

## **TOPCHEF!**

### **Restaurant-Brasserie Stockmansmolen te Zaventem**

De Stockmansmolen ligt vlak naast de afrit “Zaventem Centrum” op de Brusselse ring en beschikt over een uitgebreide parking waar je steeds plaats vindt. Voor een ietwat gehaaste zakenman komt dit goed uit. Het betekent een flinke tijdsbesparing in afstand (zeker als je ten noorden van de hoofdstad werkt) en in het zoeken naar een vrije parkeerplaats. Zoals de benaming aanduidt, combineert de Stockmansmolen de formules van gastronomisch restaurant en brasserie. Het geheel is gehuisvest in een authentieke smoutmolen uit ...1243. Een lange geschiedenis dus. Twee eeuwen geleden werd het een watermolen die graan verwerkte voor de bakkers uit de streek aan de Woluwe. Van culinaire roots gesproken... De omgeving en het interieur zijn stijlvol, daar moet je niet aan twifelen.

Met een zakengezelschap van vier personen kwamen we langs half december 2005, rond 1u ‘s middags. Het restaurant ligt op de eerste verdieping en je komt er in handen van chef Stefaan Van Essche. We kozen voor de business lunch aan 54€ per persoon (74€ wanneer je de begeleidende wijnen neemt). Onthaal en bediening waren discreet en op tijd (“flawless” zouden we dat met een Engels “business woord” zeggen). We konden als voorgerecht proeven van een *salade van witloof met ganzenlever en een mousse van wilde eend op brioche toast*. Een ietwat gedurfde combinatie, maar wel luchtig. Daarna volgde *grietfilet met groene kool, puree van aardperen en schaaldierensaus met waterkers*. Het samengaan van vis en een toets van wintergroenten deed de chef alle eer aan. Hier wordt gewerkt met verse producten en wordt een seizoensgebonden keuken gehanteerd. Uit voorbije ervaringen kunnen we bijvoorbeeld verklappen dat in het seizoen de hopscheuten hier fantastisch zijn. Onze zakenlunch werd voor de enen afgesloten met een *kaasassortiment*, en voor de anderen met *suikertaart met kweeperen, Engelse room met Poire Williams*. De begeleidende wijnen hebben één kenmerk: wereldwijnen gaan hand in hand met de klassieke Franse crus. Dat geeft meer smaakpalet voor wie regelmatig met wat

wijn aan tafel zit. In het restaurant zit je trouwens rustig en met voldoende ruimte tussen de tafels. Dat is handig bij zakelijke of politieke gesprekken. Ons gezelschap kon de lunch zeer appreciëren; enkel de totale prijs vonden we wat aan de hoge kant, zeker wanneer je weet dat het aperitief en de koffie buiten de menuprijs liggen.

Wie achteraf nog tijd heeft, kan afzakken naar de brasserie op het gelijkvloers. Daar wordt over de middag en 's avonds (maar enkel tijdens weekdays) de echte brasseriekeuken geserveerd aan “eetbare” prijzen. Klassiekers zoals grijze *Zeebrugse garnaalkroketten* of *americain-schotel* staan zonder schroom op de kaart tussen *scampi met boskampernoelies en groene kruidensaus* of *terrine van hertenkalf met ganzenlever, appelcompote en Cumberland-saus*. De brasserie leent zich ook uitstekend tot recepties en drinks, waar nogal wat bedrijven uit het Zaventemse gebruik van maken. En ook gewoon een “pintje gaan pakken” met een collega of klant behoort tot de mogelijkheden. De kaart voorziet heel wat frisdranken, bieren, likeuren, en cocktails. De *équipe* van eigenaar Tony Biesemans zal u op een professionele manier op uw wenken bedienen.

De Stockmansmolen is een echte “zakenbrasserie”, waar je kiest tussen gastronomie of een kwaliteitsvolle snellere hap. Je kan met je laptop moeiteloos aansluiten op het mobiele netwerk en je komt er bekende Vlamingen allerhand tegen. Nog één ding. De Stockmansmolen beschikt over een mooie en duidelijke websitebe : [www.stockmansmolen.be](http://www.stockmansmolen.be) Eens je daar over gesurfd hebt, zul je zeker langs gaan voor een bezoek. Doe dit echter niet in het week-end : zoals het een echte zakenbrasserie betaamt, is deze gesloten. U werkt toch ook niet in het week-end ?

Meer informatie : *De Stockmansmolen, H. Hennaulaan 164, 1930 Zaventem, tel. 02/ 725 34 34 en [info@stockmansmolen.be](mailto:info@stockmansmolen.be)*

Auteur : Kris Poté, dd. 31/12/2005

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie,

politiek beleid en informatietechnologie. Onder zijn pseudoniem Pieter Delen publiceerde hij ondertussen drie dichtbundels. Uit één van de bundels komt het gedicht “Diner”, dat je in de brasserie van de Stockmansmolen kan lezen in een kader aan de muur...

