

Smaakmeesters en De Zondag nemen je op zaterdag 3 en zondag 4 oktober mee op een culinaire wandeling van 4,4 kilometer door Antwerpen

Genieten van het lekkerste van Antwerpen

Antwerpen is een wereldstad. Dat merk je meteen als je door de stemmige centrumstraten stapt. Gastronomie en streetfood, streekproducten en wereldkeuken: je vindt het er allemaal. In het weekend van 3 en 4 oktober zet Antwerpen deze Smaakmeesters in de kijker. Voor het twaalfde jaar op rij bieden tientallen restaurants, cafés en speciaalzaken hun specialiteit in degustatieformaat aan, en dat aan een democratische 7 euro per proevertje.

SMAAK MEESTERS

Culinair weekend
za 3 & zo 4 oktober



► Door **Marijn Follebout**

Centrum van Smaakmeesters is de cruiseterminal onder het bezoekerscentrum van Het Steen op het Steenplein. Van hieruit kan je op een lusvormige wandeling van 4,4 kilometer de deelnemende zaken in de Theaterbuurt en omgeving ontdekken. In dit opwindende stadsdeel in het historisch centrum stap je door hippe shoppingstraten en verborgen doorsteekjes, maar ook langs musea en toeristische trekpleisters.

We starten de wandeling bij de cruiseterminal onder het bezoekerscentrum van Het Steen, waar de Proeverij XL plaatsvindt (zie kader). Het standbeeld Lange Wapper staat aan de andere kant van Het Steen. Steek ter hoogte van het standbeeld de Ernest Van Dijckkaai over en ga de trappen op naast het Museum De Reede. Het museum staat bekend voor zijn unieke collectie grafische kunst.

Bovenaan de trappen ga je rechts de Willem Ogierplaats in. Sla er in de bocht meteen linksaf in de Zilvermidstraat via een overdekte doorgang. Je passeert de zijkant van het als Unesco-werelderfgoed beschermde stadhuis. Wie moeite heeft met trappen kan via de Suikerrui de Grote Markt bereiken.

Dwars de Grote Markt en blijf rechtdoor aanhouden op de Kaarsrui. Steek de Korte Koepoortstraat over en hou rechtdoor aan in de Wijngaardstraat tot op het autovrije Hendrik Conscienceplein. Rechts bevindt zich de ingang van de Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience met zijn prachtige Nottebohmzaal. Hou links aan van de barokke Sint-Carolus Borromeuskerk.

Ga rechtsaf aan de Wijngaardbrug en linksaf in de Minderbroederstraat. Wat verder neem je de Keizerstraat naar rechts. Het Snijders&Rockoxhuis met zijn collectie aan 17de-eeuwse kunstvoorwerpen gaat er naadloos op tussen de andere stadspaleizen in de straat.

Neem er met de Paternosterstraat de eerste straat rechts en ga aan het einde even rechtsaf op Kipdorp om dan meteen links de Borzestraat in te stappen. Aan het einde van de straat rechtsaf in de Lange Nieuwstraat.

1. Fiera

Pure en metropolitaanse keuken met invloeden van over de hele wereld. Niet toevallig huist dit moderne restaurant in de historische Schippersbeurs. Hier verhandelden schippers uit de hele wereld hun goederen. Dat idee blijft leven in Fiera waar chef Chesney Verschuere met zorgvuldig geselecteerde producten wereldse smaken op je bord tovert.

Proevertje: Lima x Ceviche (zeebaars)
► **Lange Nieuwstraat 14, Antwerpen.**
www.fiera.be

Steek de Sint-Katelijnevest over en ga rechtdoor in de Korte Nieuwstraat. Neem de eerste straat links in de Sudermanstraat en ga aan het einde rechtsaf op de Eiermarkt om meteen linksaf te slaan in de Beddenstraat. Je bevindt je hier aan de voet van de Boerentoren die binnen enkele jaren een nieuw leven krijgt als kunsttempel. Ga linksaf op de Schoenmarkt.



