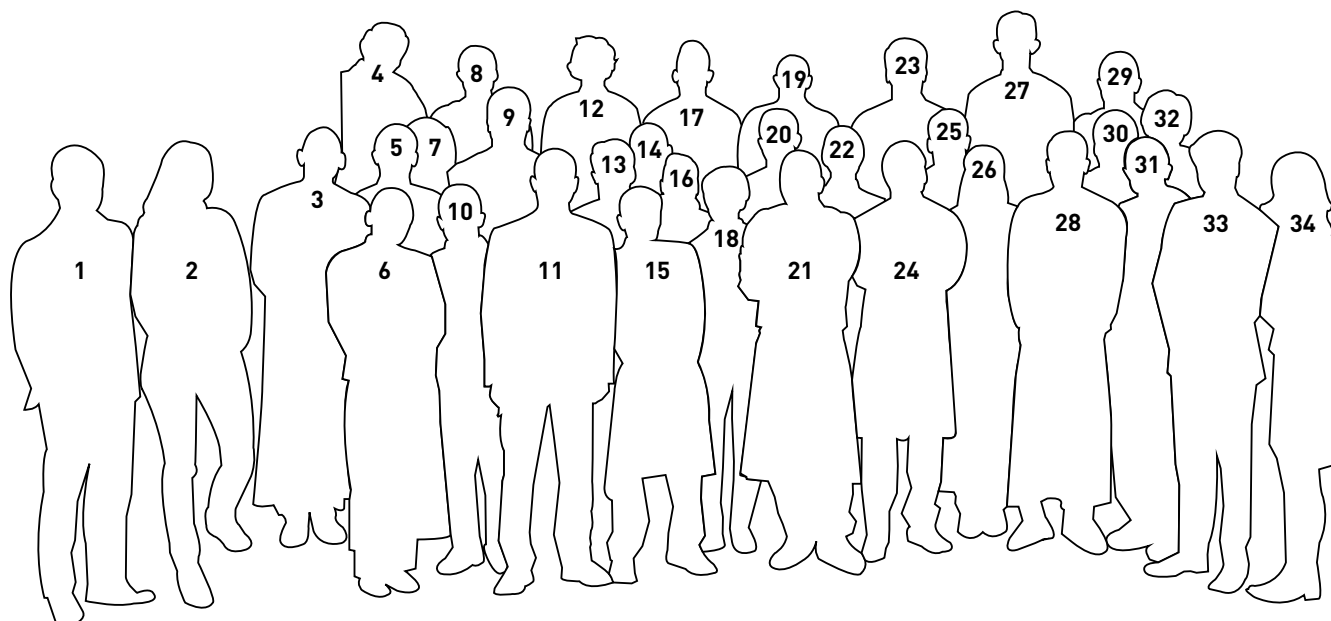
Efficiëntie mét charme



Van een foto kan je veel afleiden. Neem nu die van The Bistro. Je ziet... Klassiek met een scheut vrolijkheid. Betrouwbaarheid die toch ruimte laat voor frivoliteit. Kortom: een efficiënt team mét charme.

The Bistro is 25 jaar open. Nochtans laat deze foto vermoeden dat de zaak al langer bestaat. Je ziet er een team op dat goed op elkaar is ingespeeld. Een groep waarin iedereen het beste van zichzelf geeft. En waarom? Omdat iedereen hier de ruimte krijgt om zichzelf te zijn. Het is juist die eigenschap die hen zo charmant maakt. Want dat ze charme hebben, dat bewijzen ze elke dag.

Wat je ziet is een groep die successen boekt. Een charmante groep, dat zeker, maar ook een groep met dadendrang. Aan die unieke combinatie heeft The Bistro zijn populariteit te danken. Je ziet een successteam van 34 spelers, in een discipline die horeca heet.



- | | | | | |
|-------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Gunther Dieltjens | 8. Rob Peeters | 15. Dimitri Vos | 22. Ellen Mortier | 29. Carlos Duarte Lopes |
| 2. Sabine Boodts | 9. Gregorio Castro | 16. Chantal Verhaeghen | 23. David Bryssinckx | 30. Ralph Ponickau |
| 3. Taner Altun | 10. Kastrati Jakup | 17. Zino Wanpoutre | 24. Hakki Yaramis | 31. Elmaz Gozhina |
| 4. Virginia Van Durme | 11. Wim Jacobs | 18. Jeanine Momerency | 25. Stephane Geentjes | 32. Usman Virk |
| 5. Thierry Vermeylen | 12. Joppe De Bruijn | 19. Patrick De Wachter | 26. Dominique Vanderkam | 33. Pascal Creve |
| 6. Nilay Altun | 13. Rrustem Shabani | 20. Marc Peeters | 27. Thierry De Bruyne | 34. Valerie van Kaam |
| 7. Mieke Van Marsenille | 14. Ivan Vermeulen | 21. Jiri D'Jong | 28. Michaël Shah | |

