



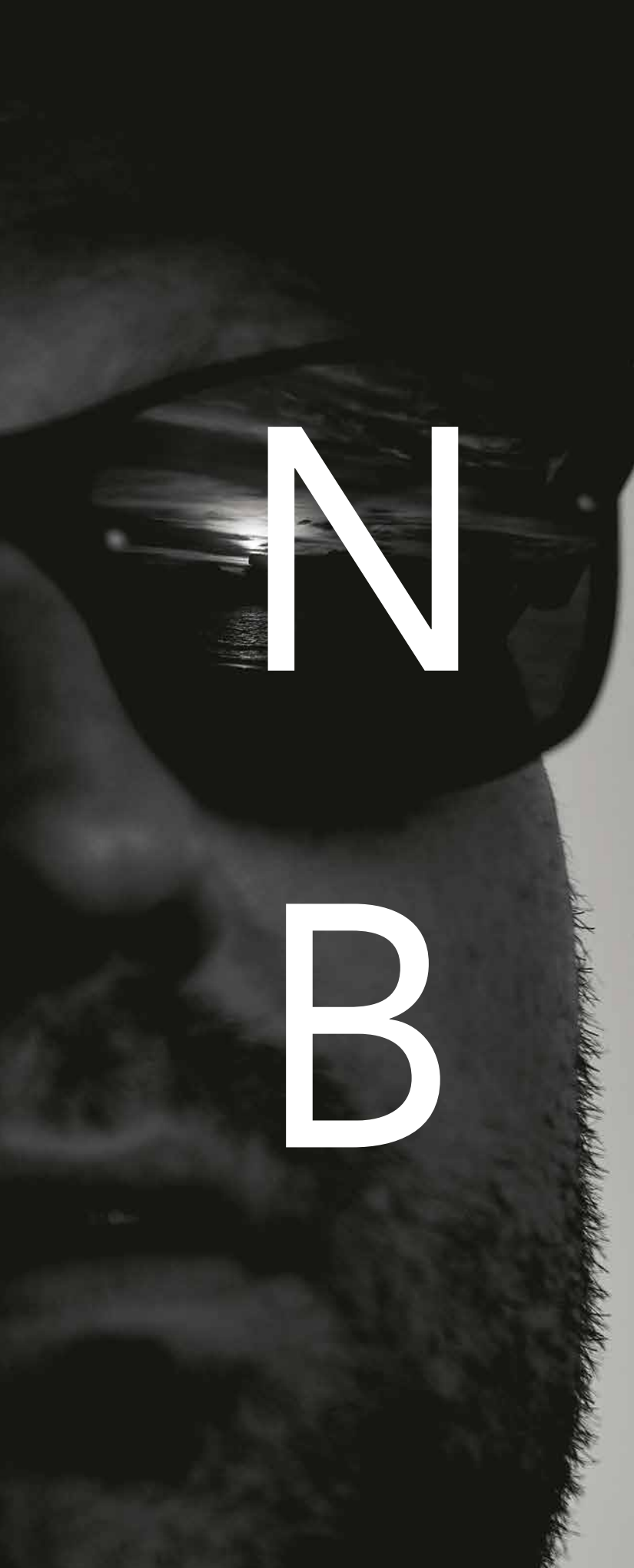
33

N I C K
B R I L

THE JANE

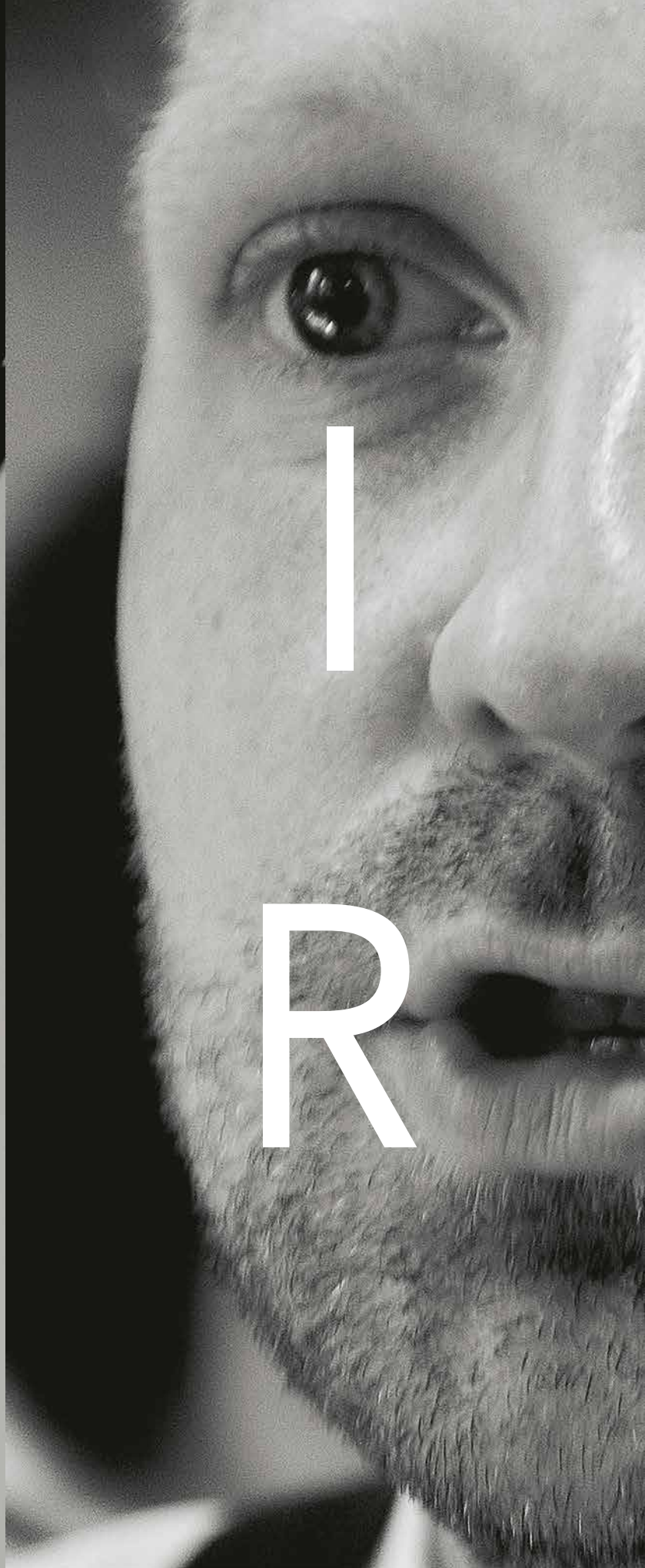


ANTWERP



N

B



I

R

C

K

THE JANE



ANTWERP

I

L

 | LANNOO



Toen ik Nick Bril de eerste keer interviewde, was hij **the new kid on the block**. Een discipel van Sergio Herman die schoorvoetend uit diens schaduw trad. Meegezogen in het instantsucces van The Jane, dat net zijn deuren had geopend. Vastberaden om grenzen te verleggen in de wereld van de gastronomie. Ik herinner me nog de openhartigheid waarmee hij zijn ziel op tafel legde. Aan diezelfde tafel in de middenbeuk van het restaurant ontmoette ik hem drie jaar later opnieuw. Hij wilde dat ik zijn verhaal zou schrijven. Mijn gebrek aan expertise in de gastronomie vond hij geen bezwaar. Eerder een voordeel. Want het mocht geen klassiek kookboek worden. Hij wilde dat ik hem als mens in al zijn hoedanigheden zou portretteren. Twee maanden later zou Nick zijn 33ste verjaardag vieren. De titel van het boek was snel gevonden.