## **Restaurant “De Zogeraa” te Lembeek (Halle)**

In de meeste culinaire gidsen zal je De Zogeraa (lokaal dialect voor de zagerij) niet vinden. En als je op zoek gaat dan moet je zeker een GPS bijhebben. Voor de meeste zakenlui is dat gelukkig geen probleem. De Zogeraa ligt in het meest zuidelijke punt van Vlaanderen, in Lembeek, een deelgemeente van de stad Halle. Hier moet je naartoe wanneer je echt honger hebt. De Zogeraa is immers gekend voor zijn “royale” porties;

Samen met een zakenrelatie –een potentiële leverancier– belandde ik in De Zogeraa op een donderdagmiddag net voor Nieuwjaar. Het etablissement –gevestigd in een oude hoeve naast een nog bestaande zagerij– zat aangenaam vol. Wat opvalt, zijn de netjes gedekte tafels en de witgekalkte muren waar de klanten hun namen en indrukken op gepend hebben. Chef Pascal Machiels is in de streek een alom gekende kok. Goede Vlaamse gerechten dragen zijn voorkeur weg. We gingen van start met elk een voorgerecht : een duo van huisbereide *kaas- en garnaalkroketjes* en een *portie paling in ’t groen*, een huisspecialiteit waar je netjes de heerlijk groene ingrediënten zoals zurkel kon in doorsmaken. Prima bereiding. Daarbij hoorden *drie soorten brood begeleid met boter en heerlijk smout*. Voor de hoofdschotel kozen we beiden voor de *civet van hertenkalf op grootmoeders wijze*. Eerlijk keuken van een chef met veel vakmanschap. Op de kaart staan verder nog gerechten zoals *entrecote met sausjes naar keuze* (dit is dan wel een entrecote van 600 gram, even checken dus of daar plaats voor is...) en *onglet met een sjalottensaus*. Klassiekers uit de keuken van heel lang geleden, maar klaargemaakt met verse producten uit de streek. De wijnkaart is niet uitgebreid. Dat hoeft ook niet. Dit is een restaurant waar je bij de meeste gerechten ook perfect bier kan drinken. Bij sommige schotels –zoals paling die goed samengaat met witbier– is dit zelfs aan te raden. Het bier van Lembeek is lambic, dat de basis vormt van geuze, kriek en faro. Brouwerij Frank Boon kan al deze

heerlijkheden verschaffen ; de brouwerij bevindt zich op een tweetal kilometer van de Zogeraa en is een bezoek waard. Wij dronken geuze bij de civet, en dat was een schot in de roos.

Nog dit. Met chef Pascal Machiels en zijn partner Cathy hebben we al enkele evenementen opgezet, zoals een kerstmarkt of een barbecue op het bedrijf. De man kan dit met zijn team perfect aan, en we spreken uit ondervinding. Je kan in De Zogeraa dus ook terecht voor bedrijfsfeesten en bijhorende catering, en voor traiteurdienst. Op oudejaarsavond bestelden we daar bijvoorbeeld *ganzenleverterrine met uienconfijt, roomsoep met paddenstoelen, bootjes met fricassé van zeetong en staartvis, en kalkoen met kreeftensaus*. Aan voldoende op je bord zal het alvast niet ontbreken !

*Meer informatie : De Zogeraa, Kasteelbrakelsesteenweg 492, 1502 Lembeek (Halle), telefoon 02/ 306 00 75.*

*Voor brouwerij Frank Boon moet je langs in de Fonteinstraat 65, 1502 Lembeek, tel. 02/356 66 44. Via de zoekrobot Google vind je heel wat info wanneer je intikt "geuze Boon".*

Auteur : Kris Poté, dd. 05/01/2006

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, politiek beleid en informatietechnologie. Zelf is hij een bescheiden thuishok die zich op bepaalde zaterdagmiddagen achter de potten zet.

### **"De Maurice à Olivier" : het sterrestaurant waar je binnengaat via een ... krantenwinkel**

Van een verrassing gesproken. Mijn assistente zei er mij als eerste iets over. In 2005 kreeg dit wat ongekende restaurant in Sint-Lambrechts-Woluwe een eerste ster. En vermits het niet

te ver uit de buurt van onze kantoren ligt, leek het mij bijgevolg een aanrader om er met een journalist te gaan lunchen. Op een koude middag half december vorig jaar zette mijn GPS mij perfect op het juiste adres af. Toch checkte ik nog even manueel straatnaam en huisnummer. Ik stond immers voor een krantenwinkel, weliswaar met de naam “De Maurice à Olivier” maar zeker niet met het uitzicht van een toprestaurant. Even binnenspringen in de krantenwinkel dus en de weg vragen naar het restaurant. Ik passeerde de kranten- en sigarettenrekken en schoof aan na een dame die haar Lotto kwam invullen. “Le restaurant, Monsieur?” Gewoon doorstappen en achteraan de winkel loop je er recht in. En zo geschiedde. “De Maurice à Olivier” ligt warempel achter een “gazetten-shop”, kraaknet weliswaar maar toch wat bizar als “entrée”. Als je je tafelgenoot op deze wijze eens even leuk wil verassen, dan dit is het juiste adres.

