

BOEKEN • Antwerpenaar toont bewoners The Big Apple geheime adresjes

“In hun kleine flats hebben New Yorkers geen keuken”

Superfoodie Luc Hoornaert heeft na *Must Eat Belgium* een *Must Eat NY* uit met eetadresjes in New York, op plaatsen die zelfs lokale bewoners niet kennen.

• Het klinkt tamelijk ongeloofwaardig dat een Antwerpenaar de New Yorkers eens gaat vertellen waar ze het beste kunnen eten in hun stad. Maar Luc Hoornaert, culinaire duizendpoot en ambassadeur van Antwerpen Proeft, woonde in een ver verleden gedurende twee jaar in ‘The Big Apple’.

In zijn voorwoord noemt hij die stad trouwens verslavend. “Ik denk toch dat ik er een keer per jaar kom. Als ik er ben, vraag ik me al af welk excuus ik ga bedenken om zo snel mogelijk terug te komen. REM zingt *Leaving New York is never easy* (het is nooit makkelijk om uit New York te vertrekken, red.) Dat speelt door mijn hoofd. Het ideale verblijf duurt vijf nachten. Ook Londen en Kyoto oefenen een soortgelijke aantrekkingskracht op me uit.”

Topkwaliteit

In de jaren dat hij er woonde en ookerna hield Luc Hoornaert angstvallig alle eetadressen in de gaten. “Je hebt er fantastische keukens. Dat is ook normaal. De kwaliteit is erg hoog. Als ze dat niet is, verdwijnen die zaken vanzelf. Simpel kan economie niet zijn.”

“Vergeet tegelijk niet hoeveel mensen daar rondlopen. In Manhattan alleen al wonen twee miljoen mensen. Dus is reserveren de boodschap. Altijd. In veel gevallen gaat dat via de website.”

Soms kun je die reserveraties wel omzeilen. “Bijvoorbeeld in Eataly



Luc Hoornaert, met een kaartje van *The New Yorker* in zijn borstzakje. FOTO PATRICK DE ROO

NYC. Dat is een artisanale Italiaanse markt, zo groot als de Leopold de Waelplaats aan het Museum voor Schone Kunsten in Antwerpen. Dezelfde hal herbergt vijf restaurants. Als je daar aangeeft dat je wil wachten, krijg je een bieper mee. Terwijl je door de markt slentert, wordt jouw tafel apart gehouden.”

Door de druk van reserveraties vermeldt het boek ook diverse plaatsen waar streetfood te vinden is. “Streetfood is de normaalste zaak in New

York. Ten eerste omdat een restaurant openen in die stad *stekeduur* is. Ten tweede: de appartementen zijn zo klein, dat heel veel mensen niet eens een keuken hebben. Die gaan dus iets uithalen en eten het thuis op. Bijvoorbeeld in Marina Vera Luz voor een kerk op 14th Avenue, in Smorgasburg of in de Rutger Street Food Cart op de hoek met East Broadway. Je eet er voortreffelijk voor amper een handvol dollars.”

Het beste restaurant kan Luc niet

kiezen. “Ik hou te veel van sushi, dus dat wordt Yasuda in 43th street. Maar ook Nomad op Broadway, want ik ben dol op kip. De bereiding daar is van een andere planeet.”

Het boek verschijnt ook in New York? “Eind november? Ik vind het een eer dat ik als Belg een boek over New York voor New Yorkers maak”, besluit Luc.

JOHAN VAN BAELEN

Must Eat NY, Luc Hoornaert, Foto's Kris Vlegels, 272 blz, 24,99 euro