WIM JACOBS IS AL 25 JAAR MANAGER BIJ THE BISTRO

"Klanten houden van veelzijdigheid"

Wim Jacobs begon 25 jaar geleden zijn carrière als manager bij The Bistro, en is er altijd gebleven. "Ik hou van flexibiliteit in mijn job. Die heb ik hier gevonden. Van die flexibiliteit mag trouwens iedereen profiteren, het personeel én de klanten. Wil jij zeetong en je tafelgenoot een croque monsieur? Bij The Bistro ben je allebei welkom!"

Wim Jacobs wist al op zijn vijftiende dat zijn droomjob in de horeca lag. Hij volgde hotelschool in Oostende, maar in het weekend trok hij naar Brussel om stage te lopen in verschillende sterrenkeukens. Zijn jongensdroom? Topchef worden. Tijdens zijn hogere studies hotelmanagement ontdekte hij dan weer zijn organisatietalent. De jongensdroom maakte plaats voor de vastberaden wil om manager te worden. Ook de legertijd kon daar niets aan veranderen. Integendeel: juist daar werd de kiem van zijn carrière gelegd. "Gunther Dieltjens en ik deden samen legerdienst. Hij vertelde dat zijn ouders voortdurend nadachten over nieuwe projecten, en ik vertelde hem over mijn horecadromen. Een jaar later kreeg ik telefoon. Wou ik eens langskomen? Zo'n kans liet ik niet liggen. Dat sollicitatiegesprek bepaalde de loop van mijn carrière. Het verliep vlot, en kijk: even later stond ik in The Bistro. Ik vind het fantastisch dat ik er 25 jaar later nóg altijd werk."

"In de horeca zijn carrières meestal kort. Lange dagen, werken op tijdstippen waarop anderen zich ontspannen: niemand ontsnapt eraan. De meesten halen de kaap van de veertig jaar niet. Ze veranderen vaak van werkgever, om dan uiteindelijk naar een andere sector over te stappen. Het valt op dat The Bistro een uitzondering is. De meeste collega's werken hier ondertussen tien jaar of langer. Hoe dat komt? Horeca is altijd een beetje chaos, ook bij The Bistro. Het ene moment is het rustig, en het andere moment stromen de klanten massaal binnen. Het grote verschil met andere zaken is dat we bij The Bistro geleerd hebben om orde in de chaos te scheppen. Na al die jaren zijn we erop voorbereid om de drukte de baas te kunnen. Meer zelfs: het is gewoon fijn als er plots veel klanten de zaak binnenwandelen."

Wim Jacobs houdt van drukte. Hij heeft het getroffen bij The Bistro. De zaak is zo populair dat klanten



"Ik vind het fantastisch dat ik hier 25 jaar later nóg altijd werk."

's middags gerust een paar minuutjes willen wachten op een tafeltje. Wim staat hen met de glimlach op te wachten. "Ik vraag altijd eerst of je komt lunchen. Jammer genoeg moet ik de klanten ontgoochelen die alleen iets komen drinken. Van twaalf tot twee is de zaak exclusief voor de lunchers. Dat doen we voor onze koks. De middag is voor hen

het belangrijkste moment van de dag. Toegegeven: twintig jaar geleden keken klanten vreemd op toen we hen onze regeling uitlegden. Ondertussen is ons systeem ingeburgerd. Er zijn heel veel zaken die ons voorbeeld hebben gevolgd. Maar er zijn heel weinig restaurants waar het 's middags zo druk is als bij The Bistro. Op de groot-

ste piekmomenten vragen ze me soms om Maitre d'hôtel te zijn. Dan neem ik de leiding van de kelners en leid ik alles in goede banen. Nu, dat is maar heel weinig nodig. Onze kelners weten zich perfect zelf te organiseren."