2. Eetwell

Hier bewijzen ze dagelijks dat een veganistische levensstijl wel degelijk het verschil kan maken. Gezonde fastfood, rechtstreeks van de boerderij op je bord, en dat in een gezellig kader bij één van de drukste punten van de stad. Elk seizoen verandert het menu, net als de gewassen op het veld. Je geniet er smaakvol van duurzame lokaal geproduceerde producten.

Proevertje: Falafel gyro wrap
► **Schoenmarkt 22, Antwerpen.**
www.eetwell.com

Op de Meir neem je meteen rechts de Wiegstraat. Je bevindt je in de autovrije shoppingwijk Wilde Zee, waar 160 handelszaken actief zijn. De nu rustige winkelwijk zou zijn naam te danken hebben aan de bocht van een gracht waar het Scheldewater bij hevige wind hoog opspatte.

3. Kaas Vervloet

Op zoek naar een kaas die je elders niet vindt? Dan moet je bij Kaas Vervloet zijn. Hier vind je speciale kazen uit binnen- en buitenland. Hun met zorg samengestelde kaasschotels zijn wijd en zijd bekend. Je vindt er ook tapas, fijne charcuterie en huisgemaakte salades of je loopt er langs voor een heerlijk belegd broodje.

Proevertje: 4 soorten quiche (brie, ricotta, bleu d'Auvergne of geitenkaas)

► **Wiegstraat 28, Antwerpen.**
www.kaasvervloet.be

Sla linksaf in de Korte Gasthuisstraat.

4. IJssalon 't Bieke

Dagelijks vers roomijs. 't Bieke is een begrip in de Wilde Zee. De zaak bestaat al sinds 1976. Je geniet er even goed van vers gebakken wafels en pannenkoeken, maar ook van broodjes en croques. 't Bieke is van alle markten thuis.

Proevertje: Antwerpse Handjes en Elixir d'Anversijs

► **Korte Gasthuisstraat 8, Antwerpen.**
Actief op Facebook.

5. Beenhouwerij Scaldis

Zelfgemaakte charcuterie en Belgisch runds-, varkens-, lams- en kalfsvlees van de hoogste kwaliteit. Beenhouwer Filip Vercruyssen is een ambachtsman en dat proef je. Elke dag om 7 uur vult het team de verstoog met eigen bereidingen. Hier primeert de pure smaak.

Proevertje: Huisgemaakte charcuterieschotel

► **Korte Gasthuisstraat 10, Antwerpen.**
Actief op Facebook.

6. Philip's Biscuits

Deze zaak bouwt mee aan de uitstraling van Antwerpen als wereldvermaarde Koekenstad. Al bij het binnenkomen waait de geur van versgebakken koeken je in de neus. Smaak, traditie, authenticiteit en passie komen er samen in elke hap. Let er ook op het prachtige artdecoglasraam boven het bakkersatelier.

Proevertje: Antwerpse Kassei

► **Korte Gasthuisstraat 39, Antwerpen.**
www.philipbiscuits.be

Hou rechtdoor aan in de Lange Gasthuisstraat.

7. Le Pristine Café

Verfijnd eten in een prachtig kader. Topchef Sergio Herman richtte er met zijn team een culinaire rustplek op in het hart van de stad. Achteraan is een sfeervol zomerterras. Hier primeert de Italiaanse keuken met verfijnde ingrediënten.

Proevertje: Pizette Le Pristine

► **Lange Gasthuisstraat 13, Antwerpen.**
www.lepristine.com

Sla linksaf in de Arenbergstraat en ga aan het eerste kruispunt linksaf in de Leopoldstraat. Op de Komedielaats ter hoogte van de Bourlaschouwburg ga je rechtsaf in de Orgelstraat. Je bent in het hart van de Theaterbuurt. Hou rechtdoor aan op de Graanmarkt. Aan de overkant kom je uit aan de zijkant van de Stadschouwburg. Sla rechtsaf in de Maria Pijpelinckxstraat en hou rechtdoor aan op de Oudevaartplaats.



