

**Restaurantbespreking met Hollywoodactrice Jon Mack:
Grimbergen—In de Kroon**

Door Dirk Vandereyken





Grimbergen. Een gemeente die ook wel de ‘Parel van Brabant’ wordt genoemd. Een benaming die Grimbergen – in de twaalfde eeuw oorspronkelijk ‘Grentberghis’, naar het Oudnederlandse ‘Grientbergen’ (wat letterlijk ‘bergen van grof zand’ betekende) – op het eerste gezicht lijkt te danken aan zijn natuur, streekproducten en bezienswaardigheden, maar die wat ons betreft evengoed zou kunnen wijzen op de vriendelijkheid waarmee je in zaken als restaurant In de Kroon wordt behandeld. Wij vroegen ons af op onze eerste bezoeken toevallig zo positief waren en

namen de proef op de som door Hollywoodactrice Jon Mack en haar manager, Christophe J. Poizat, mee uit eten te nemen.

De beste plannen gaan wel eens mis en dat gebeurt ook na het etentje: Jon heeft zelf nog wat last van jetlag én een groot deel van onze foto’s gaat een paar weken na ons bezoek verloren wanneer we met ons fototoestel in een regenstorm terechtkomen. We hopen binnenkort nog wat extra foto’s te kunnen plaatsen, maar voorlopig moeten we het doen met afbeeldingen die niet van het bezoek zelf afkomstig zijn. Nog in november publi-

ceren we echter een video waarin Jon zelf vertelt over haar ervaringen in Grimbergen – blij dus zeker naar deze pagina’s kijken om die update niet te missen!

Wat er ook van zij, op vrijdag 18 oktober stappen we In de Kroon binnen en worden we onmiddellijk erg hartelijk ontvangen door uitbater Jeroen Bertrand en de charmante Chantal, die ook nu weer bewijst dat ze ten allen tijde een uitstekend overzicht op de zaal heeft. Tijdens de bediening lijkt het soms wel of Chantal ogen in haar achterhoofd heeft. - altijd gewapend met een gezonde dosis humor - komt er later nog even bijzitten.



Chantal blijkt ook uitstekend te onthouden wat de favoriete drankjes en gerechten van haar reguliere klanten zijn.

Al zodra we zitten, begint er een lesje ‘Hoe maak ik indruk op Hollywoodsterren?’ Wel, dat gebeurt in In de Kroon met een beschermde gevel, een prachtig, erg gezellig interieur, leuke menuteksten (ook al moeten we die eerst vertalen) en veel streekproducten. Ook nu weer mogen we proeven van de Belgische gin die wordt aangerukt. Sinds ons vorige bezoek zijn enkele gerechten echter veranderd – zoals dat hoort in een zichzelf respecterend restaurant – en dus hebben we erg veel zin om enkele nieuwe schotels te leren kennen.

Voor Jon is de keuze gemakkelijk: zij is veganist, ook al is ze daar voldoende flexibel in. Je-roen stelt een fantastische veganistische pasta voor, terwijl Christophe kiest voor tigerscampi’s ‘In de Kroon’.

Nu, we zijn al vaak teleurgesteld in scampi’s: te klein, te sponzig, te slecht ontdooid, te lang gebakken, te taai... er kan gewoon erg veel misgaan en zeker met een product dat door topchefs als Sergio Herman wordt verworpen wegens ‘te smaakloos’ let je best zo goed mogelijk op in de keuken. Wel, Sergio mag deze scampi’s gerust eens komen proeven: voldoende groot, een goeie textuur en een begeleidend sausje dat niet de smaak maskeert, maar wel uitstekend aanvult.

Ook ons kabeljauwhaasje weet te overtuigen. ‘Het beste uit de Noordzee, maar kopke eraf’, staat er op het menu te lezen en deze vis is inderdaad er goed uitgekozen, met oog voor kwaliteit. Het is geen gerecht waar veel franjes aan zitten, maar het feit dat onze kabeljauw zowel wat presentatie als wat smaak betreft centraal staat, is meer dan genoeg om van een geslaagd gerechtje te spreken.

We trekken voldaan terug naar ons hotel, maar binnenkort publiceren we nog meer en vertelt Jon Mack jullie zélf over haar ervaring in dit supergezellige restaurant. Alvast tot dan!

Eetstaminee In de Kroon

Kerkplein 6, 1850 Grimbergen

02 310 44 88

www.eetstaminee-indekroon.be