

## Jean sur Mer: Foodtrucks in de lift

*donderdag 22 mei 2014 om 11u00*

Mobiele eethuizen zijn populair. Dat toont het succes van Jean sur Mer, het project van Jean Kegels die Vlaanderen veroverd met zijn Original Seafood Truck.



Ook mobiele eethuizen zijn populair. Zodra de zon schijnt, verschijnen ze op pleinen, op straathoeken en tijdens grote en kleine evenementen. Stad Brussel is de foodtruck goed gezind en stimuleert de komst van het mobiele restaurant in ons stadsbeeld door nieuwe plaatsen aan te duiden.

Een van de pioniers is **Jean sur Mer**, die Vlaanderen veroverd met zijn Original Seafood Truck, gevuld met lekkers uit de zee zoals kibbeling, ambachtelijke garnaalkroketten, scampi's, mosselen en verse maatjes; maar ook pasta vongolé, zelfgemaakte vissoep en fishburgers.

Een van de pioniers is **Jean sur Mer**, die Vlaanderen veroverd met zijn Original Seafood Truck, gevuld met lekkers uit de zee zoals kibbeling, ambachtelijke garnaalkroketten, scampi's, mosselen en verse maatjes; maar ook pasta vongolé, zelfgemaakte vissoep en fishburgers.

Jean Kegels, de man achter het project, sprong een tijdje terug op de hype die kwam overgewaaid vanuit New York, waar foodtrucks met originele gerechtjes in de aanbieding mee het straatbeeld bepalen. Hij startte in 2010 door met een caravan uit 1974 van privéfeestjes naar trendy party's en festival te trekken. Het project sloeg meteen aan.

Vorig jaar kwam daar een eerste zogenaamde foodtruck bij: een oude ambulance van het Nederlandse leger uit 1987 bij. Het retrorijtuig werd volledig omgebouwd tot mobiele keuken met bakplaat, friteuses, gaspit en koelingen inclusief. Een plezier om met zo'n klein restaurant op wielen rond te rijden. 'Ik ben er heel tevreden over', aldus Jean. 'Zo'n oude originele Mercedes is ook bijzonder stevig.'

Volgend jaar komt er een derde foodtruck bij, 'omdat de vraag zo groot is', zegt hij. Deze periode van het jaar staan vooral privéfeesten op de agenda. 'Het is de maand van de communie- en trouwfeesten; dan werk ik ook speciale menu's uit, van aperitief tot hoofdgerecht, zodat men kan kiezen tussen verschillende verfijnde gerechten met seizoensgebonden ingrediënten.'

In juni staat zijn Original Seafood truck een maand lang op het zomereiland Bar Brasîle in Brasschaat. Het tijdelijke project in teken van het WK in Brazilië waar je naast voetbal ook filmklassiekers kan meepikken, en ontspannen met hippe muziek op de achtergrond. Tussendoor kun je proeven van zijn lekkernijen uit de zee. Daarna vind je de eetmobiel onder meer op het Antwerpse Falconplein tijdens het plaatselijke festival Falcon Playa. (DB)

Meer info voor een seafoodfeestje op maat: 0486 36 76 65 .