We schrijven februari 2017. Het begin van een intens jaar waarin ik hem in al zijn facetten zou ontdekken. Nick Bril, de chef. De vader. De zoon. De ondernemer. De deejay. De reiziger. De onvermoeibare workaholic. Soms was het moeilijk om hem te volgen. Omdat zijn werkdagen twintig uren tellen. Omdat zijn gedrevenheid grenzeloos is. Omdat zijn perfectionisme geen compromissen toelaat. Maar in de loop van het jaar dook er ook een zekere mildheid op. In zijn job leerde hij los te laten en te delegeren. Op het thuisfront leerde hij de kwetsbaarheid van het geluk te omarmen. En ik zag hem groeien. Boude uitspraken werden genuanceerd. Plannen en doelen werden bijgesteld. Een levensjaar werd een boek. Een aaneenschakeling van momentopnames. Doorspekt met 33 culinaire hoogtepunten. Een mens kan zich geen mooier verjaardagscadeau wensen. **Wishing you a happy 34th birthday, Nick!**

Pascale Baelden

__3		VOORWOORD
__4		INHOUDSTAFEL
__6	14.02.17	THE JANE
_10	19.03.17	THE JANE - STAFF DAY & LA ROCCA
_18	03.06.17	THE JANE - LUNCH SERVICE & XOBÉ'17 & LABYRINTH CLUB
_38		STREET FOOD *
_66	03.07.17	BANGKOK & DIRTY FOOD MARKET & THAI BOX
_76	04.07.17	CHINA TOWN & GOLDEN MOUNTAIN & SÜHRING
_92	05.07.17	KRABI
108	06.07.17	BANGKOK NOODLES & THE LOCAL
124	07.07.17	GLOW
128	30.07.17	TOMORROWLAND
138		LOVE FOOD **
170	10.09.17	BERLIN
172	11.09.17	CHEFDAYS
174	23.09.17	THE JANE & PAKT
178	01.12.17	THE JANE TABLE & THE JANE - DINNER SERVICE
188	23.12.17	THE JANE - WINTER CLOSING
194	19.01.18	EEN JAAR VOORBIJ
198		HIGH END FOOD ***
223		THANKS & COLOFON

* STREET FOOD

1/33

Inktvis met bumbu sambal & limoen

2/33

BBQ ribs 'The Jane STR.EAT'

3/33

The harrisa dog

4/33

In miso gemarineerd piepkuiken, beurre noisette & roti paratha

5/33

Ceviche van hamachi, aji amarillo & ijsgekoelde pisco sour

6/33

Sake sake don

7/33

Tempura

8/33

My favourite mule

9/33

Makreel 'gulai ikan' & *fried rice* met noordzeekrab

10/33

Pizza, 'nduja, kwark & Bayley Hazen Blue

11/33

Pannenkoeken, ganache van Tanariva, roomijs met Jack Daniel's & hazelnootzeezoutcrumble

** LOVE FOOD

12/33

Wortel-pompoensoep, krokant Libanees brood, geitenkaas, *ras el hanout* & gefermenteerde walnoot

13/33

Vitello tonato, kapperbladeren & olijvencrème

14/33

Aubergine met tomaat, ricotta & zure ansjovis

15/33

Mosselen alla marinara

16/33

Aardappel, beurre noisette, spinazie à la beurre blanc, garnalenmelk & 6-minuten eitje

17/33

Pasta *short ribs*, zwarte truffel & oude Parmigiano Reggiano

18/33

Fish & chips met verse tartaarsaus

19/33

Gegrilde dorade, PAKT-*pestovierge* & *pan de coca*

20/33

Sazerac di Taranto

21/33

Tagliata van rubia gallega, roquette, tomatenboter, pijnboompit & focaccia *on the side*

