

Aan tafel met...

DE FAVORIETE ADRESJES VAN PASCALE NAESSENS

Tekst: Marlies Beckers • Foto Pascale Naessens: XX



JE KENT PASCALE (49) ALS

- **Auteur** van bestsellers als 'Puur Pascale', 'Puur Genieten',... en binnenkort haar nieuwste boek 'Nog eenvoudiger met 4 ingrediënten'
- **Keramiste** van de servieslijn 'Pure' bij Serax

FAN VAN

- **Ongepelde garnalen:** "Ze zijn niet alleen lekker, maar ik hou ook van het ritueel van zelf pellen."
- **Sint-Jakobsvruchten:** "Heerlijk en sensueel."

-STAY HOME DAY- CHEZ PASCALE... IS HET ALTIJD LEKKER

"Thuis zeg ik vaak al lachend 'Vanavond eten we Chez Pascale'. Koken is natuurlijk m'n passie, maar ik hou ook echt van gezellig thuiszitten. Dat geeft me rust. M'n recepten vragen geen uren in de keuken. Ze zijn snel klaar, ik vind ze heerlijk en ik hoef nooit te wachten. (lacht) Zelfs de afwas is beperkt. Dat geeft mij en Paul de tijd om bij te praten. Samen eten is voor ons echt quality time."



-VEGGIE DAY- GROENTEN VAN HOOG NIVEAU

"Het is telkens weer een plezier om naar Graanmarkt 13 te gaan. Chef Seppe Nobels is altijd goedgezind en verrast me keer na keer met overheerlijke *sharing dishes*, waarin groenten de hoofdrol spelen. Hij speelt met groenten en doet dat op een ongeziene manier. Ook tof is dat je er dicht bij de keuken zit. Dat maakt het extra gezellig en gemoedelijk."

Graanmarkt 13, Graanmarkt 13, 2000 Antwerpen. Info: 03-337 79 91 en graanmarkt13.com



RAS

-SUNDAY-

DESIGN AAN DE SCHELDE

"In dit prachtige vernieuwde restaurant in een gebouw van architect Bob Van Reeth eet je niet alleen lekker, maar je geniet ook van een prachtige ligging aan de Schelde. In de zomer biedt hun terras de ideale verkoeling en binnen krijg ik het spontaan warm van de stijlvolle inrichting. Een brasserie met stijl."

RAS, Ernest Van Dijkkaai 37, 2000 Antwerpen. Info: 03-234 12 75 en ras.today



RESTAURANT K

-PAYDAY-

MET DE K VAN KLASSE

"Sinds kort is er in Wijnegem K, een restaurant dat Japans geïnspireerd is met een mediterrane twist. Toevallig mijn twee favoriete keukens. Op de kaart spot je vooral veel vis en lichte gerechten. Het ligt op de site Kanaal van de bekende antiquair Axel Vervoordt, die natuurlijk ook de inrichting van het restaurant voor zijn rekening nam. Axel koos hier voor natuurlijke materialen, waardoor het een warme en sobere sfeer uitstraalt. Extra bijzonder wordt het wanneer je door het raam grote tankers ziet voorbijvaren."

K, Stokerijstraat 21, 2110 Wijnegem. Info: 03-344 25 90 en k-restaurant.be



STEVEN JOYCE



NOBU LONDON SHOREDITCH

-TODAY- VOETJES ONDER TAFEL

"Als ik toch eens ongedwongen en rustig door de week ergens m'n voeten onder tafel wil schuiven, dan is dat bij Passade. We worden er altijd supervriendelijk verwelkomd. Ze vragen ons niet meer of we frieten of brood verkiezen, ze weten wat we willen en serveren ons er telkens een royale en gevarieerde portie groenten."

Passade, Brusselsesteenweg 301, 2800 Mechelen. Info: 015-21 21 85 en passade.be



PASSADE

-SOMEDAY- JAPANESE EENVOUD

"Telkens als ik naar een grootstad trek, check ik of er een filiaal is van de restaurantketen van Nobu Matsuhisa. Deze gerenommeerde kok tilt de Japanse keuken naar een hoger niveau. Ik heb intussen al kunnen aanschuiven bij Nobu in Peking, Shanghai, New York en Londen. Steeds weer ben ik verrast door de mooie inrichting en de heerlijke Japanse vispecialiteiten. Ik hoop ze uiteindelijk allemaal één keer te kunnen bezoeken."

Nobu London Shoreditch, 10-50 Willow Street, London EC2A 4BH, Verenigd Koninkrijk. Info: +44 207 683 6722 en noburestaurants.com/london-shoreditch

GRAANMARKT 13

HEIKKI VERDURME

BART ALBRECHT

HEIKKI VERDURME

HEIKKI VERDURME