8. Belgian Wines

Wijnbar met een uitgelezen selectie aan Belgische topwijnen. Onder begeleiding van een ervaren team maak je er kennis met België als wijnland. Een hongertje? Dan combineer je met een selectie aan lokale kazen en ambachtelijke charcuterie.

Proevertje: Madame Pompette (huisrosé in samenwerking met Domaine du Chenoy)

► **Oudevaartplaats 24, Antwerpen.**
www.belgianwines.com

9. Icelab NiceCream Creations

De eerste 100% plantaardige gelateria in de Benelux. Je geniet er van heerlijke gelato, verrukkelijke wafels en lekker gebak. Combineer met een kruidige chai latte, warme choco of een Italiaanse cappuccino. Zelfs de gebruikte materialen zijn duurzaam en composteerbaar.

Proevertje: Meeneemijse op een hoorntje of in een potje. Twee bollen naar keuze met slagroom.

► **Oudevaartplaats 38, Antwerpen.**
www.icelab.be

Ga rechtsaf in de Henri Van Heurckstraat. Steek de Leopoldstraat over en ga rechtdoor op het pad naast Park Den Botaniek. Heb je de tijd, dwaal dan zeker eens rond in deze vroegere kruidentuin van het Sint-Elisabethgasthuis.

Het pad passeert de ingang van het Botanic Sanctuary Hotel, het vijfsterrensuperiorhotel waar regelmatig internationale sterren logeren. Steek de Lange Gasthuisstraat over en ga rechtsaf op Vleminkveld.



Mis ook Proeverij XL niet

Stap voor of na de wandeling zeker de cruiseterminal onder het bezoekerscentrum van Het Steen binnen. Op deze oudste plek van de stad vindt de Proeverij XL plaats. Je degusteert er een tiental Antwerpse streekproducten, zoals koe-ken, chocolade en bier. Tijdens het Smaakmeestersweekend kan je bovendien alle producten in The Antwerp City Shop kopen met 20% korting.



10. Patisserie Lints

Een bakkerij/patisserie voor de echte fijnproever. Ambacht en kwaliteit staan voorop in deze familiezaak die in 1992 werd opgericht. Alles is bereid met dagverse ingrediënten, van brood en koffiekoeken tot pralines en taarten. Je geniet er in de tearoom zowel van een heerlijk ontbijt, lunch als high tea.

Proevertje: Gevulde speculaas
► Vleminkveld 68, Antwerpen.
www.lints.be

Linksaf in de Rosier. Aan het eerste kruispunt rechtsaf in de Bredestraat, en verderop recht-door op de Kleine Markt.

11. Bien Soigné

Intiem gastronomisch restaurant. Van maandag tot vrijdag kan je er, na reservatie, terecht voor de lunch en op woensdag, donderdag en vrijdag wordt er ook een diner geserveerd. Via de zwarte art deco-poort naast het restaurant kom je in het foodatelier. Hier kan je vers bereide gerechten kopen om thuis op te warmen.

Proevertje: Tataki van zwaardvis
► Kleine Markt 9, Antwerpen.
www.bien-soigne.be

Hou rechtdoor aan in de Kammenstraat, de winkelstraat die bekend staat om zijn alternatieve scène. De barokke Sint-Augustinus-kerk van begin 17de eeuw is nu een magnifieke concertzaal.

12. The Antwerp Pianist

Om dit verborgen adresje te vinden, moet je heel even rechtsaf in de Everdijstraat. Gastronomie, wijnbeleving en fijne optredens vormen het DNA van The Antwerp Pianist. Ga voor een unieke muzikale ervaring in een intieme setting. Sinds kort ook actief op een nieuwe locatie op de Lijn-waadmarkt 3 naast de Onze-Lieve-Vrouwekathedraal. Keer na je bezoek terug naar de Kammenstraat.

Proevertje: Wijn el dia pasion (huiswijn)
► Everdijstraat 8/10, Antwerpen.
www.theantwerppianist.be



13. Neighborhood

Comfort food, maar dan met eerlijke en pure producten. Neighborhood Bagels is een stukje New York in Antwerpen. Je geniet er van hemelse en vers gebakken bagels, rijkelijk belegd met verse huisgemaakte toppings.

