

ANTWERPEN

Quincy Mariën zet brasserie Lambik weer op de kaart na faillissement en uitbaterswissel

“Het authentieke karakter is bewaard gebleven”



Quincy Mariën (22 jaar) kon afgelopen weekend eindelijk van start in brasserie Lambik, dat nu een overdekt, winddicht terras heeft.

FOTO NATTIDA-JAYNE KANYACHALAO

Sinds het faillissement in augustus van de oude brasserie Lambik - met een uitbater die effectief een beetje op de Suske & Wiske-stripveld leek - heeft het in de zaak intern wat gerommeld. Daarom vond de échte vuurdoop van de zaak pas dit weekend plaats.

Een nieuwe kandidaat-uitbater zag de bruine brasserie bij de overname in de zomer van vorig jaar meer als een klasserestaurant en deed de nodige renovaties, zoals de aanleg van een inpandig terras. Maar vergunningsproblemen rond het terras dwarsboomden de geplande opening. En intussen staat er weer iemand anders aan het roer.

Quincy Mariën (22 jaar) wil er alleszins al haar krachten tegen-

aan smijten. Zij kent de laatste uitbater en toen die liet weten dat hij het allemaal niet meer zag zitten, was ze er als de kippen bij om de zaak over te nemen.

“Hij is eigenlijk kok en doet dat liever. Plus, hij heeft echt zijn start gemist in het najaar toen alle terrassen tijdens de coronaluwe periode even weer open mochten, terwijl hij in die periode zijn terras moest afbreken en daarna weer opbouwen.”

“Maar mijn grote droom kwam wél uit, toen hij me vroeg de zaak over te nemen. Ik heb aan de hotelschool gestudeerd en wilde altijd al een brasserie openen.”

Vuurdoop

Quincy stond zaterdag voor haar échte grote vuurdoop.

“We hebben een luifel en het terras op het hoekje van de Lange Leemstraat en de Van Breestraat is beschermt tegen de wind. Het was nog geen overrompeling, maar ik ben al heel blij dat we weer wat perspectief hebben. Al bij al ben ik heel tevreden met onze start.”

Momenteel kan Quincy aan zestien mensen een tafeltje geven, dus werkt ze voorlopig met een terraskaart. “Die is wat kleinschaliger zodat we alles vers kunnen blijven aanbieden.” Maar als de horeca weer helemaal op volle toeren kan draaien, zal ze er klaar voor zijn. Een gloednieuwe kaart met dagschotels en Belgische klassiekers als steak tartaar, stoofvlees, zeetong, balletjes in tomatensaus moet de brasserie de uitstraling van weleer geven.

Maar er zal ook ruimte zijn voor af en toe wat gekkere dingen zoals gamba's à volonté.”

Lambik

Ondanks de opfrissing van de zaak, met onder meer een andere toog, is het toch nog altijd de authenticiteit van de zaak die Quincy aanspreekt.

“Die grote bollen boven de toog zijn uniek, echt imposant. De link met stripfiguur Lambik is wel iets minder prominent dan voorheen. Zo zijn alle stripcovers boven de toog weg. Maar er hangt nog wel een groot kader met zijn portret, én hij staat ook nog op de kaart. En boven de witte muur van de toiletten wil ik nog een mooie tekening laten maken.”

SASKIA CASTELYN