

Bronzen Vork 2014: De Bomma

Eet je buik rond met comfort food uit de tijd van toen

Van de bommastofjassen van de diensters tot een glaasje cava met Elixir d'Anvers voor wie een foto van zijn bomma meebrengt: De Bomma is een restaurant met een geslaagd concept.

• WOORD: YVES DESMET
BEELD: GREETJE VAN BUGGENHOUT

Keuken: 7/10
Bediening: 8/10
Comfort: 7/10



Hoge gastronomie moet je niet verwachten bij De Bomma, en al helemaal geen liflafjes, schuimpjes of structuurtjes. Hier kom je voor comfort food: klassieke bommastootschotels als kalfsfricassee, varkenscrepinette of varkenswangetjes. Je stelt zelf je schotel samen: een stukje vlees of vis en een aardappelbereiding naar keuze, waarvan de frietjes en kroketten in schattige mini-frituurmandjes worden opgediend. Daarbij een sausje of een groente naar keuze, met oerklassiekers als prei in roomsaus, en – o melancholie van de jeugd: schorseneren in witte saus. Het is het type restaurant waar bier meer gedronken wordt dan wijn: de wijnkaart is beperkt tot vier witte en vier rode varianten, schappelijk rond de 25 euro geprijsd. Mijn partner begint met een duootje van kaas- en garnaalkroketten, altijd een simpele maar efficiënte test om de kwaliteit van de kok te onderzoeken: ze zijn haast perfect te noemen. Krokant jasje, één en al smeugheid binnen. Zelf krijgen we zes grote gou-

Sharon kan tachtig couverts tegelijk in het oog houden en is dan nog perfect op tijd om iedere vraag voor te zijn

jonnettes van pladijs met zelfgemaakte tartaarsaus op het bord. Je kan het een voor- of een nadeel vinden, maar alle porties bij De Bomma zijn groot, op het randje van gigantisch zelfs. Wie hier met honger de zaak verlaat, lijdt overduidelijk aan vraatzucht en moet een dokter raadplegen. De uitbaters weten het zelf ook, want een naburige tafel wordt aangeraden een voorgerecht te delen. Ook al moeten de diensters een hele afstand belopen tussen de open keuken en de zaal, nergens zit iemand lang te wachten. Eigena-

res Sharon, die de zaal beheert, is het type dat 80 couverts tegelijk in het oog houdt en dan nog perfect op tijd komt om iedere vraag voor te zijn. Dat soort intuïtie is een zeldzaamheid geworden in de horeca. De varkenscrepinette – het zijn er weer twee grote – met spekjes en mosterdsaus is een voltreffer, de aardappelpuree zeer correct maar het witloof is naar mijn smaak iets te waterachtig aangestookt. De witloof sla aan de overkant benadert dan weer wel de perfectie, en ook over de kalfsfricassee kan geen onvertogen woord gemeld worden. Tenzij, opnieuw, dat de porties niet op te krijgen zijn. Zelfs al zitten we voller dan een ei, een coupe advocaat ademt ook al zo veel jeugdsentiment uit, en rijstpap met *kinnekes*- en bruine suiker – én opgediend met een gouden lepeltje – maakt het *'those were the days'*-gevoel helemaal compleet. Kok Ronny en zaalvrouw Sharon runnen een vlot opererend restaurant met een heel eigen, pretentieloze identiteit, waar je voor betaalbare prijzen je buik zeer rond kan eten met volkse comfort food van toen. Dat de zaal op een doordeweekse avond zogoed als vol zit, bewijst dat het concept in de smaak valt.
De Bomma, Suikerrui 16, Antwerpen, www.restaurantdebomma.be.