Proevertje: Bagel
► Kammenstraat 60, Antwerpen.
www.neighborhood-bagels.com

Steek de Nationalestraat over en hou rechtdoor aan in de Kammenstraat. Ga linksaf in de Gierstraat tot op de gezellige Vrijdagmarkt. Hier staan de terrassen altijd uit. Het Plantin-Moretusmuseum, over de pioniers van de boekdrukkunst, domineert het plein. Stap rechts van het museum rechtdoor in de

Heilige Geeststraat en sla rechtsaf in de Hoogstraat. Aan het eerste kruispunt ga je linksaf in de Vlasmarkt.



14. Msemen

Om dit Marokkaanse restaurant te bereiken, hou je rechtdoor aan in de Hoogstraat richting de Grote Markt. MSEMEN is de naam van een traditionele lekkernij, een met de hand gevouwen pannenkoek, gevuld met kip, zalm, groenten of zoetigheid. Dit is de allereerste riad in België, een plek waar ambacht en gastvrijheid samenkomen. De geuren en smaken nemen je mee naar de magie van Marrakech. Keer na je bezoek terug naar de Vlasmarkt en ga rechtsaf.

Proevertje: Brewat (ovenhapje gevuld met Marokkaanse specialiteiten)
► Hoogstraat 34, Antwerpen.
www.msemen.be

15. Vinoooh!

Het assortiment kwaliteitswijnen wordt continu aangepast. Bij elk bezoek doe je nieuwe ontdekkingen. De geselecteerde wijnen zijn afkomstig van kleinere wijnboeren die niet meedoen aan massaproductie en respect tonen voor de natuur en hun 'terroir'. Je vindt er ook een uitgelezen selectie aan aperitieven en digestieven.

Proevertje: Glas wijn uit Italië met een bruschetta
► Vlasmarkt 21, Antwerpen.
www.terroirnv.be

16. Restaurant J'ami

De Georgische keuken biedt een unieke mix van Europese en Aziatische invloeden. Het land is de bakermat van de wijnbouw en die traditie proef je. Bij Restaurant J'ami geniet je van de Georgische gastronomie en van geselecteerde topwijnen. In de zaak vinden regelmatig wisselende expo's met Georgische kunst plaats.

Proevertje: Auberginerolletjes
► Vlasmarkt 9, Antwerpen.
www.restaurantjami.be



17. La-Beurre

Op de hoek met de Grote Pieter Potstraat vind je restaurant La-Beurre. Tweemaal raden wat het favoriete ingrediënt van de chef-kok is? Hier maak je een keuze tussen een 3-, 5- of 7-gangenmenu. Elke gang bestaat uit met zorg samengestelde seizoensproducten, en is meestal klaargemaakt met... je raadt het al, boter. Smullen!

Proevertje: Seizoenshapje
► Grote Pieter Potstraat 36, Antwerpen.
www.la-beurre.be

Sla rechtsaf op de Ernest Van Dijckkaai.

18. Chimichurri

De geur uit de open keuken brengt het water in de mond. Het restaurant is genoemd naar de saus die vaak bij grillgerechten wordt geserveerd. Hier geniet je van heerlijke burgers, BBQ-vlees en nog veel meer lekkers uit de Latijns-Amerikaanse keuken.

Proevertje: Pork belly bites
► Ernest Van Dijckkaai 24, Antwerpen.
Instagram: @chimichurri.antwerpen

Blijf de Ernest Van Dijckkaai volgen tot je terug uitkomt op het Steenplein.

Praktisch

- Smaakmeesters vindt plaats op zaterdag 3 en zondag 4 oktober in Antwerpen, telkens van 12 tot 18 uur.
- Deze wandeling kan je downloaden op <https://bit.ly/4cxBNMr>
- Op www.smaakmeesters.be ontdek je alle adresjes en praktische info.