22/33

Hoevekip, ovenpatatjes, kervelbearnaise & véél bakjus

*** HIGH END FOOD

23/33

Oosterscheldepaling, Bai Hao Yin Zhen dashi & tempura van boerenkool

24/33

Zeeuwse oester, komkommer en wasabi, zeewieren, krokante rijst & yuzu

25/33

Salade van hamachi en kingkrab, kokos, tandoori masala & mandarijn

26/33

Zeebaars, radijsoorten, jalapeño & kalamansi

27/33

Coquille, duindoornbes & bloemkool

28/33

Langoustine, najaarssmaken 'Upper Roof', à la minute jus van cèpes & citrus-karnemelkvinaigrette

29/33

Kreeft, gerookte bietjes, kaviaar & dashibotersaus

30/33

Tarbot, wintertruffel, aardappel & safran

31/33

Bressekip, wortel, Malvasia di Bosa & vol-au-vent

32/33

BBQ-gegrilde appel, mezcalnegroni & oxalis

33/33

The Big Bang

A close-up, profile view of a man with short brown hair and a light beard. He is wearing a light blue button-down shirt with a dark tie and a blue and white patterned necktie. He is resting his chin on his right hand, looking down and to the right with a thoughtful expression. The background is a blurred brick wall. The date "03.06.2017" is overlaid in white text on the left side of the image.

03.06.2017

ril

Dozen vol voedingswaren worden naar de keuken versleept. In de zaal heerst nog even stilte voor de storm. Aan een tafeltje te midden van de ogenschijnlijke rust zit Nick te tokkelen op zijn laptop. De ochtendstond heeft goud in de mond. Een mail zoekt weg. Vanuit een ooghoek heeft hij me gezien. De laptop wordt dichtgeklapt. Hij steekt meteen van wal. Zonder enige terughoudendheid. De woorden gutsen uit zijn mond. Een spraakwaterval met een Nederlands accent. Hij excuseert zich voor zijn nachtelijke mail. Om 2.43 u. deed een snelle retroplanning hem besluiten onze afspraak vanochtend met een uur te verlaten. Omdat een optelsom hem leerde dat hij na vijf uur slaap nog tijd nodig had om diverse outfits in een koffer te stoppen. Want er ligt een drukke dag in het verschiet. Gisteren werd het startschot gegeven voor Extrema, een driedaags technofest in een uithoek van de stille Kempen. Meteen ook het begin van een festivalzomer waarin hij een foodtruckconcept wil lanceren: The Jane STR.EAT.

De afgelopen jaren kookte ik vaak voor een select festivalpubliek, maar de zin om te verbreden werd steeds sterker. Zo ontstond het idee van The Jane STR.EAT. Het was een uitdaging om iets lekkers en gezonds te serveren voor een groot publiek. Snel winstbejag is in dit geval niet mijn drijfveer. Als we deze festivalzomer eindigen met zeshonderd euro winst ben ik al blij. Voor mij is The Jane STR.EAT in de eerste plaats een experiment. Helaas liggen de verwachtingen bij mijn partners veel hoger. Mensen denken vaak dat het allemaal vanzelf gaat als ze op de kar van The Jane springen. Maar er bestaat niet zoiets als **easy money**. Nieuwe concepten hebben tijd nodig. Ik zie de volgende vijf festivals dan ook als een leerschool. Het zou naïef zijn om meteen een verdienste te verwachten. Gisteren werden er honderdvijftig gerechten verkocht. Terwijl het streefdoel voor dit festival op vierduizend ligt. Maar het heeft geen zin om daarover te panikeren. We kunnen alleen hopen dat de verkoop vandaag aanzwengelt. Maar dat zijn zorgen voor straks. Nu moet ik me eerst concentreren op een nieuw hoofdgerecht. Geen gemakkelijke opdracht. Ik moet een recept schrijven dat de gasten zal verrassen en dat tegelijkertijd haalbaar is voor het keukenpersoneel.



