

• Bezoekers prijzen Antwerps restaurant voor de tweede keer in de hemel

Klanten Restaurantweek geven Het Gerecht hoofdprijs

Antwerpen

Restaurant Het Gerecht ontving de publieksprijs na de Restaurantweek, waarbij u voor een kleinere prijs kon gaan tafelen. "We werken er speciaal aan", zegt chef-kok Wim Mertens.

• Wim Mertens en echtgenote Peggy Wouters zijn woensdagnamiddag lichtjes overdonderd door Joost De Wegervan DiningCity, die de Restaurantweek organiseert. "We hadden de prijs twee jaar geleden al gewonnen. Dus speelt het wel een beetje in het achterhoofd, maar je wilt niet gulzig zijn", zegt Peggy Wouters.

Dat betekent niet dat de verkiezing minder welkom zou zijn. "De bedoeling van de Restaurantweek is dat mensen ons huis leren kennen. In de negen jaar dat de week wordt georganiseerd, hebben we al heel veel nieuwe klanten begroet. En wij zijn blij dat we hen ook terugzien achteraf. Dat is de beste reclame", vindt Wim Mertens. "We steken ook best wel wat energie in de Restaurantweek."

"Hoewel het goedkoper moet, wil ik tijdens die week de kwaliteit en de versheid van de producten bewaren. Dat is mijn handelsmerk geworden, dus dat blijft." Maar als het tijdens die week goedkoper is, zal er toch iets moeten veranderen? "Dat is zeker. Op het menu van de Restaurantweek zie je geen zwezeriken of ganzenlever. Anders gezegd: ik zal dan geen hertenfilet serveren, maar bijvoorbeeld wel gewoon hertenvlees."

Dat de kwaliteit daarbij bovendrijft, zijn ook de restaurantgidsen komen vaststellen. In de Gault&Millau steeg Het Gerecht dit jaar van 13 naar 14 ("Goede tafel") en in de Michelinids heeft het restaurant schuin tegenover het oude gerechtshof twee bestekjes ("Aange-naam restaurant") gegeven.

Misschien is deze dubbele verkie-



De gelukkige winnaars met bloemen, bubbels en oorkonde: Peggy, Wim en Rik Mertens. FOTO JORIS CASAER

zing de stap naar een Bib Gourmand (beste maaltijd voor minder dan 35 euro)? "Niet direct", komt Wim eerlijk uit de hoek. "Als je daarvoor in aanmerking wilt komen, moet je ook 's avonds en in het weekend zo'n menu voorzien. Tegelijk stel ik blij vast dat onze eigen lunch - drie gangen voor 33 euro - en vooral het marktmenu van 49 euro voor vier gangen het uitstekend doen. Ze maken samen 90 procent uit van wat we verkopen. Dan heeft het weinig zin om dat te gaan omgooien, denk ik."

Samen op schoolbanken

Meteen zitten we aan de ingrediënten die de menu's van Wim uit-

maken. "Klassieke Belgisch-Franse keuken met een moderne toets. Meer moet je niet verwachten", aldus Mertens. "Dat is als vanzelf uit onze opleiding voortgekomen."

Beide geboren Schotenaars leerden elkaar pas goed kennen in het Vrij Technisch Instituut Spijker in Hoogstraten, waar Wim en Peggy hotelschool volgden. "Ja, dat zal wel vrij zeldzaam zijn. Een aantal van onze stages hebben we ook samen volbracht", aldus Peggy Wouters. "Zoals in Hof de Bist in Ekeren en restaurant André D'Haese in Machelen (nu The Avenue in de Brusselse Louizalaan, red.)." Dat gebeurde altijd volgens hetzelfde stramien:

Peggy in de zaal, Wim in de keuken.

Ook nu is dat de taakverdeling. "We hebben er van in het begin, dertien jaar geleden, voor gekozen om de zaak met ons tweetjes te runnen. Daarom hebben we 25 tafels, dat is uitstekend te doen", zegt Peggy Wouters. De keuken in de kelder neemt ze er graag bij. "Dat houdt me fit", lacht ze. "En vooral: daardoor communiceren we vaak met elkaar. In heel veel zaken werken keuken en zaal te veel naast mekaar."

"Ik weet zeker dat we gewonnen hebben door de combinatie van een kwaliteitsvolle keuken en een zaal die 'mee' is", aldus Peggy. "Klanten voelen zeer goed dat de eigenaar of

eigenares in de zaak staat. En dat is ook waar de publieksprijs voor staat: een kleine zaak, waar de herkenbaarheid groot is."

Mascotte in de keuken

Vaste klanten tellen ook kleine Rik (9) mee bij de herkenbaarheid van de familiezaak. Trots als een pauw dribbelt hij achter vader Wim aan, een nagelnieuw koksvest om de schouders. "Hij helpt graag in de keuken als hij van school komt", zegt Wim. "Klopt, ik sta aan de stoof", valt Rik in. "Voor zolang het nog duurt", relativeert de chef. Een brandwonde kon Rik maandag alvast niet van gedacht doen veranderen. **JOHAN VAN BAELEN**