

Derde generatie Biermans leidt befaamd hotel-restaurant in Kasterlee

De Watermolen draait al zestig jaar door

Het personeel van De Watermolen. Eigenaar Toon Biermans staat in het midden met paarse stropdas, chef-kok Dirk Wittebrood uiterst rechts.

Er is er een jarig, hoera, hoera! Zestig kaarsjes staan er op de verjaardagstaart van restaurant De Watermolen, 25 op die van het gelijknamige hotel. Toon Biermans (42) is al de derde generatie die dit Kastelse monument leidt. Hij hoopt dat ook zijn kinderen in die voetstappen treden. Want De Watermolen, dat is traditie. Het huis evolueert, maar verandert niet. "De focus ligt hier al zestig jaar op het culinaire."

Tekst: Guy Van Nieuwenhuysen
Foto's: Kioni Papadopoulos

Het is een drukke ochtend in hotel-restaurant De Watermolen. Stofzuigers zoemen, de glazenwasser doet zijn ronde, iemand ververst de bloemen. "Vandaag wordt ook het zilver gepoetst", zegt Toon Biermans. "Om de week gaat alle zilver dat we in huis hebben, door de zilvermachine. Het hoort erbij, want zilver verkleurt. Hier eet je met een zilveren bestek. Sommige klanten weten dat nog te appreciëren. Steeds minder, zoals het ook minder de gewoonte is om nog een das te dragen als je uit eten gaat. Ik ben er vrij zeker van dat alle mensen onder de vijftig er weinig aandacht aan schenken of ze nu een zilveren bestek krijgen of een van een ander materiaal. Maar we hebben het toch, dus waarom zouden we het niet gebruiken? Het biedt iets extra's en ik kan het toch moeilijk weggooien. Dat zou ons wel wat werk besparen, maar het is zo'n gewoonte geworden dat we er maar mee doorgaan."

Zilveren bestek hoorde er zestig jaar geleden, toen Toons grootouders Charel en Maria hier een café-restaurant openden, wel helemaal bij. De familie Biermans was een geslacht van molenaars. Vandaar het rad van de watermolen en de zijarm van de Nete, die ooit werd uitgegraven om dat rad te laten draaien en nu het statige hotel-restaurant

Toon Biermans in zijn wijnkelder, die hij als zijn kindje beschouwt.



omarmt. "Mijn overgrootmoeder besliste zestig jaar geleden om haar eigendom te verdelen onder de kinderen. De ene kreeg het gedeelte waar nu een minigolfterrein is, de andere opende een frituur in het gebouw met het waterrad en mijn grootouders startten hier een café-restaurant. Ze hadden ook een pension. Het was toen al duidelijk dat je in Kasterlee de kost kon verdienen met horeca. Bij het café was een grote speeltuin en een terras met vierhonderd stoelen. Hier dronken de klanten trappist en aten ze ijscrème. In de Nete kon nog volop gezwommen worden. De Watermolen was een alternatief voor wat vandaag openbare zwembaden zijn. Antwerpenaars zochten in Kasterlee het groen op. Vakantie, dat was toen maximaal honderd kilometer van huis zijn. Het pension was modern, want er was een lavabo op elke kamer. Maar wel slechts één badkamer voor de hele gang en één toilet voor iedereen. In de jaren 70 was dat al niet meer voldoende en hebben mijn grootouders het pension gesloten."

Hoger niveau

Toons ouders, François en Ida, namen die draad weer op toen ze in 1992 een hotel bouwden. Toen werd wel het terras beperkt tot zestig stoelen. "Het dorp stond vol met tavernes die croque monsieur, een halve kip en een T-bonesteak serveerden. Mijn ouders wilden een stap hoger. Het gastronomische restaurant was er al. Daar kwamen het luxeuze hotel en de brasserie Brustele bij. Een brasserie en een restaurant, waarvan het eten in dezelfde keuken werd bereid, maar het ene mocht geen concurrentie zijn voor het andere. Dat is ook vandaag nog het uitgangspunt. Wat is het verschil? Op de ene plaats wordt met scampi gewerkt, op de andere met langoustines. De filet pur is in beide eethuizen dezelfde, maar in Brustele serveren we die op de klassieke manier, in het restaurant De Watermolen zijn de bereidingen inventiever of complexer."

Is het Brustele of Brustéle? "De eeuwige vraag", lacht Toon. "Het is de naam van de watermolen. Dat hebben we in oude documenten teruggevonden. Maar ik vermoed dat het Brustele, met d'offe 'e', is." François en Ida zijn naar de achtergrond verdwenen. "Ze helpen nog af en toe, maar ik ben hier ook al achttien jaar aan het werk. We proberen wel altijd iemand van de familie hier te hebben. Klanten verlangen dat je eens goedendag komt zeggen. Zelfs al hebben we personeelsleden die hier al tien jaar langer werken dan ik, die klanten willen iemand van de familie zien. Dat familiale

"Ik maak er een erezaak van om mijn wijnen zo te prijzen dat je ze in geen enkel restaurant goedkoper vindt"



karakter willen we zelf ook bewaren."

Toon leek wel voorbestemd om het werk van zijn ouders en grootouders voort te zetten. "Ik heb nooit de intentie gehad om iets anders te gaan doen. Mijn ouders openden het restaurant toen ik op de middelbare school zat en moest kiezen wat ik nadien zou studeren. Ik werkte hier als jobstudent en zag wat de tekorten waren. Kunnen werken met een computer, wat toen nog heel nieuw was, en talen. Plots kwamen er veel Frans- en Engelstaligen over de vloer. Mijn ouders hadden geen talenknobbel. De ene kon wat Frans, de andere Engels. Afhankelijk van welke hotelgast wilde inchecken, moest vader of moeder naar de balie komen. Het lag dus voor de hand dat ik een talenstudie zou doen."