die me dan in de greep heeft. En dat zal altijd zo blijven. Mijn prestatiegerichtheid maakt me op zo'n momenten enorm onzeker. Dat zal altijd mijn achillespees blijven. Als ik tien keer te horen krijg dat een gerecht super is en één keer dat het kut is, blijft alleen de negatieve commentaar hangen. Idem dito voor een klachtenmail of een slechte recensie op TripAdvisor. Ik check regelmatig de commentaren op de Facebookpagina van The Jane. Soms is de kritiek gegrond. Soms is het bullshit. Maar uit elke klacht kan je leren. Ergens zit er altijd wel een bron van waarheid in. Ik probeer dus heel erg open te staan voor kritiek. Door de lange wachtlijsten heeft The Jane een aura van onbereikbaarheid gekregen. Facebook en Instagram zijn daarom belangrijke platformen om de kloof te dichten.

10.47

Minutieus snijdt Nick vormpjes uit een watermeloen. Het overgrote deel blijft ongebruikt en wordt op een schotel gelegd. Enkel afval dat niet hergebruikt kan

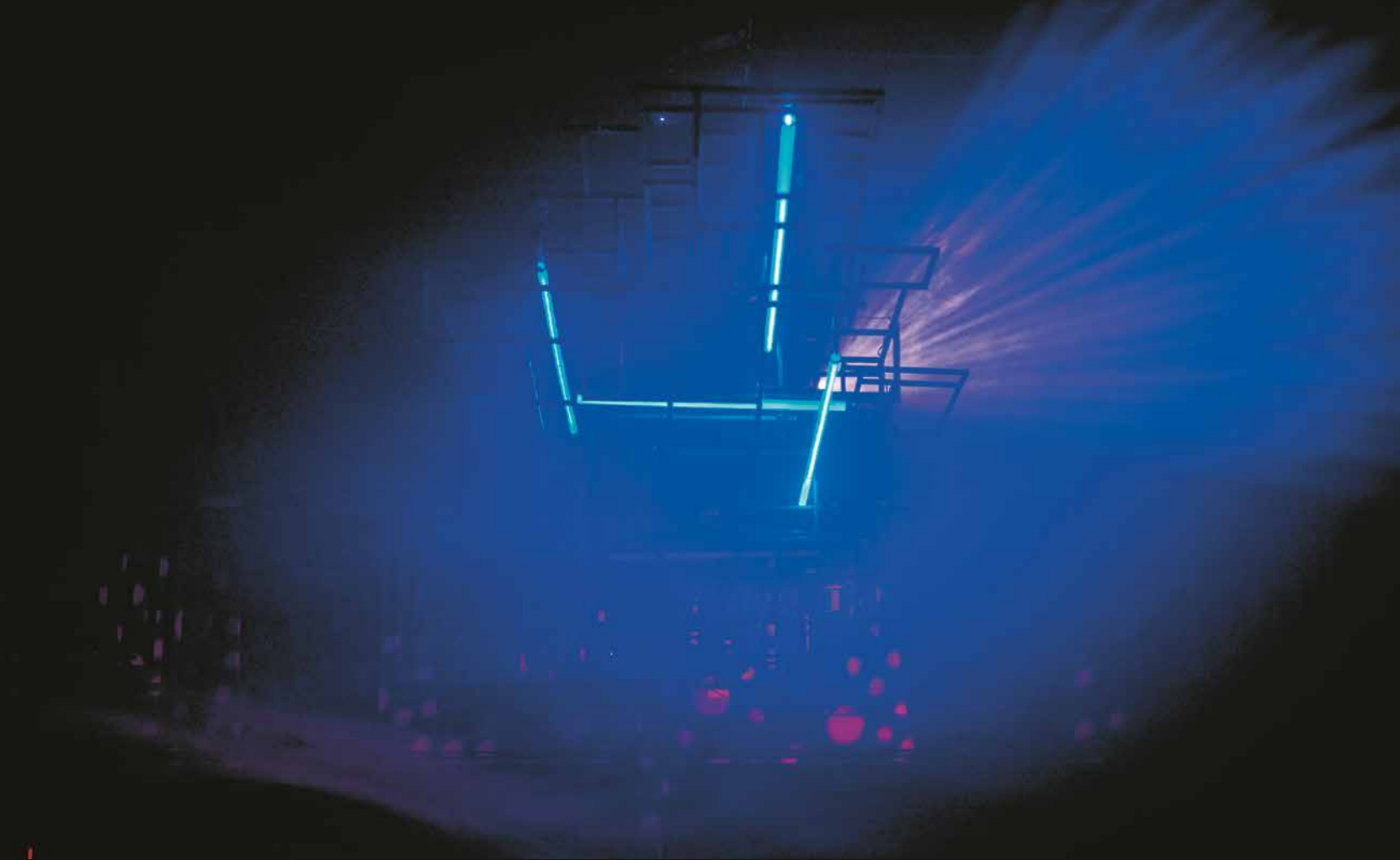






Op de achterbank van de Range Rover staat een lege kinderstoel. Als alles goed gaat, komt er straks nog een maxicosi bij. Over drie dagen is de bevalling gepland. Want net als bij de geboorte van Vika zal het een keizersnede worden. Nick tuurt voor zich uit. Geconcentreerd op de weg. De gedachtenmolen draait op volle toeren. Beats dreunen door de wagen. De smartphone rinkelt. Hij zet het volume zachter. Telefoon van Francheska. Hij vraagt of Vika braaf is. Vijf minuten later wordt de volumeknop weer opgedraaid. Alles gaat goed op het thuisfront.

Deze zwangerschap valt Francheska zwaarder dan de eerste. Omdat er nu een vierjarige kleuter rondloopt die veel aandacht vraagt. Mijn dochter kan superlief zijn, maar soms heeft ze driftbuien en is er geen huis mee te houden. Francheska noemt haar dan weleens 'Nick 2.0'. Omdat ik ook een rebel was. Of misschien is het woord 