

BORNEM

Biestro H-Eat veroverd plekje in Bib Gourmand

“In tranen uitgebarsten toen we het hoorden”

Als enige restaurant uit onze regio krijgt Biestro H-Eat uit Bornem een plaatsje in de nieuwe Bib Gourmand van Michelin. In de Bib Gourmand vind je restaurants met een uitstekende verhouding tussen prijs, kwaliteit en plezier. Ook de focus op seizoengebonden producten is een overeenkomst tussen de 172 Belgische restaurants die in de gids staan.

Bij Biestro H-Eat wisten ze met hun blijdschap geen blijf toen ze het nieuws vernamen. “Rond 10u maandagvoormiddag kregen we telefoon van Ferdy Debecker, chef van sterrenrestaurant Eyckerhof in Bornem. Hij vertelde ons dat

we op de website van Michelin vermeld stonden als ‘nieuw in de Bib Gourmand’. Ik kon het niet geloven”, vertelt Glenn De Cock.

Glenn is samen met zijn schoonouders zaakvoerder en chef van H-Eat. “Ik heb meteen mijn schoonouders gebeld en we zijn in tranen uitgebarsten. Zeker na zo’n moeilijk jaar was dit iets wat we nodig hadden. Dit geeft ons een enorme boost. We hebben hier de voorbije jaren naartoe gewerkt. We zijn niet op jacht naar sterren, maar dit is wel een erkenning voor onze verhouding tussen prijs en kwaliteit.”

De Bib Gourmand verwacht dat je een driegangenmenu serveert



Chef Glenn De Cock baat H-Eat samen met zijn schoonouders uit. Het gaat om een archieffoto. FOTO JORIS HERREGODS



Glenn De Cock in juni in zijn restaurant. FOTO JORIS HERREGODS

voor maximaal 39 euro. Volgens Glenn is dat niet makkelijk wanneer je met eerlijke producten werkt. “We zouden voor onze menu perfect meer kunnen vragen, maar dat doen we bewust niet.”

Innoveren

Glenn staat samen met zijn schoonvader Koen in de keuken. Ze zijn elkaars tegenpolen. Koen is een meester in de klassieke recepten, Glenn houdt meer van de moderne keuken. Samen bouwen ze klassieke gerechten om tot hippe sensaties. “We willen altijd interessant blijven en geregeld innoveren. Niet alleen voor onze klanten, maar ook voor onszelf”, klinkt het bij Glenn.

Wie bij Biestro H-Eat gaat tafelen, eet onder vurige glasbollen, wordt gecharmeerd door de oude kachel en ziet hoe de chefs het

vuur bedwingen in de open keuken. “In ons concept wilden we een huiselijke sfeer creëren, met de warmte uit de keuken van de bomma. De designlampen die op vuurballen lijken, zijn inderdaad heel opvallend in ons interieur.”

De enige ambitie die H-Eat heeft, is dat de klanten hen interessant blijven vinden. “We zijn niet op zoek naar een ster. We willen dat de mensen komen voor wat ze op hun bord krijgen en niet door die Bib Gourmand.”

De specialiteiten van H-Eat zijn paling in ’t groen, krokettes van pulled porc met een salade van venkel, bladpeterselie en aioli, grietfilet met gewokte pijpajuin, suikererwt, paksoi en groene kerrie, roomijs van appeltaart, witte chocolade en gezouten karamel.

WARD BOSMANS