

Jean sur Mer lanceert eerste Original Seafood Truck in België



maandag, 9 september, 2013 - 17:07

5 september 2013 – In Amerika is de hype rond food trucks niet te stoppen en ook ons land pikt de trend op. Vanaf vandaag verovert Jean sur Mer met zijn Original Seafood truck de straten in Vlaanderen met lekkers uit de zee: kibbeling, garnaalkroketter, fishburgers, mosselen... Verse seizoensgebonden en superlekkere visgerechten, dat is waar Jean sur Mer voor staat.

In 2010 startte Jan 'Jean' Kegels het Original Seafood catering bedrijfje Jean sur Mer. Met een caravan uit 1974 trok hij van privéfeest naar festival om er seizoensgebonden en uiterst verse authentieke visgerechten te serveren. Het retrokraampje van Jean sur Mer werd een hit.

Jean sur Mer breidt zijn vloot nu uit met een food truck. De oude ambulance van het Nederlandse leger uit 1987 werd volledig omgebouwd tot mobiele keuken met bakplaat, friteuses, gaspitt en koelingen inclusief. *"Het was geen sinecure om de oude ambulance om te toveren. Er komt heel wat bij kijken. Als je met voedsel werkt moet alles immers super hygiënisch zijn. Maar het resultaat mag er zijn",* vertelt een enthousiaste Jan.

Street Food, betaalbare gerechtjes geserveerd vanuit een originele truck

Het concept street food komt overgewaaid vanuit New York, waar de food trucks niet meer uit het straatbeeld weg te denken zijn. Typisch voor deze trucks zijn de originaliteit en de kwalitatieve betaalbare maaltijden. Iedere food truck heeft zo zijn eigen specialiteit. Wraps, croques, wafels,... *"Mijn specialiteit is vis, schaal- en scheldieren: kibbeling, calamares, gamba's, venusschelpen, ambachtelijke garnaalkroketter, caracoles, mosseltjes en oesters. Maar ook verse vissoep, fishburgers en ceviche, een Peruviaans recept waarin vis met zuren gegaard wordt."*

Jean sur mers Original Seafood Truck valt op. Op de buitenkant prijkt de zee met een bootje op. En natuurlijk een man die aan het hengelen is. *"Het is van veraf heel duidelijk dat ik geen hamburgers en frieten serveer",* lacht Jan. *"Street food is een groeiende markt en ik ben blij dat ik bij een van de pioniers in ons land ben. Origineel, super lekker en laag geprijsd eten aanbieden geeft mij een kick. Met deze mobiele zaak trek ik met mijn producten naar de mensen."*

Mobiele keuken biedt voordelen

Met zijn truck wil Jan een nieuwe markt aanboren, namelijk bedrijventerreinen bezoeken zodat werknemers kunnen genieten van een lekkere lunch die eens wat anders is dan een broodje of een salade. Ze kunnen bij Jan terecht voor kwalitatieve en betaalbare gerechten, vers en seizoensgebonden. *"Maar je zal me ook blijven vinden op privéfeesten en evenementen zoals festivals, bedrijfsfeesten, braderijen en kerstmarkten. Privéfeesten zijn erg leuk en dankbaar om te doen en op openbare evenementen kan street food uiteraard niet ontbreken! Voor privéfeesten bereik ik meer verfijnde gerechtjes zoals op het vel gebakken zeebaars met groene asperges en beukenzwammen, coquilles op een frisse tomatensalsa of pasta vongolé afgewerkt met bladpeterselie en parmezaan.*

Indien je Jean sur Mer met zijn truck in actie wil zien, zak dan op 28 en 29 september bijvoorbeeld af naar de opening van het Red Star Line Museum in Antwerpen en kom proeven van de lekkernijen van de dag.

www.jeansurmer.be