Het restaurant zelf oogt als een Brusselse bistro, met een mooie lambrisering en een open keuken. Althans, door het glas heen zie je chef-kok Olivier en zijn team bezig, tussen de koperen pannen en ander keukengerei. Er heerst een ongedwongen sfeer en de bediening loopt best gezellig. Mij lijkt het dat op de middag hier vooral zakenlui komen. Ernstige zaken bespreken, moet je hier niet doen. De tafeltjes staan redelijk dicht tegen elkaar zodat je zonder veel moeite de conversatie van de gasten naast jou kan mee volgen. Knus is het echter allemaal wel; voor een kennismakingsgesprek of voor een informele babbel kan dit zeker.

Wat bieden bord en glas ? Als aperitief een “coupe champagne nature”, en een business-lunch die aan het juiste ritme wordt geserveerd. De kaart is rijk aan allerlei verfijnde gerechtjes, helemaal in de kleurrijke stijl waarvoor Micheling dezer dagen graag een ster geeft. Toegegeven, het heeft een zekere charme om in een dagbladhandel-bistro omgeving lekker te lunchen. Zoon Olivier is een topchef met heel veel kwaliteiten, inventief met superverse produkten waar menig Brussels restaurant zal moeten bij passen. De kaart wijzigt regelmatig, zodat een frequente bezoeker steeds iets nieuws kan ontdekken. Vader Maurice runt ondertussen de dagbladhandel en onderbreekt zijn activiteiten om de wijnkaart te presenteren aan de

restaurantbezoekers. Mooie wijnen met het accent op Frankrijk, maar voor de minste fles betaal je wel 80€. Dat is aan de (redelijk) dure kant.

“A propos”, mijn disgenoot kocht bij het verlaten van het pand ook nog zijn favoriete weekblad en een pakje Belga. Handig meegenomen. Terug op kantoor ging het verhaal van “De Maurice à Olivier” uiteraard vooral over de speciale locatie. We waren bijna vergeten dat het eten er meer dan behoorlijk is (dixit de Lemaire gids in de 2005 editie). Johan Cruyf zou zeggen : “Elk voordeel hebbe ze nadeel”...

*Meer informatie : De Maurice à Olivier, Steenweg op Roodebeek 246, 1200 Sint-Lambrechts-Woluwe, 02/ 771 33 98 (reserveren voor de lunch is aangeraden). In de buurt vind je nog relatief makkelijk een parkeerplaats. Een webadres hebben we spijtig genoeg niet gevonden.*

Auteur : Kris Poté, dd. 05/03/2006

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, politiek beleid en informatietechnologie. Regelmatig gaat hij privé of professioneel uit eten, en zoekt daarbij lekkere maar ook verrassende plekken op.

### **“Les copains d’abord” in Sint-Lambrechts-Woluwe**

Een collega wordt gepromoveerd en wat doe je dan? Even gaan lunchen om dit in de bloemetjes te zetten. Je kiest dan best een gezellig restaurant, iets in de buurt waar kwaliteit en een zachte prijs hand in hand gaan. Van “Les copains d’abord” had ik al gehoord, vermits de chef - Orlando Nicolini- vroeger aan het fornuis stond bij “I due signori”, het bekende Italiaanse zakenrestaurant op de Brand Whitlocklaan, en daarvoor ook de dienst uitmaakte in “Le Stelle”. Nicolini heeft zijn krachten nu gebundeld met wijnkenner Mathieu Closet en beiden gaan voor een keuken met stevige mediterrane toets.

Wij kwamen met z'n drieën binnen via een redelijk donkere inkom, maar achter de lange gordijnen verscheen een gezellig en knus restaurant, kaarsverlichting inclusief. Gelukkig hadden we gereserveerd want de zaal zat ondertussen helemaal vol. Na een klassieke aperitief –huischampagne met cassis– volgden als voorgerecht “*oeuf brouillé à la tartufata sur toast brioché*”, “*tagliata de thon rouge avec poivrons confis*”, en een “*assiette d’antipasti bruschetta de tomates*”, schotels tussen 14 en 16€. De namen van de gerechten moeten we wel in de taal van Molière geven, want de spijkskaart en de bediening zijn eentalig Frans. Als wereldburgers in de hoofdstad van Vlaanderen vonden we dit spijtig. Algemene commentaar van mijn disgenoten bij de voorgerechten: lekker maar te sterk gepeperd. Als hoofdschotels kozen we voor een “*médailon de lotte en nage d’asperges, beurre au basilic, citron, pommes natures*” en anderzijds een “*côte de veau braisée au romarin, pommes de terre écrasées, petits pois aux lardons*”. Het vlees vonden we niet echt goed « gebraiseerd »; het viel niet uit elkaar zoals het eigenlijk zou moeten maar proefde nog wat taai door. Kooktijden respecteren, ook als het snel moet gaan, is nog altijd een vast gegeven in de betere keuken. In elk geval werkt de chef met wat hij noemt “versmarkte” producten, en dat proefden we ook. Beide hoofdschotels stonden aan 22€, schappelijk geprijsd voor de royale portie die je krijgt.