'terreurkind' nog meer van toepassing. De moeilijke familiale omstandigheden waarin ik opgroeide, brachten soms het slechtste in mij naar boven. Als Francheska en ik erin slagen om Vika een warme thuis te geven, zal het bij haar nooit zover komen. Toch wordt het voor Francheska een uitdaging om haar gezag te doen gelden als Vika straks ouder en mondiger wordt. Mocht het haar niet lukken, ben ik er nog om in te grijpen. Als ze me nu nodig zou hebben, laat ik meteen Extrema vallen. Je zal me nooit horen zeggen dat ik geen tijd heb voor mijn gezin. Maar alles verloopt goed. Dus heeft het weinig zin dat ik thuisblijf om op de bank Netflix te kijken. Al denkt Vika daar natuurlijk anders over. Als ik nog maar mijn schoenen aantrek, begint ze te roepen: 'Papa mag niet werken.' Gelukkig gaat Francheska niet mee in haar klaagzang. Want dan zouden we al snel in een negatieve spiraal belanden. We zijn ons ervan bewust dat geluk broos is. Zowel Francheska als ik groeiden op in een gebroken gezin. En rondom ons sneuvelt het ene na het andere huwelijk. Toch geloof ik dat wij het wel zullen halen. Omdat we elkaar de vrijheid geven. Wij zijn al twaalf jaar samen, maar het lijken er nog maar zes. Omdat we elkaar zo weinig zien. Maar de momenten die we delen met elkaar, zijn dan ook bijzonder kostbaar. Het risico dat er sleur in onze relatie komt, is daardoor haast onbestaande.





2/33

BBQ ribs 'The Jane STR.EAT'

Sinds een paar jaar probeer ik **food** ook naar de festivals te brengen. In de zomer van 2017 heb ik met twee partners een streetfoodconcept uitgewerkt en het The Jane STR.EAT gedoopt. De ribben waren een van de bestsellers: simpele **glaze**, juiste garing, topvarkensvlees en een pinda-quinoacrunch met curry die het gerecht een extra **touch** gaf. Bovendien werden ze altijd geserveerd op de wegwerplijn Symbiose, die ik samen met Natural Tableware op de markt gebracht heb.

