

RESTO TIP

'T PARK VAN CAMBRINUS

• WILLEBROEK

Tijdens onze zoektocht naar een goed restaurant in Willebroek kregen we de tip om eens bij 't Park van Cambrinus aan te kloppen. «Beste restaurant in de gemeente», volgens onze bron. En wie zijn wij om goeie tips in de wind te slaan? Dus trokken we op een herfstige vrijdagavond naar Blaasveld met een buik vol goesting. Maar niet zonder vooraf te reserveren, uiteraard.

Aan het roer van 't Park van Cambrinus staan Sam De Graeve en Lissette 'Lis' Mertens, een koppel dat de pensioengerechtigde leeftijd al een tiental jaar heeft overschreden, maar niet van ophouden weet. Sam en Lis hebben in het Mechelse Vrijbroekpark liefst 47 jaar de brasserie 't Park gerund, alvorens ze twee jaar geleden de New Cambrius in Blaasveld overnamen. Ze doopten de zaak om tot 't Park van Cambrinus en zetten er het verhaal verder dat ze destijds in Mechelen zijn gestart: lekker eten in een warme, laagdrempelige sfeer.

Op de kaart?

Een ruime keuze, op zijn zachtst gezegd. Een tiental verschillende voorgerechten, een tiental gerechten met vis of schaaldieren en dan nog eens een tiental gerechten met vlees of gevogelte. Leuk accent is dat er achter sommige schotels een stuk geschiedenis schuilt, zoals bij de Gamba Hemingway en de Lamsfilet Comme Chez Swann. De paling in 't groen wordt dan weer gebakken op de wijze van 'Tante Elza uit de Sluizen van Kallo'.

Wat nemen we zelf?

Als voorgerecht: de coquilles in een

looksaus - een suggestie - en de Blaesvelt Kroon, een slaatje met garnaal, scampi en gerookte zalm. Dat valt in de smaak: de salade wordt fraai gepresenteerd en de vis is vers, en ook de coquilles gaan vlot binnen. Als hoofdgerecht: een vispannetje met zalm, tongrolletjes en een bisque en een gebakken zalm met groenten en een mild currysausje. Beide gerechten worden geserveerd met een puree die niet alleen origineel gepresenteerd is, maar ook nog eens overheerlijk smaakt. Dat geldt overigens ook voor de rest van het gerecht. Het is een keuken waar de liefde van het vak van afdruipt, met respect voor de producten. Geen hippe bordjes met al te veel fantasietjes, dat niet. Eerder klassiek, maar in de beste betekenis van het woord.

Belangrijke troef is de huiselijkheid die in de zaak hangt. Het eten mag dan op restaurantniveau zijn, de sfeer is allerminst stijfjes. Oh, en dan is er nog het dessert: een coupe advocaat en een dame blanche, opnieuw twee bordjes topkwaliteit, die ons naar huis laten gaan met een meer dan bevredigd gevoel. We waren gesteld voor 137,90 euro. (BCOR)



De Blaesvelt Kroon, een lekkere salade met verse vis.

Foto BCOR



Mechelsesteenweg 131



Open van woensdag tot
zondag, telkens van
11.30 tot 22.00 uur.