De beste verrassing kwam van de wijn. Bij het voorgerecht kozen we voor een droge *Vouvray* van het jaar 2003. Dat was een schot in de roos. Een excellente keuze van de sommelier. De rode wijnen op de kaart zijn ook de moeite. We vonden vooral *Languedoc Roussillon*, *Rhône*, en *Italiaanse wijnen*. Om het geheel betaalbaar te houden, zou er wel een huiswijn mogen zijn, die je dan per glas of per kwartje drinkt. Op naar het dessert dan. De “*trio de crèmes brûlées*” viel mee, en de “*fromages de Charly*” (beide desserts aan 7,5€) waren smakelijk maar overdadig. Met onder meer twee grote hompen parmezaankaas op het bord moet je zo niet uitpakken. Dat is echt te veel want een maaltijd op zich. Goethe is blijkbaar niet de favoriete lectuur van de chef. Die schreef ooit: “In die Beschränkung zeigt sich der Meister”. Zeker aan dis prefereren

we lichte maaltijden als lunch. We moeten daarna nog gaan werken ook...

“Les copains d’abord”, waar –aan de buitengevel op een bord– met een leuke woordspeling in het Frans de “tuin steeds open is” (le jardin est tout vert), is vooral een restaurant voor de liefhebbers van ruim bediende schotels die geuren naar de streken rond de Middenlandse Zee. Desondanks kennen we in en buiten Brussel betere adressen om dit te beleven.

*“Les copains d’abord”, Av. Prekelinden 72, 1200 Sint-Lambrechts-Woluwe, 02/ 733 63 64, gesloten op zondag, maandagnamiddag en zaterdagnamiddag. Via de webstek resto.be kom je gemakkelijk de site van het restaurant en langs die weg kan je ook reserveren. En reserveren, is aangeraden.*

Auteur : Kris Poté, dd. 04/04/2006

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, politiek beleid en informatietechnologie. Voor hem is de culinaire top: thuis zelf koken op zaterdagavond en bij de maaltijd met vrouw en 4 kinderen genieten van een goed gesprek. Maar dit geheel terzijde...

### **“Les Eleveurs” te Halle, tafelen in traditie...**

Met twee Franstalige journalisten had ik midden april op een morgen afspraak in Nijvel (Nivelles). Tijdens de middag had ik beloofd uit te nodigen voor de lunch. Op de terugweg naar Brussel stopten we halweg aan het kanaal Brussel-Charleroi te Halle. In de verre schaduw van het station –met de TGV en andere sporen onder een tunneldak– gingen we binnen bij “Les Eleveurs”, dat zijn naam dankt aan de fokkers van Brabantse trekpaarden die vroeger het etablissement bezochten. Vroeger? Jawel, want kok Pierre De Brouwer en zoon Andy (actief in de zaal en als getalenteerde sommelier) zijn respectievelijk derde en vierde generatie uitbaters. De zaak straalt de grandeur van de vijftiger jaren uit, met een binneninrichting die ondertussen veel eigentijdser oogt. Daarover straks meer. Eerst het menu, want daarvoor ga je toch op restaurant...



We starten met een origineel en gedurfd huisaperitief van *half en half oude geuze "Armand De Belder" en champagne Didier Michel*. Als voorgerecht bleven we in het seizoen: een *gepocheerd hoeve-ei op een bedje van hoppescheuten met mousseline en een broodsoldaatje*. Krakend vers en met voelbare koksliefde op smaak gebracht. Ook de hoofdschotel mocht er zijn, met *krokant gebakken kalfszwezerik en een nieuw Mechels bloemkooltje "fine champagne" en mimosa "belle de fontenay" met peterselie*. En dan de wijn. Er werd onze een schitterende (en zeer betaalbare) suggestie gedaan voor de witte wijn. Een Portugese *vihno formal van het huis Palo (vihno regional Beiras 2004)*. Omdat deze wijn zo'n perfecte begeleiding was van het voorgerecht, besloten we om deze ook te drinken bij de kalfszwezerik. Daar ging deze Portugese topwijn vlot mee, met een toets van noten en droge perzik. We sloten af met een kleine *"Irisch Coffee", bereid in de zaal*. Het soms verbazend hoe gekende gerechten anders kunnen smaken. Dat was ook de mening van mijn journalisten-disgenoten, met wie we door de lunch heen een zeer interessant gesprek hadden over het Franstalige mediavlandschap.

