

"Tijdens de week eet ik 's middags weinig, maar dat maak ik goed tijdens het weekend. Al vijftieng jaar ga ik op zondagmiddag naar Onder den Toren. De naam van dat restaurant kun je vrij letterlijk nemen, want het bevindt zich onder de Sint-Romboutstoren. Ik kwam hier al als kind en neem steevast hetzelfde menu. Een soort plechtige communiemenu: tomatensoep met balletjes, kip met appelmoes en dame blanche. Ik ben daar heel autistisch in en ik zou zelfs niet kunnen zeggen wat er nog op de kaart staat. De klanten die er komen, staan al met een voet in het graf. Als er iemand twee weken niet komt opdagen, wordt het ergste gevreesd. Ik voel me daar jong. De mensen kennen me er wel, maar er is een hartelijke discretie.

Een pleisterplek om weg van de wereld te zijn en je even te laten leeglopen is La Villa Lorraine. Ooit hadden ze, geloof ik drie sterren, nu nog één. Voor sommigen zou dat een teken zijn, dat ze op hun retour zijn, maar daar merk ik weinig of niets van. De bediening is zoals het moet. Zo komt een over nooit vragen of

WAAR EET PAT DONNEZ



(Foto VRT)

het gesmaakt heeft. De roodbaars, de eendenlever met basilicum, de Mechelse koekoek of de tarbot... Dat klinkt duur, maar je kunt er al lunchen voor 50 euro. De geur van de boenwas en de nostalgie werken er

Onder den Toren,

Onder den Toren 4, 2800 Mechelen.
Tel: 015/20.23.93

La Villa Lorraine,

Terhulpesteenweg 28, 1000 Brussel.
Tel: 02/374.31.63

La Storia della Vita,

Weteringschans 171, 1017 XD Amsterdam.
Tel: 0031/20.623.42.51

Les Cuisiniers Dangereux,

Italiëlei 237, 2000 Antwerpen.
Tel: 03/226.03.96

Frituur Veemarkt,

Veemarkt, 2800 Mechelen

heel aanstekelijk. Het zijn de zen-atmosfeer van de grandeur en ook de bloeiende tuin in de lente die het aanstekelijk maken.

In december heb ik een restaurant ontdekt waar ik niet over uitgepraat

raak. La Storia della Vita in Amsterdam. Als je van spijskaarten tureluurs wordt, is dat het ideale adres. Er is geen kaart, je moet eten wat de pot schaft en je kunt enkel kiezen tussen vis of vlees. Het hele exquisite avondvullende menu is dan consequent vis of vlees. Duizelingwekkend. Daarbij begint dan een ober zijn favoriete Italiaanse liedjes te zingen en de andere obers zetten mee in. Het is een plek waar Fellini, mocht hij nog leven, een film zou draaien. Wat het dessert was? Een soort fruitsla geloof ik, maar ik weet het niet meer, want er gebeurt ondertussen zoveel. Ik was er met rasechte Amsterdammers en zij beweren dat ze niet zo gauw toeristen binnen zullen laten.

Waar ik ooit gewoon op de naam ben afgegaan, is Les Cuisiniers Dangereux, dat gepikt is van een prachtig schilderij van Ensor. Met trendy restaurants is het oppassen omdat het interieur vaak smaakvoller is dan wat je op het bord krijgt. Hier was dat niet het geval. Ik heb er voor het eerst kalfszwezeriken gelakt op Chinese wijze genomen, wat ik nog nergens anders heb gevonden. *Le*

tout Anvers toont zich hier, maar het interieur is een tegengif voor mijn andere restaurants. De koele en afstandelijke charme zorgen ervoor dat je niet wordt afgeleid van je gesprek en je bord. Het brengt het eten terug tot zijn essentie.

Als Mechelaars aan frieten denken, denken ze aan Frituur Veemarkt van Jan en Leon. Van heinde en ver komen ze naar hier voor de frieten. Jan en Leon staan er dertig jaar in, vanaf hun veertien, en zijn obsessie met hun vak bezig. Hun frieten zijn op de juiste temperatuur en in het juiste vet gebakken. Bij een klein pakje heb je gegarandeerd een indigestie, voor een groot pak heb je een gezin van veertien nodig. Nu zijn ze bezig om op de Veemarkt een ondergrondse parking te bouwen en heerst er ongerustheid over de frituur. Ik kan de overheden alleen maar vragen om het frietkot op de lijst van monumentenzorg te plaatsen."

Wilfried Eetezonne

Pat Donnez presenteert elke zondag van 9 tot 10 *Titaantjes* op Radio 1, deze week met Lieve Joris en Bart Vos als gasten