



Een eigen stijl  
en identiteit is  
belangrijk als het  
gaat om koken  
op topniveau...

## Altermezzo; waar TOPGASTRONOMIE ook leuk mag zijn

Sommige restaurants hebben binnen afzienbare tijd zo'n goede reputatie opgebouwd dat liefhebbers van de betere gastronomie bereid zijn er een flinke autorit tegenaan te gooien om er te komen. Restaurant Altermezzo in Rixingen, op een steenworp afstand van het historische stadscentrum van Tongeren, is zo'n zaak. „Onze gasten komen uit heel België, maar we zien ook steeds meer Nederlanders,” zegt sommelier en eigenaar Jean-Pierre Jaeken.

Het geheime wapen van Altermezzo, aldus Jean-Pierre, heet Jo Grootaers. Opmerkelijk genoeg een *self made* chef, die binnen de Vlaamse gastronomie flink naam aan het maken is. Jo was net 19 toen hij de keuken van Altermezzo overnam. Binnen enkele jaren stond hij bekend als een van de meest talentvolle jonge chefs van België. Zo gooide hij hoge ogen tijdens de San Pellegrino Young Chef 2015, een prestigieuze kook-

wedstrijd voor jonge chefs. „In de jury zat onder anderen Sergio Herman. Die was erg onder de indruk van zijn prestaties,” zegt Jean-Pierre over de inmiddels 26-jarige kok, die hij bestempelt als een 'golden boy'.

Dat Jo – anders dan vrijwel al zijn collega's – nooit naast een gerenommeerde kok gestaan heeft om de kneepjes van het vak te leren, is eigenlijk geen nadeel, zegt Jean-Pierre. „Voor iemand met zoveel talent, is het afleren van een werkwijze lastiger dan een nieuwe werkwijze aanleren. Een eigen stijl en identiteit ontwikkelen is belangrijk als het gaat om koken op topniveau. Jo kookt avontuurlijk en creatief, zonder de basis uit het oog te verliezen. Hij combineert internationale smaken met regionale ingrediënten. Het leidt tot lichte, smaakvolle en hippe gerechten.”

Het bijzondere aan Altermezzo is verder dat ogenschijnlijk contrasterende begrip-

pen er met elkaar worden verzoend, zegt Jean-Pierre. „Zo zijn we heel nadrukkelijk ongedwongen en toegankelijk, maar ook chic en smaakvol. Als het op onze gerechten aankomt gaan we voor de hoogste kwaliteit. Zelf zeggen we graag dat we behoren tot de nieuwe generatie restaurants, waar uit eten gaan ook leuk mag zijn.”

Van groot belang is ook de rol van Gerda, de echtgenote van Jean-Pierre. „Haar *female touch* is heel belangrijk in Altermezzo. Afgezien van de keuken draait alles bij ons om beleving en gastvrijheid. Gerda zorgt voor de fijne details. Als gastvrouw straalt ze warmte uit. Kennelijk beschikt ze over een extra zintuig, waarmee ze bij iedereen de juiste snaar weet te raken. Ze combineert *girl power* met warmte, flair, elegantie en charisma. Onder haar leiding zorgt een joviaal, enthousiast en vakbekwaam team ervoor dat iedereen zich welkom voelt in Altermezzo.”

---

Altermezzo  
Bilzersteenweg 366  
3700 Rixingen (Tongeren)  
+32 12 74 16 74  
[www.altermezzo.be](http://www.altermezzo.be)