Ondergronds heiligdom

Toon vatte in zijn laatste studentenjaar in Antwerpen ook een wijncursus aan en zou zijn wijnkennis jarenlang uitbreiden. "Tot het hoogst mogelijke niveau dat je in België kan volgen. Daarom is de wijnkelder van De Watermolen mijn territorium, mijn kindje." Toon begeleidt ons naar zijn ondergrondse heiligdom, waarin een schat aan Franse en wereldwijnen in de best mogelijke omstandigheden wordt bewaard. "Om ze bij de wijnbouwers zelf te gaan kopen, heb ik helaas geen tijd. Maar ik ga wel een paar keer per jaar naar de Bourgogne. Ik maak er ook een erezaak van om mijn wijnen zo te prijzen dat je ze in geen enkel restaurant goedkoper vindt. Wanneer mensen gaan eten, hebben ze een bepaald budget. Het is mijn bedoeling om hen binnen dat budget net iets beters te kunnen schenken."

De wijnkelder ligt onder dat andere heiligdom, de keuken. Dit is de plaats waar grote chefs hun eerste stappen hebben gezet. Viki Geunes van 't Zilte, Carl Wens van De Pastorie, ze werkten ooit in De Watermolen.

Mabelle, een goedlachse dame, passeert ons met een net vol zamfiles. "Mabelle is verantwoordelijk voor het roken." Toon wijst naar een schoorsteen tegen de buitengevel. "Die heeft mijn grootvader nog gebouwd. Daarin roken we onze eigen zalm. In de zomer gebeurt dat 's nachts, want als het te warm



Bij de balie. Het personeel spreekt er verschillende talen om klanten van heinde en ver te kunnen ontvangen.



Het zilveren bestek hoort bij De Watermolen. "Om de week gaat dat door de zilvermachine, anders verkleurt het", weet Toon Biermans.



Een verzorgde kamer in het hotel, dat ondertussen 25 jaar bestaat.



Mabelle klimt op de ladder om zalmfilets in de rookoven te hangen. De grootvader van Toon liet die schouw bouwen.

is, kan het zagemeel ontbranden en heb je geen gerookte, maar gekookte zalm. De zalm wordt koud gerookt, de paling warm. Die hangt een verdieping lager. En in de winter roken we ook eendenborst.”

Zelfgemaakte advocaat

Een geheim van de keuken ontrafeld. “Het grote geheim is dat we alles zelf willen doen, zodat we ook alles zelf onder controle hebben. Daar gaan we heel ver in. Bij de koffie schenken we zelfgemaakte advocaat. Volledig zelfgemaakt. Ook de gecondenseerde melk die erin gaat, maken we zelf.”

Chef-kok Dirk Wittebrood heeft een vrije dag, maar springt toch even binnen. Hij is hier al 25 jaar chef. Eigenlijk niet helemaal, want hij maakte ooit de overstap naar een eigen restaurant, maar keerde na ruim drie jaar terug. “De Watermolen is uniek”, verklaart hij die terugkeer. “Het doorstaat de tand des tijds. Velen komen en gaan. De Watermolen evolueert ook, maar houdt vast aan de traditie. Ook in de keuken. Puntjes, bolletjes, torentjes, fusion, wij gaan daar los door. Maar we zijn geen zestig jaar blijven stilstaan. Dat zou maar erg zijn. Als je nu nog een saus indikt met een roux, zeggen mensen: ‘Wat voor een vieze pap serveren ze hier nog?’ Alles

“In de schoorsteen die mijn grootvader nog heeft gebouwd, roken we onze eigen zalm”

evolueert en daar speel ik graag op in. Gisteren hadden we nog enkele vegetariërs in huis. Die wisten niet waar ze het hadden. Zo vegetarisch hadden ze nog nooit gegeten. Ik blaas hen van hun sokken.” De chef-kok haalt zijn smartphone boven en toont foto’s van zijn vegetarische creaties. Dolmades, met wijnbladeren die hij achter het hotel plukte, vegetarische bloedworst, gemaakt van portobellochampignons en zwarte look. “We proberen zo flexibel mogelijk te zijn, maar we willen niet overdrijven”, zegt Toon. “Onlangs hadden we een klant die een volledig lactosevrij menu bestelde, maar voor het dessert toch een dame blanche koos. Maar lactosevrij ijs hebben we alleen in huis als we dat op voorhand weten. ‘Doe toch maar, dan neem ik wel een pilletje’, zei de klant. Dan vraag ik mij toch af waarom hij dat pilletje niet aan het begin van zijn maaltijd kon nemen.”

Na zestig jaar moeten de Biermansen al een schat aan dergelijke anekdotes hebben, maar die blijven binnen de familie. De vierde generatie staat al klaar. “Nog niet helemaal”, weerlegt Toon. “De oudste is nog maar veertien. Maar we praten er heel af en toe wel over. De kleinste heeft al verteld dat hij kok wil worden. Hij is nog maar tien, dus dat is nog afwachten. Het kan nog alle kanten uit. Ik zou het wel prettig vinden als iemand uit de familie die stap wil zetten. Dat zou mij dan ook een andere vorm van vrijheid geven. Mijn ouders hebben ook vroeg kunnen zeggen: we nemen een dag vrij, en nog een, en nog een, waardoor die opvolging er als vanzelf is gekomen. Dan kan ik de examens van die laatste wijncursus eens gaan afleggen, want dat is er destijds niet meer van gekomen.” ■