

MIL BERBE, HORECAMAN IN HART EN NIEREN



Zeggen dat Mil Berbe (57) een Leuvense horecaman in hart en nieren is, is eigenlijk een understatement. Na een tocht langs de Nachtuil, Beluga, de Blauwe Zon, de Blauwe Maan en Lavendelblauw is hij sinds 2011 chef-kok en uitbater van het Italiaanse restaurant 'Villa San Martino' in Oud-Heverlee. Een man van weinig woorden, maar met des te meer keukentalent.

Tekst en foto: Evelyne Sauvage

Je groeide op in Elewijt. Wat bracht je naar Leuven?

“Heel concreet: een werkaanbieding. Na mijn horecastudies aan het PIVA in Antwerpen ben ik vrij snel zelfstandige geworden – ik was een jaar of 22 - en ging ik aan de slag in het Leuvense restaurant ‘De Nachtuil’. Daarna ben ik in Leuven gebleven en heb ik een aantal restaurants opgestart en uitgebaat.”

Is de restaurant-bezoeker veeleisender geworden de laatste jaren?

“Ja, toch wel. Vroeger was het restaurantbezoek redelijk functioneel. Als het eten op was, vertrok men. Nu verwacht men een ‘totaalbeleving’: het eten moet goed zijn, evenals de sfeer, de prijs en de locatie. Dat komt ons goed uit! (lacht)”

Een goede vijftig jaar horeca-ervaring...wat betekent dat voor jou?

“Toen ik van de schoolbanken kwam, wist ik echt niets. De ervaring die ik ondertussen heb opgebouwd speelt een belangrijke rol. Ik kan nu de dingen nuanceren én relativeren. Na zo veel jaren moet dat wel.”

Het is fijn vertoeven in deze groene oase van rust. Ben je hier ‘geland’?

“Inderdaad, dit is voor mij thuishomen: een mooi pand, een tuin, parking, terras, veel licht, een goede keuken en een fijne ploeg rond mij. Mijn zoon werkt met mij samen in de keuken. Mijn vennoot, Livio Loi, zorgt ervoor dat alles op wietjes verloopt in de zaal. Livio en ik zijn heel goed op elkaar afgestemd. Dat is fijn werken zo. Ik woon hier ook,

boven het restaurant, samen met mijn echtgenote en onze dochter.”

Wil je een paar van je favoriete Leuvense adressen verklappen?

“Ik heb een aantal goede kameraden in de Leuvense horeca.

Luc Roelandt (van het restaurant ‘Het Land Aan de Overkant’) en ik zijn hele goed bevriend, we gaan regelmatig samen iets eten. We bezoeken dan wel eens een sterrenrestaurant en babbelen wat bij. Hetzelfde voor Patrick van restaurant ‘le Chameau s’en fout’. Hij heeft nog tien jaar voor mij gewerkt vroeger. Ik heb ook een boon voor het Heverleese restaurant ‘Mama Wong’, voor lekkere Chinese gerechten zonder additieven én met verse groenten.”

In je eigen restaurant kook je Italiaans. Ben je zelf een ‘Italofiel’?

“Ik ga heel graag op reis naar Italië, maar het komt er niet altijd van... Een paar keer per jaar lukt het ons toch wel om naar Toscanië, de Marken of Umbrië te trekken. En ja, lekker eten en goede wijnen proeven staat dan zeker op het menu. Ik heb ook steevast goede informatie mee over wat ik zou willen doen en waar ik wil gaan eten.”

Ik heb me ook laten vertellen dat je Italiaans aan het leren bent?

“Ja zeker, ik ben ermee bezig. Ik volg privélessen Italiaans, maar de tijd ontbreekt me vaak. In de lente wil ik graag terug de draad oppikken. Als ik wat meer tijd heb, of tijd maak...”