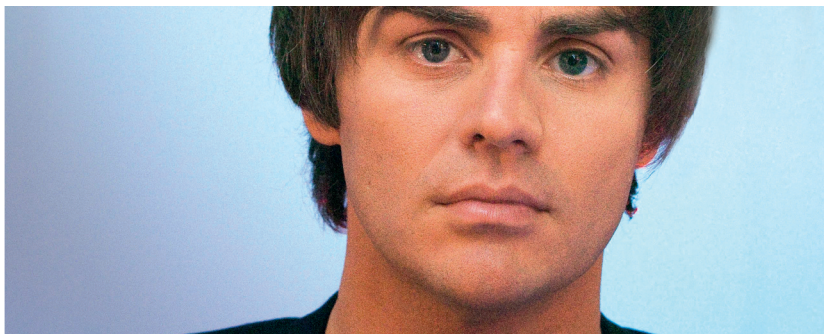


# Peter Van de Veire

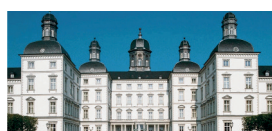
DE RODE LOPER



'T AARDS PARADIJS



ELCKERLIJC



SCHLOSS BENSBERG



TOEAREG

Radio- en televisie-presentator Peter Van de Veire is opnieuw iedere vrijdag gastheer in het derde seizoen van de muziekshow 'Peter live'.

## DE RODE LOPER

Mechelsestraat 177, 3000 Leuven, 0495/90.20.53

"Toen ik de eerste keer De Rode Loper binnenstapte, wist ik niet goed wat te verwachten. Intussen ben ik er drie keer geweest. Ze wisselen ongeveer om de zes weken van kaart en telkens ben ik positief verrast. Ik neem altijd drie gangen en een koffie. In sommige restaurants zit je dan echt barstensvol, maar hier kan je dan nog met een aangenaam gevoel natafelen. Een deel van de keuken is open. Als je een sabayon vraagt, zie je de kok kloppen en lawaai maken, echt amusant."

## ELCKERLIJC

Kraailokerweg 17, 9990 Maldegem, 050/71.52.63

"Dit is het restaurant van Peter De Clercq, tv-kok en wereldkampioen barbecue en grill. Hij heeft van barbecueën een kunst gemaakt. Als je een stuk vlees van hem snijdt, is het iedere keer een kruidensmaakbom binnenin. Ik weet niet hoe hij erin slaagt, want bij mij wordt vlees al snel te droog. Zelf ben ik een absolute vleeseter, voor vegetariërs is het restaurant misschien minder interessant. (lacht) De ligging van het restaurant is trouwens fantastisch. Middenin het Meetjesland: de modern-klassieke inrichting past er perfect."

## DE KUIPER

Vissersstraat 51, 1800 Vilvoorde, 02/251.13.87

"Hier heb je het gevoel dat je de jaren zestig binnenstapt. De paardensteak met frietjes is er heerlijk. Je krijgt er een kom sla en tomaten bij die ze ter plekke snijden, net zoals 'ons ma' dat altijd doet. Het is er ongelooflijk lekker, op een bepaalde manier is het vlees er altijd net iets zoeter. Ik ben opgegroeid met vlees, nu eet ik dat vooral op restaurant en dan geniet ik er dubbel van."

## FRITUUR KATTENKWAAD

Verbondstraat 112, Antwerpen

"Ik ga heel graag naar frituren en alleen al voor de naam verdient deze een prijs. Het is een van de beste waar ik ooit ben binnengestapt. Het is een leuke bijkomstigheid dat de uitbaters al sinds het prille begin naar MNM luisteren. Ze frituren er in ossenvet, wat toch een verschil maakt. De frieten zijn dan een beetje bruinig, net iets meer dan goud: perfect vanbuiten, smeugig vanbinnen. Ik zou er elke dag kunnen eten, zoveel is duidelijk."

## 'T AARDS PARADIJS

Merendreedorp 65, 9850 Nevele-Merendree, 09/371.57.56

"Dit is wat duurder, maar in 't Aards Paradijs ontdekte ik voor het eerst dat zevenhonderd smaken op een bord kunnen samengaan. De groenten zijn er heerlijk. Ze hebben een eigen groentetuin waarmee ze allemaal gekke dingen doen. De uitbater deinst er niet voor terug om te experimenteren. Vloeibare stoffen met een smaak erin of speciale soepen zijn geen uitzondering."

## TOEAREG

Parijsstraat 37, 3000 Leuven, 016/23.15.55

"Toeareg is een uiterst gezellig restaurant met typisch Marokkaanse inrichting. Ik neem er standaard een tajine met lamsvlees, pruimen en amandelen. Dat gerecht heeft me ertoe aangezet zelf een tajine te kopen. Het ziet er altijd gemakkelijk uit om te bereiden, maar toen ik het probeerde was mijn koriander volledig aangebrand."

## SCHLOSS BENSBERG

Kadettenstrasse, 51429 Bensberg  
(Bergisch Gladbach), 0049-220/4420

"Schloss Bensberg ligt in de buurt van Keulen. Je moet er naartoe als je zin hebt om eens belachelijk decadent uit eten te gaan. Het is een sterrenrestaurant en -hotel zoals je dat in de films ziet: ze strooien rozenblaadjes in je kamer en alles is er afgewerkt met belletjes, toefjes en dingetjes. Het is wel onzinnig duur, maar het is zo leuk om eens vreselijk gewichtig en snobistisch te doen over eten. Al vraag ik me tegelijk serieus af hoe ze het doen."

## LAATSTE AVONDMAAL?

**"Handgesneden frietjes, twee keer gebakken in ossenvet, met ijskoude vissla en een pintje erbij... dan ben ik zo in de zevende hemel."**

DAPHNE DE WIT