Zonder meer is "Les Eleveurs" één van de beste restaurants in de streek van Zuid-West Brabant, dat staat buiten kijf. Een subtiele bediening, vakmanschap in de keuken, een kaart die traditie stilaan afwisselt met nieuwere gerechten, een buitengewone wijnkelder (die je trouwens kan bezoeken en waar je op verzoek het aperitief kan nemen): dat is een mix die garant staat voor een (h)eerlijke en deugddoende gastronomische ervaring. De business lunch staat aan 39,5€, zonder wijnen. In "Les Eleveurs" neem je best ook de begeleidende wijnen. De adviezen van sommelier Andy De Brouwer getuigen van een diepgaande kennis en ervaring.

Nog even buiten de kaart "klappen". "Les Eleveurs" is van oudsher ook hotel, vandaag met 14 elegante kamers. Voor zakenlui zijn er seminarie-arrangementen tot 24 personen. Vooral bedrijven uit de buurt, maar ook bedrijven die de dure Brusselse hotel-arrangementen beu zijn, komen langs. Naast het restaurant is er ook de Bodega ([www.bodega-halle.be](http://www.bodega-halle.be)) waar je talloze wijnen en andere dranken kan proeven en aanschaffen. Dat is soms aardig meegenomen wanneer je buitenlandse gasten uitnodigt. Tenslotte dit. In de keuken

wordt de taak van chef Pierre De Brouwer overgenomen door Sofie Dumont, die onder andere werd opgeleid bij Wittamer en reeds enkele mooie prijzen won in de categorie “desserten en banket”. En als je Pierre De Brouwer als leermeester hebt gehad, dan weet je dat de typische stijl van “Les Eleveurs” gewaarborgd blijft. Daar kunnen we maar één ding bij besluiten : “Oef!”

Les Eleveurs, hotel-restaurant, Basiliekstraat 136, 1500 Halle, 02/ 361 13 40, [www.les-eleveurs.be](http://www.les-eleveurs.be) (via de site kan je ook reserveren), gesloten op vrijdag, zaterdagmiddag en zondagavond.

Auteur : Kris Poté, dd. 01/05/2006

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, politiek beleid en informatietechnologie. Voor hem blijft de culinaire top: thuis zelf koken op zaterdagavond en bij de maaltijd met vrouw en 4 kinderen genieten van een goed gesprek. De basis van het menu wordt telkens geplukt van topchef.be ... Maar dat is nauwelijks een verrassing.

## **De “perfecte keuken” van De Warande in Brussel**

De Warande is een kring en een exclusieve topontmoetingsplaats in Brussel. De kring werd in 1988 opgericht door het Vlaamse bedrijfsleven en de Vlaamse Regering. Geen wonder dat De Warande zich profileert als een echt Vlaamse “business club”. De club is gehuisvest in een uitzonderlijk mooie en statige locatie, namelijk het historisch Hotel Empain, dat bijzonder fraai werd gerestaureerd en dat zich bevindt in hartje Brussel aan de hoek van de Zinnerstraat en de Hertogstraat. Voor diegenen die het geen belletje doet rinkelen: aan de achterkant van de Amerikaanse ambassade aan het koninklijk park. De Warande telt een 1500tal leden: ondernemers, bedrijfsleiders, topmanagers, politici, advocaten, diplomaten, wetenschappers en kunstenaars. Regelmatig organiseert De Warande evenementen voor haar leden, zoals werklunches met bekende Vlamingen. Wij trokken naar één van deze werklunches in april, waar staatssecretaris Bruno Tuybens was uitgenodigd. De formule is eenvoudig: de gastspreker doet tijdens het voorgerecht een inleiding en na de hoofdschotel is er ruimte voor vragen en discussie met ongeveer 30 disgenoten rond één grote ovalen tafel. Wat kregen we nu op het bord?

Buiten op het tuinterras genoten we van een *glas huischampagne of een vers geperst fruitsapje*. Eens terug binnen gingen we van start met *gemarineerde en gebakken “Blue Fin” tonijn met wasabi ijs op komkommerslierten en een oosterse vinaigrette*. Een gewaagde maar geslaagde combinatie, die als voorgerecht heel fris en licht overkwam. Vooral het Wasabi ijs bleef bij. Begeleidende wijn was een *José Pariente Dos Victorias Verdejo 2005*, een frisse zeer jonge witte wijn die de smaken van het voorgerecht prima liet uitkomen. De Warande heeft overigens een mooie wijnkaart, waar je speciaal moet letten op de Vlaamse wijnbouwers, zoals de huizen Cooreman of Thienpont. Er zijn heel wat Franse wijnen bij, maar de kaart bestaat ook voor een groot deel uit wereldwijnen, waarbij de Chileense witte wijnen sterk opvallen. Staatssecretaris Tuybens had gesproken en wij konden aan de hoofdschotel beginnen. Dat waren *nootjes lamsgigot met primeurgroenten en dragonsaus*, alweer een

