Gallo-Romeins Museum krijgt ook een Lunch Garden bistro

Eerste Limburgse bistro van bekende restogroep geopend in Bokrijk

GENK - In het Gallo-Romeins Museum in Tongeren opent Lunch Garden over enkele maanden een bistro. De eerste Limburgse bistro van de bekende restogroep is sinds vrijdag officieel een feit in het Koetshuis op Domein Bokrijk. Naast populaire Lunch Garden-gerechten als vol-au-vent en (Limburgse) balletjes kan je hier ook gerookte zalm met zuurdesembrood van Bokrijk of gin-tonic uit Hechtel bestellen. Maar vooral anders: het is geen selfservice, maar bediening aan tafel.

Caroline VANDENREYT / Chris NELIS

Een deel van het interieur van de Lunch Garden bistro in Bokrijk. Hiernaast een aantal gerechten met nadruk op lokale producten. FOTO DICK DEMEY

"In België herinneren we ons allemaal Bokrijk als de plek waar we op schoolreis gingen. Maar toen wij, als Lunch Garden, hier toekwamen als kandidaat-uitbater voor het Koetshuis heb ik iets heel anders ontdekt. Een zeer dynamisch bedrijf, dat stoelt op het verleden maar vernieuwend naar de toekomst kijkt", klonk CEO Annick Van Overstraeten van Lunch Garden. Zij mocht dan onder de indruk zijn geweest, in Bokrijk waren ze dat evenzeer van de plannen van de restogroep.

"We hebben veel gemeen, Bokrijk en Lunch Garden: we zijn allebei sterke merken maar hebben ons beiden opnieuw moeten heruitvinden voor de toekomst. Veel mensen zagen Bokrijk als speeltuin, het museum en pannenkoeken. Lunch Garden is de plek voor vol-au-vent na winkelen in de supermarkt. Hier tonen we samen dat we veel meer zijn, klaar voor de toekomst", stelde gedeputeerde Igor Philtjens. "Of zoals Woody Allen het zei - *en ik zie Bokrijk-directeur Liesbeth Kees kijken wat ik nu zeg* - maar hij formuleerde de drie dingen die belangrijk zijn: waar komen we vandaan, waar gaan we naartoe en wat eten we vandaag…"

> **We hebben veel gemeen, Bokrijk en Lunch Garden: we zijn allebei sterke merken maar hebben ons beiden opnieuw moeten heruitvinden voor de toekomst**
>
> Igor PHILTJENS (Open Vld), gedeputeerde

Afrika

In Bistro Koetshuis - van Lunch Garden-dochter Bistro Garden - is voor dat laatste een breed menu uitgewerkt. "Met veel lokale producten, dat is voor ons belangrijk. We hebben een 75-tal restaurants van Lunch Garden, met gerechten als balletjes in tomatensaus, vol-au-vent, mosselen. Dat is ons traditionele bedrijf, met goede prijskwaliteit", klonk Van Overstraeten. Maar ze willen breder gaan, op twee grote markten: ziekenhuizen en musea. "Bokrijk wordt onze eerste Limburgse bistro in een museum. Naast Bistro Tembo in het Afrikamuseum in Tervuren en Tabló in Brussel. Over enkele maanden komt daar het Gallo-Romeins Museum bij. Het is een heel ander concept, met tafelservice en veel producenten uit de streek."

Zo kan je een hapjesschotel bestellen met kazen van Achel en brood van Bokrijk zelf. Ook de balletjes zijn gemaakt met Loonse stroop. Voor de gin doen ze beroep op Hechtel. Op de theekaart staat de Bokrijkse mélange met eigen honing.

Pukkelpop

In elke bistro komt 60 procent van het assortiment van de Lunch Garden-keuken, de rest is op maat van het museum. "In het Afrikamuseum staat bijvoorbeeld *kip moambe* en *boboti* op de kaart."

Of het menu in Bokrijk veel veranderd is, in vergelijking met het Koetshuis van voordien? "Het is iets uitgebreider, maar over het algemeen vinden mensen dezelfde gerechten. Met toch wel meer die nadruk op lokale producten", beschrijft restaurantmanager Tim Vanroy, die hier nu elf jaar werkt. "De grootste verandering is zeker het interieur. Het is frisser, lichter, modern."

Daarvoor tekende ontwerpbureau Creneau. Voor 500.000 euro van Lunch Garden zijn ze hier in 11 (!) dagen aan de slag gegaan. Met een aantal blikvangers, zoals de koetswielen aan de muur en zeker de tafel met hout van de Pukkelpopstorm (gemaakt door vakmensen van Bokrijk zelf). "Geheel in onze lijn van vakmanschap, met een boom die geveld was tijdens de storm. Op deze manier heeft die tafel niet alleen een waarde voor ons en Bokrijk, maar voor heel Limburg", knikt gedeputeerde Philtjens.

Schoolreis

Binnen is er een 140-tal plaatsen in de bistro, buiten zo'n 170. Boven zijn er ook twee feestzalen. Het is niet de bedoeling dat het een picknickplek voor schoolreizen met voorverpakte lunches wordt, wel een bistro voor alle bezoekers. Officieel gaan ze open bij de seizoensstart op 6 april, maar ook nu kan je al in Bistro Koetshuis terecht. Vanaf 8 april zijn ze zeven dagen op zeven open.