

The background image shows the interior of a restaurant. The walls are painted a vibrant green. On the left, a long wooden shelf is filled with books. Several tables are set with white tablecloths and chairs. The lighting is warm and ambient, featuring large, glowing pendant lamps and smaller table lamps. The overall atmosphere is cozy and modern.

De Troubadour vernieuwt

Er zijn drie soorten ondernemers: degenen die het concept van sociale media maar lullig vinden en daardoor een hoop potentiële klanten niet aanboren, degenen die de sociale media gebruiken omdat het moet en degenen die het hanteren als een soort tweede natuur. De supersympathieke chef John Verbeeck, die al 25 jaar het Berchemse De Troubadour uitbaat, behoort absoluut tot het derde type. De trotse bezitter van een Bib Gourmand post met de regelmaat van een klok zowel onder eigen naam als die van zijn restaurant. Dat hij zijn koksmuts heeft ingeruild voor een hemdje en het koken vooral aan het keukenteam van Ben Van Bogaert overlaat, komt de sfeer enkel ten goede. Niet moeilijk, dus, om op de hoogte te blijven van de laatste nieuwtjes en dat zijn er de laatste maanden heel wat. Pop-upzaak Cream trok alvast de aandacht van de media, maar als milieubewuste journalist kijk je vooral met veel voldoening toe hoe buiten een nieuw interieur ook de keuken vernieuwd werd... met daarbij een stevige ecologische toets.



Cream

Bijna elke goede chef zal je vertellen dat alles begint bij goede ingrediënten en zo kan een interessante vondst soms de beste ideeën en creaties inspireren. *Credit where credit's due*: niet elke chef zou op basis van enkele eieren die van een uitzonderlijke kwaliteit blijken te zijn een eigen pop-upzaak beginnen, maar John deed het wél, al was er nog een tussenstap voor nodig: toen hij ijs draaide van een nieuwe lading eieren, bleek het zo lekker te zijn dat hij maar besliste om tijdens de zomer een eigen ijszaak open te doen, op een goeie steenworp afstand van zijn toonaangevende restaurant op de Driekoningenstraat.

Ook onze collega-journalisten bleven niet doof voor het nieuws, met de Gazet van Antwerpen, dat 'Ijsjes van Michelin-niveau' in het vet bovenaan het artikel plaatste, voorop. Er werd gekozen voor een achttal smaken om de kwaliteit te kunnen waarborgen, de pistache gebruikt echte pistachenoten, de aardbeien coulis bevat veel verse aardbeien en ga zo maar door. Zelf zaten we op perstrip in het buitenland toen Cream opende, maar we zullen zeker zo snel mogelijk proberen langs te gaan om onze lezers te laten weten of de hype terecht is. Onze voorspelling? Waarschijnlijk wél.



De Troubadour

Toen we De Troubadour enkele jaren geleden voor het eerst bezochten, viel ons onmiddellijk op dat John in staat was om uitstekende vijf- of zesgangenmenu's op tafel te toveren zonder dat je daarbij de portemonnee wagenwijd moest open-trekken. Een tijdje geleden begonnen ook de Michelininspec-teurs dat blijkbaar te beseffen, want ondertussen werd de zaak ook bekroond met een Bib Gourmand, terwijl drijvende kracht John, chef Ben en de rest van het team een Gouden Vork in ontvangst mochten nemen. Ook de 13 op 20 in de Gault & Millau is volkomen terecht en wellicht zelfs een puntje lager dan het restaurant verdient.

Laten we dus hopen dat de recente facelift van het interieur en de vernieuwde keuken het volledige personeel inspireren om nog dat trapje hoger te zetten, want De Troubadour verenigt een aantal aspecten die een bezoek meer dan de moeite waard maken: lekkere menu's (meestal met op het juiste moment een sorbet), een van de beste keuzes wijn per glas van de stad en vooral een joviale John Verbeeck die zelden alleen in de keuken te vinden is. Sinds de man ons even hartelijk wist te ontvangen terwijl hij eigenlijk nog aan het treu-ren was om de dood van een dierbare, is ons respect voor hem alleen maar gegroeid – de laatste keer dat we een chef zagen die ook als persoon zo populair is bij zijn (of haar) klan-ten, was in Chicago.

En nu is er dus ook de nieuwe keuken – niet de eerste ecologische keuken in een restaurant, maar wel een voorbeeld voor wie de stap nog niet heeft genomen: ‘een vloer van gerecycleerde autobanden, ultrazuinige frigo’s en een ecologisch verantwoorde afwasstraat’, schreef John zelf op Facebook. Wij gaan er binnenkort beslist weer een kijkje nemen. Het restaurant opent in de week van 24 augustus opnieuw de deuren, wij zijn alvast razend benieuwd!

Meer info:

De Troubadour

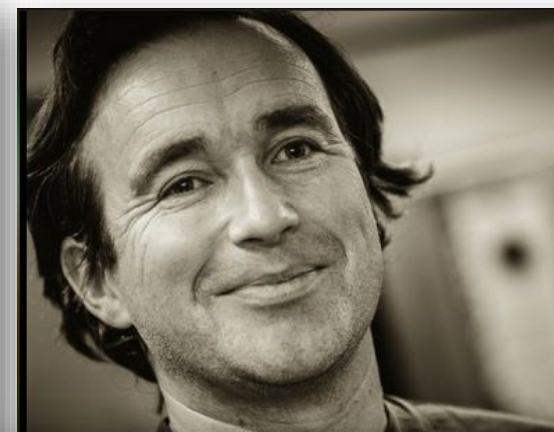
Driekoningenstraat 72
2600 Berchem

www.detroubadour.be

info@detroubadour.be

+32 (0)3 239 39 16

BeauSense Magazine staat voor eerlijke artikels. Hoewel we afhankelijk zijn van de goodwill van restaurants, hotels, uitbaters, organisatoren, distributeurs en gidsen, publiceren we nooit publi-ads en garanderen we dat onze artikels ook onze echte mening weerspiegelen.



Enkele gezichten die je in De Troubadour kunt aantreffen: John (linksboven), Ben (linksonder), Kristof en Jeroen. Ook Thijs en Angel vormen trouwens een integraal deel van de belevenis