relatief licht gerecht. In De Warande weten de chef en de zaalmeester dat er in de namiddag nog business moet gedaan worden, en dat siert hen. Het gerecht was perfect op smaak gebakken en de gestoomde groentjes oogden kleurrijk. De wijn –een rode- was alweer niet-Frans, een *Jané Ventura Margallo 2003*, met toetsen van perzik en muskaat. Toch wat kruidiger dus, en stevig genoeg om boven het lamsvlees uit te smaken. Als dessert was er een *mousse van chocolade en frambozen*, en dan koffie met versnaperingen. De werklunch vatte aan om 12u en eindigde stipt om 14u, een prima moment om het werk terug aan te vatten. Het gezelschap –waaronder een ambassadeur, een minister van Staat, topbankiers en toplui uit de telco-sector- had fel “genetwerkt” en keerde tevreden terug.

De Warande heeft een perfecte zakenkeuken. Dat zal niemand ontkennen. Je kan er eten in het zakenrestaurant, bij gelegenheden in de prachtige salons met grote open haard (zoals bij een werklunch) of vanaf de lente op het tuinterras. De kaart heeft zowel eenvoudige (een friet américain) als meer complexe gerechten (zie het voorgerecht hierboven beschreven) als troeven, en de bediening is voorbeeldig: discreet en op het juiste ritme. Zin om te gaan lunchen in De Warande? Ja ? Maar dan moet je wel lid zijn of je laten uitnodigen in het bijzijn van een lid. Om lid te worden is een strikte procedure te volgen. Je stuurt een speciaal kandidaatsformulier naar de voorzitter van De Warande en een comité voor aanvaarding beslist over de toetreding. Hun besluit wordt trouwens niet gemotiveerd. Lidmaatschap kost 800€ per jaar, of 2.200€ voor drie jaar. Hiermee heb je ook toegang tot buitenlandse zakenclubs, zoals de Cercle Munster in Luxemburg of de prestigieuze St. James’s Club in Londen.

*De Warande, Zinnerstraat 1, 1000 Brussel, telefoon 02/514 30 00, [info@dewarande.be](mailto:info@dewarande.be) of [www.dewarande.be](http://www.dewarande.be)* De Warande is open voor haar leden op alle werkdagen en bij uitzonderlijke evenementen. De Warande heeft een verzorgde elektronische nieuwsbrief, waar alle activiteiten –ook de culinaire- netjes vermeld staan en waar je kan inschrijven.

Auteur : Kris Poté, dd. 31/05/2006

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, politiek beleid en informatietechnologie. Voor hem blijft de culinaire top: thuis zelf koken op zaterdagavond en bij de maaltijd met vrouw en 4 kinderen genieten van een goed gesprek. En het zal u niet verwonderen dat Kris Poté ook lid is van De Warande ...

## **“Coup de foudre” in Les Foudres...**

De zomer is aangebroken en niets aangenamer dan een lekkere lunch op een mooi terras. “Via via” had ik een tip gekregen: Les Foudres in Elsene. Midden in de grootstad (op twee passen van de bekende Generaal Jacqueslaan), maar wel met een zonovergoten en prachtig groene tuin van 1000m<sup>2</sup>, waar je buiten kan eten. Edoch, pech. Het had pas geregend en de keuken-equipe was er niet in geslaagd om het terras nog tijdig op te zetten. Niet getreurd echter. Les Foudres is gehuisvest in de voormalige kelders van het huis Mouchart, dat er gedurende 75 jaar wijn opsloeg in enorme eiken vaten, met een capaciteit tussen 6.000 en 22.000 liter per wijnton. Deze vaten staan er nog steeds, en langsheen deze vaten loopt het restaurant in lange diepe gang. Best gezellig dus, en zeker impressionant als kader. Kom hier met een Amerikaanse zakenrelatie en deze valt gegarandeerd omver. Zover wou ik het niet drijven. Met een Belgische “concullega” uit de IT-sector schoof ik aan tafel in Les Fouders, op een middag eind juni.

De kaart is eentalig Frans ; daar moet nog wat aan gesleuteld worden. Wij kozen voor het “menu du marché” aan 30€. Een faire prijs voor een voorgerecht en hoofdschotel naar keuze, gevolgd door een dessert. Wat bij de kaart opvalt, is dat alle gerechten netjes tussen 10 en 20€ geprijsd staan. Behalve dan de vis, die er 22€ kost. Maar daarvoor heb je dan wel een “fondue de champignons Pied Bleu et filet de sole à l’échalotte avec pommes persillées” of “gestoomde kabeljauwrug met geplette aardappelen in olie en tomatenkruiden” (vrije vertaling uit het Frans...). Dat is dus niet mis en zeker zijn prijs waard.

