

21/09/2019

[https://www.standaard.be/cnt/dmf20190920\\_04619301](https://www.standaard.be/cnt/dmf20190920_04619301)

Hedendaags Romeins eten in het museum.

**TONGEREN**

# Hedendaags Romeins eten in het museum

Vanaf 15 oktober kunnen bezoekers van het Gallo-Romeins Museum in Tongeren Romeins eten in de hernieuwde museumbrasserie, nu Bistro Bacchus gedoopt. Geen gekonfijte zeugenoogjes, wel hedendaagse Romeinse balletjes. In Bistro Bacchus vindt de museumbezoeker uiteraard ook klassieke brasseriegerechten, maar zo'n tien procent van de kaart krijgt een lokale *touch*, aangepast aan de plek.

‘Dit is nu al onze vierde samenwerking met een museum’, zegt ceo Annick Van Overstraeten van Lunch Garden. Het contract met de vorige concessiehouder in het museum was eind 2018 afgelopen, Lunch Garden won de nieuwe procedure, investeerde 500.000 euro in Tongeren en heeft er een concessie voor negen jaar.

‘Ook in het restaurant van een museum zoekt de bezoeker beleving’, zegt waarnemend burgemeester An Christiaens (CD&V). Dat betekent in het geval van het Gallo-Romeins Museum dat er ook Romeinse gerechten op de kaart moeten staan. Zo ontwierp Bistro Bacchus, samen met Vlaams voedselarcheoloog Jeroen Van Vaerenbergh uit Kruibek, hedendaagse Romeinse gerechten. De maaltijdsoep op basis van granen en bonen, ‘Puls’, was al best vullend, al wordt die hier aangevuld met lekker veel groenten. ‘Granen en bonen zijn ingrediënten waarmee het Romeinse Rijk groot is geworden’, zegt Van Vaerenbergh.

Er is ook een Romeinse croque monsieur, ‘Placinta’ gedoopt, geïnspireerd op een Romeinse offerkoek. En het hoofdgerecht: Romeinse gehaktballetjes.

‘We hebben ons niet gewaagd aan flamingotongetjes of opgevlude olifantenslurf’, besluit Van Vaerenbergh. (*jb, dr*)

Meer info:

Verschenen op zaterdag 21 september 2019