INGREDIËNTEN

50 g koriander
1 kg grof zeezout
2 steranijs
1 eetlepel korianderzaad
4 vette ribstukken Duke of Berkshire
olijfolie

RIB GLAZE *

PINDA-QUINOACRUNCH **

koriander, als garnituur

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 90°C en bereid de barbecue voor.
Mix de koriander met het zeezout, de steranijs en het korianderzaad in een blender.
Bestrooi de ribben rijkelijk met dit mengsel en laat gedurende 2 uur pekelen.
Spoel de ribben goed af, leg ze in een ovenschaal en besprenkel met wat olijfolie.
Gaar ze vervolgens 90 minuten in de voorverwarmde oven.
Rooster de ribben op de barbecue,

nadat je ze met de **glaze** hebt ingesmeerd.

Werk voor het serveren af met nog wat **glaze**, versnijdt de ribben, bestrooi ze rijkelijk met de pinda-quinoacrunch en werk af met enkele plukjes koriander.

* RIB GLAZE

INGREDIËNTEN

maisolie
30 g gember, geschild en fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngesneden
½ chilipeper, ontpit
1 stengel citroengras
1 fles Drunken Chicken Marinade *
1 blik Bull Head BBQ Sauce *
1 koffielepel aardappelzetmeel of xanthaan

BEREIDING

Verhit wat maisolie in een kookpot en stoof de gember, knoflook, chilipeper en het citroengras kort aan.
Blus vervolgens met de Drunken Chicken Marinade en BBQ Sauce, inclusief het vet.
Verhit en voeg het aardappelzetmeel of xanthaan toe om te binden en schifting te voorkomen.
Mix de **glaze** glad in een blender en houd warm.

** PINDA-QUINOACRUNCH

INGREDIËNTEN

50 g gepofte quinoa **
25 g geroosterde pinda, fijngehakt
curry Madras
fijn zeezout

BEREIDING

Meng de gepofte quinoa met de pinda en breng op smaak met curry en zeezout.

* verkrijgbaar in de Aziatische toko

** verkrijgbaar in de biowinkel



3/33

The harrisa dog

Een van de mooie dingen aan wonen in Antwerpen is dat je veel cultuurbuurten hebt. Chinatown zeker, maar ook de Turkse wijken zijn geweldig wat verse producten en smaken betreft. Een topmerguez is iets waar zoveel power in zit dat ik deze worst eens wou brengen als een hotdog, gecombineerd met Arabische smaken, zodat het toch zijn authenticiteit behoudt. **Spicy**, fris, met specerijen en knoflook. Romig en rijk ook. Zeker als het broodje even getoast is op de barbecue. In The Jane ben ik trouwens gestopt met het gebruik van houtskool. Nadat ik uit een artikel leerde dat tijdens het productieproces van houtskool eigenlijk alle etherische oliën verdwijnen, ben ik volledig overgestapt op eiken- en beukenhout. De hoeveelheid aroma's die je tijdens het grillen krijgt, zal je nooit van houtskool of briquetten krijgen.

> [Let wel op: laat de eerste stukken hout eerst goed branden, want de primaire aroma's bij het opstarten van dit vuur zijn onaangenaam.](#)

INGREDIËNTEN

8 merguezworsten

8 geroosterde ciabattabroodjes

150 G HUMMUS *

BABA GANOUSH **

300 g fetakaas, gebrokkeld

1 rode ui, in maantjes gesneden

en gepickled in sushiazijn

HARISSACRÈME ***

GREMOLATA ****

BEREIDING

Gril of bak de merguezworstjes.

Snijd de geroosterde ciabattabroodjes door en beleg rijkelijk met de hummus. Leg het merguezworstje ertussen en werk verder af met de baba ganoush, feta, ui, harissacrème en gremolata.