We gingen van start met een aperitief van het huis, een originele “cérise marinée au cognac en vin blanc”. Daarna kozen we beiden voor de “cassolette de Petits Gris de Namur, au Ricard et aux jeunes poireaux” (14€). Een fijn gerechtje, dat duidelijk maakt dat chef Pascal Fissette zich het best thuis voelt in de geraffineerde Franse keuken. Uit het menu kozen we dan het vervolg : enerzijds “poussin roti à l’estragon, pommes frites et courgettes grillées” (17€) en anderzijds

“pigeonneau roti au naturel, sauce porto” (20€). Deze gerechtjes smaakten meer dan naar behoren, met het vlees van de pigeonneau middenin wat “bleu”, zodat het bijzonder evenwichtig overkwam als geheel.

Bij het voorgerecht kozen we een half flesje “Petit Chablis La Chablissienne 2000” voor 15€. Prijs-kwaliteit gezien een zeer goede keuze. De rode wijn werd ons door een vlot pratende sommelier aangeraden: een “Château Grand Moulin Montagne St-Emilion” (31€), een zachte wijn met een vleugje pepersmaak die uitstekend onze gevogelte-gerechten ondersteunde. Op de wijnkaart vind je opvallend genoeg nogal wat champagnes, met klassiekers zoals Veuve-Cliquot en Pommery, maar ook een mooie Aylan Brut Majeur (63€). Wat prijzig voor onze “zakentemonaie” maar wellicht een aanrader wanneer je iets belangrijks te vieren hebt. De wijnkaart staat trouwens vol met leuke uitspraken over wijn en champagne. Deze van Napoleon Bonaparte willen we u niet onthouden: “Je ne peux vivre sans Champagne. En cas de victoire, je le mérite. En cas de défaite, j’en ai besoin”.

We zagen vooral zakenlui (denk aan lobbyisten en loge, en je hebt er al een goed beeld van) als bezoekers, maar dat is ‘s avonds wellicht anders. De tafeltjes zijn knus en klein, en wat rumoer kan soms het onderlinge gesprek bemoeilijken. Maar dat nemen we er graag bij. Les Foudres brengt een verzorgde en fijne keuken, met een stevige Franse toets, ook op de wijnkaart. Reserveren is aangeraden en we vergeten ook niet dat de chef met zijn ploeg openstaat voor zakenarrangementen op verzoek. Je kan er dus met een groep een (culinair) event opzetten. Onze conclusie? Les Foudres is een restaurantje om verliefd op te worden. Ik keer zeker terug.

*Les Foudres, Eugène Cattoirstraat 14, 1050 Brussel (Elsene), tel. 02/647.36.36, fax 02/649.09.89, e-mail [lesfoudres@skynet.be](mailto:lesfoudres@skynet.be) en webstek [www.lesfoudres.be](http://www.lesfoudres.be)* Er is ook een privé parking binnen, wel handig in hartje Brussel waar parkeren toch steeds een marteling is.

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, overheidsmanagement en informatietechnologie. Begin juli trok hij met vrouw en vier kinderen op vakantie naar Corsica, om er sportief te genieten van het landschap en er bij valavond te proeven van de lokale keuken. Vooral de Corsicaanse kazen, vleesterrines en wijnen (er zijn 6 AOC op het eiland) vielen in de smaak...



## **La Chasse des Princes, ontdekking van de zomer !**

De maand juli 2006 was een “warmterecord-maand”. Met al die hitte verlangt een mens naar lichte en frisse maaltijden. Enkele collega’s hadden al lovende woorden gesproken over La Chasse des Princes, dus moest het er ook eens van komen dat we net daar op bezoek gingen. Ik had wat zaken bij te praten met de verkoopdirecteur “overheid” van een partnerbedrijf, en nodigde hem uit. We reden samen naar Sterrebeek, aan de oprijlaan van de hippodroom. Nu ja, vroegere hippodroom, want deze heeft ondertussen een andere bestemming gekregen. Net op de hoek links ligt La Chasse des Princes, een charmante villa met een terrasje vooraan. Daar konden we plaatsnemen, net naast de haag en beschermd tegen de zon onder de bomen. We waanden ons meteen in het zuiden van Frankrijk.