In de namiddag stort Wim zich op zijn andere taken. "Mijn job is heel gevarieerd. Van zodra de lunchtijd ten einde loopt, leg ik me toe op de administratie. Ik probeer ook tijd over te houden om praktische zaken te regelen. Is er een toestel stuk in de keuken? Dan bel ik zo

"De keuken verrast me dikwijls met een nieuw gerecht."

snel mogelijk de hersteldienst. Heeft het gesneeuwd? Dan neem ik de schop om de stoep vrij te maken. Ondertussen denk ik mee met chef-kok Ralf over onze nieuwe suggesties. Om dan 's avonds weer klanten te ontvangen die komen dineren."

"Die variatie heb ik nodig. Het maakt mijn job boeiend, elke dag opnieuw. Het is hier trouwens voor iedereen aangenaam werken. Flexibiliteit dragen we bij The Bistro hoog in het vaandel, voor het personeel maar ook voor onze klanten. Ook zij houden van onze veelzijdigheid. Neem nu onze menukaart. Je vindt er snacks en de betere Vlaamse gerechten op, maar ook enkele gastronomische toppers. Zo'n verscheidenheid kom je heel zelden tegen. Bovendien zijn we ook flexibel in onze bediening. Stel: je komt hier eten met vier vrienden. Eentje heeft zin in soep, een andere in een croque monsieur, een derde is wild van onze vol-au-vent en jij wil onze zeetong bestellen. Geen probleem: we serveren je alle gerechten snel, en op hetzelfde tijdstip. Kom je om te tafelen of om te werken: bij The Bistro moet je zijn. Hier is iedereen koning."

Uiteindelijk heb ik die jongensdroom om chef-kok te worden dus met plezier laten varen. Koken doe ik minder, maar lekker eten kan ik nog altijd enorm waarderen. Ook op dat gebied zit ik goed bij The Bistro. De keuken verrast me dikwijls met een nieuw gerecht dat ze willen uitproberen. Ik ben al 25 jaar hun gewillig proefkonijn."



Klantenklap



COMFORT VOOR KINDJES

"The Bistro is heel kindvriendelijk. Amelie heeft zonet haar popje laten vallen. Twee seconden later had de kelner het al opgeraapt en teruggegeven." De geboorte van Amelie, zeven maanden geleden, was voor Veronique nooit een reden om thuis te blijven. "Haar groentepapje heb ik gemaakt voor ik vertrok. Ik vind gezond eten heel belangrijk. Het is fantastisch dat mijn boerenomelet voorzien was van een heerlijk slaatje. En de pap van Amelie, die hebben ze me op de juiste temperatuur teruggegeven. Dat is belangrijk voor een moeder. Bovendien heeft The Bistro comfortabele kinderzitjes, én kan je de baby verversen op een kussen in de damestoiletten. Ik kom hier nog terug: met Amelie, en met haar toekomstig broertje of zusje."

ROMANTIEK TROEF

"Het is onze eerste keer in The Bistro, maar we komen zeker terug." Glenn en Melissa uit Mechelen zijn een bourgondisch koppel van jonge twintigers. "Wij gaan graag op restaurant," zegt Glenn. "Bovendien zijn we flinke eters. Gelukkig serveren ze hier meer dan eerlijke porties. En mijn pepersteak is lekker pittig. Daar hou ik van." Melissa studeert communicatiemanagement, en Glenn zit in het voorlaatste jaar binnenhuisarchitectuur. Wat vindt hij van het interieur in The Bistro? "Heel authentiek en echt. De zaak is warm ingekleed. Ik vind de sfeer heel romantisch. De tafels zijn van elkaar gescheiden, dat maakt het intiem. Als koppel kan je elkaar eens diep in de ogen kijken."



BIJBABBELEN BIJ DE BEEF SALADE

"Het viel ons een paar jaar geleden op dat de klanten bij The Bistro bijna tot buiten stonden aan te schuiven," herinnert het Leuvens koppel Patrick en Els zich nog. "Het moest dus wel goed zijn. Sindsdien lunchen we hier telkens we naar Antwerpen komen," vertelt Els. "Dat gebeurt hoogstens één of twee keer per jaar. We hebben drie kleine kinderen, en runnen een bloeiende zaak. Dan blijft er niet veel tijd over. Maar vandaag hebben we een dagje vrij. Zo kunnen we eens rustig bijbabbelen," vertelt Els, die lamslasagne bestelde. Patrick ging voor de Beef Salade. "Heel lekker, met heerlijke stukken malse steak."



Medewerkers aan het woord

"WE VORMEN EEN HECHT TEAM."

