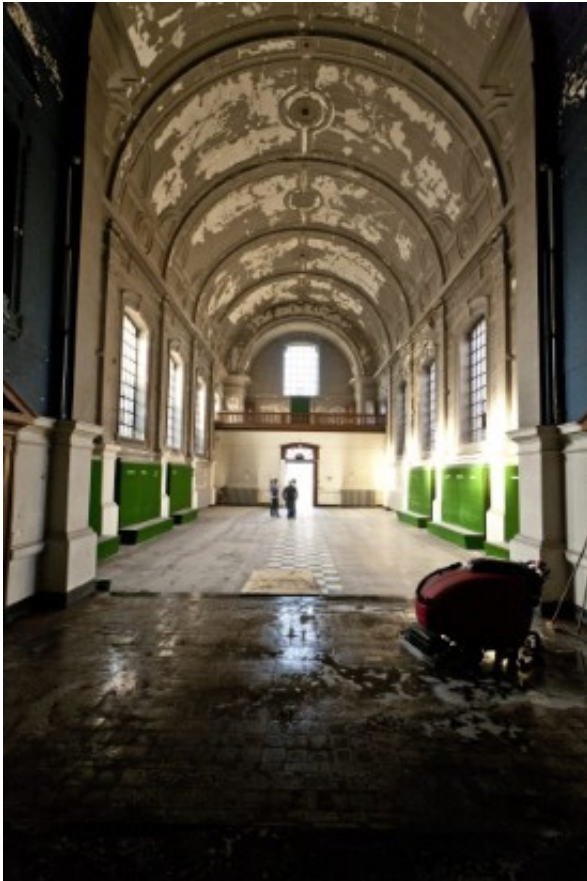


# Dit wordt Sergio Hermans Antwerpse restaurant

- maandag 05 september 2011, 03u00

Sterrenkok stelt in primeur plannen voor La Chapelle voor



wdk

ANTWERPEN - Sergio Herman heeft ons in primeur La Chapelle voorgesteld. Zijn derde restaurant, dat eind 2013 de deuren opent in een oude Antwerpse kapel. 'Een topzaak met de beste maar betaalbare kwaliteit. Geen menu's dus vanaf 140 euro.' Maar eerst stevig verbouwen. 'En een gastvrouw vinden. Een Antwerpse, dat de mensen niet het gevoel hebben dat ze bij de Hollanders gaan eten.'

La Chapelle komt er in 't Groen Kwartier in Berchem. Een woonproject met lofts in het vroegere militair hospitaal. Een buurt in opmars dus. En te midden de statige gebouwen, een pracht van een kapel. Nu nog afgeleefd, met kapotte glasramen en vermolmd hout waar ooit het orgel stond. Maar in 2013 opent hier een zaak die volgens Herman uniek voor Antwerpen zal zijn. 'Snap je waarom ik dit koos? Een *wow-gevoel*, dat overvalt je als je hier binnenkomt, toch?', zegt hij. Onder zijn schoenen knarst het gruis. In zijn ogen: honger in dit nieuwe verhaal. 'Doel is dit schitterende interieur toch niet te veel weg te stoppen hoor. Het hoge plafond blijft, zware stookkosten of niet.'

**'Voor iedereen'**

Waarna hij begint te wijzen. 'Hier komt de bar, net na de ingang. En daar op het einde, waar ooit het altaar stond, komt de keuken. Een glazen box, zodat iedereen kan zien wat we doen. Draai even om. Daarboven op het balkon komt nog een bar, met een privéruimte voor tien mensen die rustig willen eten. 70 couverts, daar gaan we voor. En in de zomer zullen de gasten buiten kunnen eten. Er zijn twee zijvleugels, daar gaan we terrassen van maken. Het moet hier bruisen. Een leuke cocktail aan de bar met wat kleine gerechtjes. Of met wat vrienden een goeie maaltijd. En geen gedoe met zoeken naar parkeerplaats. Aankomen, uitstappen, de sleutels aan onze parkeerjongen geven en vanaf dan genieten.'

Klinkt chic. 'En toch wordt het geen poepchic restaurant. Dit is iets voor iedereen. Een plek waar je met zakenpartners of vrienden kan komen. Een ster is het doel niet. Maar het wordt ook geen zaak waar we de mensen gaan *volstoempen* hé. Sergio Herman staat voor topproducten, puurheid. Dat blijft. De gerechten van Oud Sluis kunnen we onmogelijk serveren. We willen een lagere prijs. Maar wat je krijgt, blijft wel het beste en ook vernieuwend. Vergelijk het wat met onze Pure C in Cadzand.' (*daar eet je al een menu voor 59euro, nvdr.*)

### **Antwerpse kaas**

Wat komt er op de kaart? 'Daar zijn we nu druk mee bezig. Samen met Nick Bril (27), mijn huidige chef in Oud Sluis, die deze zaak zal runnen, trekken we naar toprestaurants in New York, Londen, Parijs. *Dinner by Heston Blumenthal* in Londen bijvoorbeeld, schitterend toch. Aan zulke zaken willen we ons wat spiegelen. Toch willen we ook het lokale respecteren. We vonden bijvoorbeeld al een goede slager hier in Antwerpen. Hier om de hoek zitten ook Van Tricht en De Koninck, superkaas en -bier zijn dat. Het zou dom zijn daar niets mee te doen.'

Zelf zal de Zeeuwse sterrenkok maar nu en dan eens in de potten roeren in La Chapelle. 'Mijn plaats is in Oud Sluis. Het is Nick die hier zal koken. Mijn hand zit in de gerechten, maar alles gebeurt samen met hem. Hij is partner in dit project en ik wil hem hiermee lanceren. Hij heeft al veel voor mij gedaan, het is tijd om iets voor hem te doen.'

Komt er ooit nog een vierde restaurant? 'Er zit wel nog iets in mijn achterhoofd, ja.' 'In Ibiza?', grijnst Nick Bril. 'Ibiza, mijn tweede thuis', reageert Herman. 'Oud wil ik niet worden in Oud Sluis. Maar het is nog veel te vroeg om daar weg te gaan.'

De kosten voor het gebouw en de renovatie moeten gigantisch zijn. Wie betaalt dit? 'Toen ik hier voor het eerst kwam, was ik verkocht. Maar daarna stelde ik me diezelfde vraag. Uiteindelijk vond ik een partner in interieurontwerper Piet Boon, die het hier vorm zal geven. Nick draagt ook zijn steentje bij. En gelukkig wou de eigenaar/projectontwikkelaar van deze site ons graag in de buurt, als je begrijpt wat ik bedoel. Hij zal ons zelfs kunst uitlenen om op te hangen.'