* HUMMUS

INGREDIËNTEN

olijfolie

3 teentjes knoflook, gepeld

200 g kikkererwten, geweekt

gedurende 12 uur

500 g kippenbouillon

fijn zeezout

150 g Griekse yoghurt

100 g olijfolie

1 citroen

BEREIDING

Verhit wat olijfolie in een kookpot en stoof de knoflook samen met de kikkererwten aan.

Blus met kippenbouillon, voeg wat zout toe en laat onder een deksel gaar koken.

Giet de kikkererwten af en houd de afgegoten bouillon voorlopig nog bij.

Mix de kikkererwten in een blender, voeg eventueel wat van de bouillon toe om het geheel smeug te houden en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Werk af met de yoghurt, olijfolie en sap en zeste van één citroen.

** BABA GANOUSH

INGREDIËNTEN

2 aubergines

olijfolie

150 g labneh

1 pequillopeper, fijngesneden

1 citroen

zwarte peper van de molen

fijn zeezout

BEREIDING

Bereid de barbecue voor of verwarm de

oven voor op 160 °C.

Rooster de aubergines in een beetje olijfolie op een middelwarme barbecue, tot dat de schil helemaal gepoft is en de aubergine gaar. Indien je de oven verkiest: leg de aubergines in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en pof ze in de voorverwarmde oven gedurende 45 minuten.

Verwijder de schil, laat afkoelen en werk af met de labneh en piquillopeper.

Breng op smaak met sap en zeste van één citroen, peper en zout.

*** HARISSACRÈME

INGREDIËNTEN

4 eieren

90 g harrisa (Cap Bon Phare)

1 g xanthaan

2 mespunten komijn

60 g sushiazijn

60 ml cabernet sauvignonazijn

25 g fijn zeezout

700 ml maisolie

300 ml olijfolie

BEREIDING

Mix de eieren, harissa, xanthaan en komijn samen met de sushiazijn, cabernet sauvignonazijn en het zout in een blender.

Monteer met de mais- en olijfolie.

**** GREMOLATA

INGREDIËNTEN

scheutje sushiazijn

sap en zeste van 1 citroen

sap van ½ sinaasappel

½ bot bladpeterselie, fijngehakt

1 teentje knoflook, geraspt

zwarte peper van de molen

fijn zeezout

BEREIDING

Meng alle ingrediënten.



Johan en Christophe om een klankbord te zijn.

Alle festivalorganisatoren en clubpromotoren om mij te boeken als deejay.

Johan en Yaele van Lannoo. Zonder jullie aanzet was er zeker geen boek geweest.

Kris voor de fantastische shoots van de gerechten. Vakman pur sang.

Jan voor de vormgeving, de fotografie, het geloof en het gigantische aantal tekstberichtjes.

Pascale om het verhaal zo goed te brengen en mij met andere ogen te bekijken.

En niet te vergeten: Jane. Jij, ondeugende dame. Dankzij jou is mijn leven

nooit ofte nimmer saai.

Ik ben klaar voor mijn 34ste verjaardag.

Nick

THE JANE
✱
ANTWERP

COLOFON

Als journaliste kan **Pascale Baelden** bogen op een 20-jarige carrière bij vooraanstaande magazines. Haar nieuwsgierigheid naar levensverhalen en respect voor de verteller ervan staan centraal in haar interviews. Kunstenaar **Jan Mast** toont zijn werk al 10 jaar van Japan tot USA. Hij zorgde via de vormgeving en de fotografie voor een krachtige visuele shock die de bedrevenheid van Nick visueel vertaalt. Foodfotograaf **Kris Vlegels** stond in voor de briljante receptfoto's die de precisie van Nick perfect weergeven.

The Jane Antwerp - Paradeplein 1, 2018 Antwerp (BE)
www.thejaneantwerp.com

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Als u opmerkingen of vragen hebt, dan kunt u contact opnemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2018
D/2018/45/34 - NUR 440
ISBN: 978 94 014 4972 4

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.