Virginia Van Durme heeft het hart op de juiste plaats. Een heel groot hart, bovendien. "Ik heb een open karakter, en zorg graag voor een vrolijke noot. Je merkt dat sommige klanten dat waarderen. Met vaste klanten bouw je zo na een tijdje een echte vertrouwensband op. Zoals met de klant die elk jaar naar iedereen een verjaardagskaartje stuurt." Is Virginia dan de perfecte kelner? "Maar nee, die bestaat niet. Sommigen zijn sociaal, anderen hebben humor, anderen zijn dan weer perfectionistisch tot in de puntjes. Afwassers, wc-vrouwen, kelners, koks en



barmannen: we hebben allemaal een ander karakter bij The Bistro. Maar als geheel vormen we een hecht team. En met Wim en Pascal hebben we ook nog eens twee toffe managers."

"DANKBAARHEID, DAAR DOE IK HET VOOR."



"Klantvriendelijkheid is voor ons heel belangrijk," zegt Pascal Crève, al drie jaar manager bij The Bistro. "Het is de eerste waarde waar nieuw personeel aan moet voldoen. Deze zaak ademt klantvriendelijkheid." Pascal heeft een verhaal om dat

te illustreren. "Enkele weken geleden kregen we het bezoek van een moeder en dochter uit Rotterdam, mét hun hondje Puck. Toen ze vertrokken gingen ze allebei naar het toilet. Door een misverstand vergaten ze Puck mee te nemen. Ik heb hem meteen naar ons bureau gebracht en met de beste zorgen omringd. Dat hondje was hier de koning te rijk. Een kwartier later stonden de eigenaars er terug. Blij dat ze waren dat Puck terecht was! En dat hij hier zo vertroeteld werd. Zodra ze thuis waren hebben ze me een warme dankmail gestuurd. Kijk, daar doe ik het voor. En de moeder en dochter uit Rotterdam? Wanneer ze naar Antwerpen komen is The Bistro hun vaste stopplaats geworden."

"ROMANTIEK, MET EXTRA AARDBEIEN."

In The Bistro hangt er altijd romantiek in de lucht. Dit is de plaats waar koppels elkaar gepassioneerd in de ogen kijken. Maar ook bij het personeel bloeit er soms iets moois. Jiri D'Jong (42), 22 jaar bij The Bistro, kan erover meespreken. "17 jaar geleden leerde ik mijn vrouw Carola hier kennen. Zij werkte in de zaal en ik in de keuken. Telkens de keukendeur openklapte, probeerde ik een glimp van haar op te vangen. Ik verweende haar zoveel ik kon. Ik wist dat ze van aardbeien hield. Bestelde ze op het einde van haar dienst een 'Coupe fraises', dan maakte ik er echt mijn werk van."



Van het een kwam het ander. Jiri sprak eens met Carola buiten The Bistro af. "Binnen de kortste keren waren we een koppel. Carola werkt momenteel als manager in het Grand Café Horta. Ze is nog altijd dol op aardbeien. Mijn geliefd koosnaampje voor haar? Jareebes". (lacht)

VANWAAR BISTRO?



We kennen een bistro als een typische Franse eetgelegenheden. Maar vanwaar komt de naam? Hieronder drie mogelijke verklaringen. Benieuwd of je er de juiste uithaalt:

- 1 Russische soldaten bezetten in 1815 Parijs. Ze stonden bekend om hun ongemanierdheid, zouden in Parijse restaurants vaak 'Bystro' (быстро) hebben geroepen. Dat betekent 'snel'.
- 2 Komt van bis-trôp wat letterlijk 'tot het teveel is' betekent. In sommige Parijse restaurants had je deze formule die we vandaag kennen als 'all you can eat'. Tot het teveel is dus.
- 3 Komt van Bistrouille, een koffielikeur die vaak na de maaltijd werd aangeboden.
- 4 Bistraud is in het Franse Poitou dialect een kleine herder. Het gaat terug op 'Biste': geit. Met deze benaming zouden de eigenaars van het etablissement worden aangeduid.
- 5 'Du bist romantisch' riepen de nazi-soldaten vaak naar de Parijsiennes. 'Bist ro' werd een codewoord om aan te geven dat je vermoedde bespioneerd te worden door nazi's. Het Franse verzetsorganisatie organiseerde zich vooral door informele meetings in brasserieën. Na de bevrijding kregen deze de naam 'Bistro'.

