nieuws

Gelauwerde friturist verklapt een paar geheimen

nieuws

Alweer een prijs voor Maison Antoine op het Jourdanplein. Deze keer riep de Nederlandse Volkskrant de frituur uit tot beste frituur van Brussel. "Een deel van ons succes zit natuurlijk in de bereiding", zegt friturist Antonio Del Vecchio. "Het begint bij de aardappelen. Dat zijn meestal Belgische bintjes van Wolvertem". Maison Antoine bakt in rundvet, nooit in olie. En uiteraard worden de frieten nog altijd geserveerd in een puntzak die door het personeel zelf gedraaid wordt. Een ware kwelling voor jobstudenten die in de frituur aan de slag gaan.

21 AUGUSTUS 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

Alweer een prijs voor Maison Antoine op het Jourdanplein. Deze keer riep de Nederlandse Volkskrant de frituur uit tot beste frituur van Brussel. Friturist Antonio Del Vecchio legt in Het Nieuwsblad uit waarom.

Antonio Del Vecchio is niet de man die zijn naam gaf aan frituur Maison Antoine. "Ik ben getrouwd met een kleindochter van stichter Antoine. Zestig jaar geleden verbouwde hij een ziekenwagen tot frietkot en installeerde zich hier op het Jourdanplein. Dit is de vaste staanplaats gebleven". Die ambulance is ondertussen een stenen gebouwtje waar ze aan drie ramen frieten verkopen. En dan nog zijn er - vooral op zondag - vaak wachtrijen van een uur. Elke toeristische gids van Brussel die zijn lezers ernstig neemt, stuurt hen naar hier voor frieten.

"Een deel van ons succes zit natuurlijk in de bereiding", zegt Antonio. Het begint bij de aardappelen. Dat zijn meestal Belgische bintjes van Wolvertem. Hun kleur en smaak zijn het meest geschikt voor het soort friet dat we hier willen bakken. Wanneer de bintjes op zijn, gaat de voorkeur naar Nederlandse agria's of victoria's uit Cyprus en Italië. De aardappelen arriveren gewassen, tot 400 kilogram per dag. Schillen en snijden gebeurt hier. Machinaal, anders moesten ze nog eens twintig personeelsleden meer in dienst nemen.

Maison Antoine bakt in rundvet, nooit in olie. Het vet wordt dagelijks ververst. "Rundvet doet precies wat wij vragen", leert Antonio. "Bij de eerste bakbeurt op 130 graden wordt de binnenkant gebakken, bij de tweede bakbeurt op 170 graden de buitenkant. Olie pakt meteen de buitenkant aan, waardoor de frieten aan de binnenkant vaak hard blijven. Bij ons is dat nooit het geval".
"Nieuw personeel heeft het gauw in de vingers. Toch het bakken. Het inpakken, dat is andere koek. Wij serveren onze frieten altijd in een puntzak. Geen kartonnen voorgevormde puntzak. Nee, het personeel moet eerst een stuk papier van de rol scheuren en daar zelf een puntzak van draaien. Vaak duurt het toch twee maanden eer ze die techniek in de vingers hebben. Vooral studenten die een vakantiejob doen, hebben het er moeilijk mee".
Maison Antoine is nooit meegegaan met de trend om frieten in een bakje te serveren. "Net zoals we nooit meededen aan de mode om plots van French Fries te spreken. We zitten hier goed in het Europese kwartier, dus komen hier vaak Europese parlementsleden en ambtenaren. Telkens er zo eentje over French Fries begint, zegt ik meteen: sorry, maar het zijn Belgian Fries. Frieten zijn Belgisch. We mogen dat niet uit handen geven".(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page:
https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada