



Sam De Graeve en Lisette Mertens van 't Park van Cambrinus. Rechts: de Blaesvelt Kroon, een lekkere salade met verse vis. © Ben Conaerts / Wannas Vansina

RESTOTIP. 't Park van Cambrinus: culinaire verwennerij volgens de regels van de kunst

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. Want ook dat advies hadden we uitdrukkelijk meegekregen.

Ben Conaerts 05-12-24, 15:50 Laatste update: 06-12-24, 12:52

Wie?

Aan het roer van 't Park van Cambrinus staan Sam De Graeve en Lisette 'Lis' Mertens, een koppel dat de pensioengerechtigde leeftijd al een tiental jaar heeft overschreden, maar niet van ophouden weet. "Als wij drie dagen niets doen, lopen wij tegen de muren op", verklaren ze.

Sam en Lis hebben in het Mechelse Vrijbroekpark liefst 47 jaar de brasserie 't Park gerund, alvorens ze twee jaar geleden de New Cambrinus 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. Enkel vegetariërs moeten het met minder opties doen, met twee pastagerechten en een rijstgerecht.

Blijf op de hoogte

Krijg een melding bij belangrijke berichten over Regio Willebroek.

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'.

(Lees verder onder de foto.)



De Blaesvelt Kroon, een lekkere salade met verse vis. © Ben Conaerts

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. Met een stukje brood

deppen we de resterende looksaus op. De kwalijke adem achteraf moet het gezelschap er maar bij nemen.

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: alles huisgemaakt, volgens de regels van de kunst en vol op smaak. Gewoon héél erg lekker.



Rode zalm met een mild currysausje en groentjes. Het potje puree staat niet op de foto. © Ben Conaerts

Belangrijke troef - hoe langer we er zitten, hoe meer we het waarderen - is de huiselijkheid die in de zaak hangt. Het eten mag dan op restaurantniveau zijn, de sfeer is allerm minst stijfjes, integendeel. Het is uiterst gemoedelijk en gezellig om in 't Park van Cambrinus te tafelen. Met dank ook aan de ontzettend sympathieke ober, ook een man op leeftijd overigens, die de hele avond lang een enorme rust uitstraalt.

Oh, en dan is er nog het dessert: een coupe advocaat en een dame blanche, opnieuw helemaal zoals het hoort, met een heerlijke, warme chocoladesaus. Opnieuw twee bordjes topkwaliteit, die ons naar huis laten gaan met een meer dan bevredigd gevoel.



Dame blanche met slagroom. © Ben Conaerts

Prijs?

We waren gesteld voor 137,90 euro. Voor de coquilles en de Blaesvelt Kroon betaalden we respectievelijk 17 euro en 17,5 euro. Het vispannetje en de zalm kostten ons 27 euro en 32 euro. De ijsdesserten: elk 9,5 euro. Bijzondere vermelding verdient de democratische prijs van het water: 4,5 euro voor een fles van 50 centiliter.

't Park van Cambrinus

Mechelsesteenweg 131

www.parkvancambrinus.be

03 886 99 79

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