

Van bij eigen boer en jager

J GRIMBERGEN Restaurant 't Stoveke in Strombeek-Bever werd gisteren beloond met een eerste prestigieuze Michelinster. 'Totaal onverwacht', aldus uitbater en chef-kok Daniël Antuna. 'Maar wel een ongelooflijke bekroning van ons harde werken.'

Daniël Antuna en zijn vrouw Petra De Cock lijken wat overdonderd door de onverwachte erkenning. 'Eerlijk gezegd wisten we niet eens dat de Michelingids uitkwam', bekent Petra. 'Het was een vriend van een Antwerps restaurant die ons 's ochtends op de hoogte bracht van het goede nieuws.'

Het koppel baat 't Stoveke sinds oktober 2005 uit, maar werkte daarvoor al een tijdje samen in restaurant Michel in Groot-Bijgaarden. 'Petra was trouwens mijn kokshulpje toen ik in 2001 beste kok van België werd met de Prosper Montagnéprijs', vertelt Daniël. 'Zo hebben we elkaar leren kennen. Drie jaar later won ik nog de Grand Prix International Saisonnier met haar mijn zijde. We zijn een goed team.'

In 't Stoveke staat Daniël vooral aan het fornuis - koken is zijn grote passie-, terwijl Petra de gasten in de zaal klassieke Franse vis- en vleesgerechten met een eigentijdse toets serveert. Van zakenlunches tot een heerlijk familiediner - in 't Stoveke is iedereen welkom. Het restaurant biedt plaats aan een twintigtal gasten en presenteert elke maand een nieuw degustatiemenu. Bovendien nodigt 't Stoveke uit met een gezellige salonruimte om te genieten van een aperitiefje of een digestief achteraf.

'Ook de tuin hebben we helemaal aangelegd', vertelt Petra. 'Nadat de vorige eigenaars de zaak ruim twintig jaar hadden uitgebaat, kon het interieur wel wat vernieuwing gebruiken. Nieuwe stoelen, tafellakens en zilveren bestek, een andere inrichting en smaakvolle aquarellen van Luc Van Cauter...'

Toch heeft het echtpaar niks speciaals gedaan om de ster te verdienen. Daniël: 'Af en toe komen onze gasten wel eens van ver - vorige week nog hadden we klanten uit Brugge - en tijdens het wildseizoen is 't Stoveke best gegeerd voor zijn patrijs of fazant. Maar eigenlijk hebben we nooit een Michelinster gambieerd. Wij willen vooral een eerlijke keuken bieden: verse producten op natuurlijke wijze klaarmaakt. En we houden het natuurlijk klein, waardoor we onze scherpe prijzen kunnen behouden.' (sbs)



Daniël Antuna en Petra De Cock in 't Stoveke. © Koen Merens