Antwoord: De etymologie van Bistro wordt betwist. 1, 3 en 4 zijn mogelijke verklaringen. 2 en 5 komen uit de droom van de redactie

Klantenklap



Denise: Kabeljauw Dijonaise / Godelieve: Kalkoenbrochet Exotique
Rita: Lamskroon "Niçoise" / Lea: Witloof uit de Oven

OP STAP MET DE ZUSSEN

De zussen Verbraeken uit Haasdonk genieten van het leven. Wanneer ze in Antwerpen gaan shoppen is The Bistro hun vaste stopplaats. " 's Morgensvroeg komen we hier met ons vieren al een koffietje drinken," vertelt Godelieve. "Dan reserveren we voor 's middags. De keuken is hier heel lekker, en je krijgt altijd heel royale porties."

De zussen zijn ondertussen de zestig voorbij, maar dat houdt hen niet tegen om geregeld eens flink te gibberen. "Wij zijn een plezierige bende," vertelt Lea. "We voelen ons hier bovendien op ons gemak."

En de mannen, mogen die niet mee? "O, in de zomer misschien wel, als ze braaf zijn," lacht Rita. "Dan mogen ze ons kabassen dragen."

Waar of vals?

Houdt u van een raadsel bij het eten? Dan zit u goed bij The Bistro. Wij presenteren u drie verhalen voor bij de lunch. Aan u om te raden of ze echt zijn, of verzonnen.

Vol-au-vent is een mislukte taart.

De eerste vol-au-vent was eigenlijk een mislukking. Ze was nochtans het werk van Antonin Carême, een Franse topchef uit de 19de eeuw. Zijn specialiteit was de tourte: een platte ronde taart met een deegdeksel en vulling. Volgens de legende zou hij zich op een keer vergist hebben door bladerdeeg in plaats van gewone deeg te gebruiken. Dat bladerdeeg rees zo hoog in de oven dat een assistent zou hebben uitgeroepen "Antonin, elle vole au vent." De vole-au-vent ging dan wel niet letterlijk vliegen in de wind, het gerecht was wel een stuk lichter dan de loodzware tourte. De tourte ruimde stilaan plaats. In het begin was de vol-au-vent trouwens bedoeld om met meerdere personen op te eten, net als de tourte. Een rijkelijke portie, dus. Een beetje zoals de portie die The Bistro vandaag nog serveert.

Dit verhaal klopt.

Het Wapperbier

The Bistro staat eigenlijk op de plek waar in de Middeleeuwen een van de bekendste brouwerijen van Antwerpen was gevestigd. Hier was het water het meest zuiver: ideaal om een brouwerij op te richten. Verder de stad in vertroebelde het water door de riolen en het zilte van het Scheldewater. Er stond hier zelfs een kraan, de Wapper genaamd, die het water kon oppompen. Brouwerijen kwamen er van over de hele stad hun water halen. De Wapperbrouwerij kon dus sparen op transportkosten. Dat compenseerde ze door te experimenteren met kruiden. Hun meest populaire bier was het Wapperbier, waar veel kruidnagel in verwerkt was. Dat bier had een verdovende werking op tandpijn. De mondhygiëne van



de Middeleeuwen liet immers vaak te wensen over.

Een bier met kruidnagel? Antwerpse brouwerijen gebruikten vele originele ingrediënten, denk maar aan het huidige Seefbier. Maar een kruidnagelbier was ook voor de Antwerpenaars een brug te ver.

"Mijne chef-kok is ne lakkere."

De acteurs en scenaristen van Het Echt Antwarps Theater zijn fan van The Bistro, daarover getuigt Sven De Ridder op pagina 2 van deze krant. En wat doet een scenarist als hij ergens niet over kan zwijgen? Juist, er een stuk over schrijven. "Mijne chef-kok is ne lakkere" speelt zich volledig af in The Bistro. Het podium

is verdeeld in een keuken en een eetzaal. Een vrouwelijke klant is helemaal verlekkerd op de gerechten van de chef-kok. En niet alleen op zijn gerechten. Want ook de liefde van de vrouw gaat door de maag. Beetje bij beetje, naarmate de klapdeur van de keuken keer op keer openzwaait, begint de echtgenoot van de vrouw iets te vermoeden. Moraal van het verhaal? De gerechten in The Bistro zijn verleidelijk lekker. U hebt ons op een leugen betrappt. Dit verhaal is totaal verzonnen. Bij The Bistro houden we van een romantische sfeer. Maar slipper-tjes, die vermijden we liever.



Grappen en grollen

COLOFON

Concept en vormgeving:
yellowsubmarine.be

Redactie:
Bart Van Peel,
Ive Van Orshoven

Fotografie:
Toon Grobet,
Lynn Van Den Broeck

Druk:
Profpress

V.u. Gunther Dieltjens
Wapper 1a
2000 Antwerpen