We kozen voor de daglunch, na als huisaperitief een glas *champagne Maison Legras* met een perziktoets. Twee hapjes kwamen nog vooraf; een *lepeltje van garnaal en eekhoortjesbrood* en een *infuus van kropsla en courgettes*. De smaak van de bekende Catalaanse keuken zat er meteen in. Op de kaart vind je soortgelijke gerechten. Even enkele voorbeelden. Helaas geven we u deze eentalig mee in het Frans. Zo maken we geen vertaalfouten, want kaart en webstek zijn eentalig Frans. De medewerkers in de bediening hanteren een houderig Nederlands, maar doen hun best. De kaart nu. Bij de voorgerechten springt de *Carpaccio de filet pur de veau sous son tartare de melon Cavaillon et salade d’herbes fraîches* er bovenuit. Bij de hoofdgerechten zie je onder andere een *Filet pur de bœuf Donald Russel poché à 62° au vin rouge puis caramélisé, ses légumes de saison et pommes boulangères* maar ook een *Filet de lotte basse cuisson, sa purée de pomme de terre au romarin et sa poêlée d’artichauts frais croquants*. Telkens gerechten waarbij een trage baktijd wordt gerespecteerd, wat het vlees en de vis veel sappiger maakt. Hier wordt gekozen voor respect voor de ingrediënten, en dat proef je ontegensprekelijk in de hand van chef Florent Wahl.

De wijnkaart is nog wat magertjes, met vooral Franse wijnen. Bij onze lunch kozen we bij het broeierige weer voor een frisse rosé, een *Château des Sarrins van het domein Bruno Paillard*, aan 29€, een wijn die zijn prijs absoluut waard was en vlot de warme omgeving aankon. Mooi op de wijnkaart is dat je kan kiezen voor een huiswijn per glas (4€) of per pichet (9€). De rode huiswijn is een Pays d'Oc, de witte een Sauvignon. Zo hoef je niet altijd een volledige fles te bestellen wanneer de zin of de tijd het eigenlijk niet toelaten. De desserten worden op de menukaart aangekondigd met een citaat van de Franse romancier Alphonse Daudet : "La gourmandise commence quand on n'a plus fin". Een vroege namiddagvergadering noopte ons echter tot twee koffies en bijhorende huisgemaakte gebakjes. Wie tijd over heeft, kan bijvoorbeeld gaan voor een *Soupe de tomates tamarillo et son sorbet de noix de coco* of een *Emincé d'ananas au beurre d'orange et champagne et son sorbet maison*. Verbazende combinaties die het bij een steeds kritischer cliënteel goed doen.

De verrassing van de dag moest nog komen. De rekening. Onze lunch kostte 15€ per persoon (dat heb ik zelden gezien voor deze kwaliteit) en in totaal betaalden we voor twee net onder 100€. Hou daarbij rekening dat we een aperitief, voorgerecht, hoofdschotel en koffie nuttigden, plus een fles (top)wijn. Als je de (veel) betere keuken wil ontdekken, zonder tegelijkertijd ook je portefeuille te moeten ontdekken, dan is La Chasse des Princes een absolute aanrader. Mijn tafelgenoot ging zelfs wat verder. Voor hem was het de ontdekking van de zomer waarmee hij menigeen uit zijn werkomgeving zeker wou verrassen. Voor mij niet gelaten, hij heeft overschot van gelijk !

*La Chasse des Princes, Hippodromelaan 141, 1933 Sterrebeek, telefoon 02/ 731 19 64 en fax 02/ 731 09 68, webstek via [www.resto.com/lachassedesprinces](http://www.resto.com/lachassedesprinces), maandag en dinsdagmiddag gesloten en ook traiteurdienst mogelijk. Reserveren on line kan (nog) niet; je belt of laat best even bellen op voorhand.*

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, overheidsmanagement en informatietechnologie. Hij is net terug van een culinaire rondreis door de Naamse en Franse Ardennen, samen met vrouw en vier kinderen. Over zijn belevenissen in Lavaux-Sainte-Anne, Eprave en Charleville-Mézières leest u meer in de komende bijdrage van “De Manager aan Dis”. Nuttige vakantietips voor zakenlui die in september nog een paar dagen vakantie op overschot hebben...

## **“Auberge du Vieux Moulin” in Eprave : een tip voor wie nog enkele dagen vakantie in de herfst neemt...**

De Ardennen zijn in. En vooral niet ver weg. Met als doel nog enkele dagen te relaxen tijdens de voorbije maand augustus, trokken we met het hele gezin (ondergetekende, vrouw en vier kinderen tussen 6 en 17) richting Rochefort, en meer bepaald naar een kleine deelgemeente van deze trappistenstad, Eprave. We kwamen op een vrijdagmiddag aan in dit schilderachtige steengrijze dorpje, met een kleine kerk en een grote watermolen. Aan deze laatste dankt het hotel-restaurant “Auberge du Vieux Moulin” dan ook zijn naam. Het hotel is splinternieuw en bestaat uit verschillende tip-top ingerichte kamers met schitterend zicht op het steeds wisselende landschap van de Naamse Ardennen. Wij kozen voor een culinair arrangement van drie dagen, startend op vrijdag en eindigend op zondagmiddag. Tussendoor was er ruimte voor een jogging, een kayak-afdaling van de Lesse (die is vlakbij) en enkele wandelingen. Die zijn ook nodig om de lekkere keuken van chef Baruthio om te zetten in sportieve energie...

De chef heeft een herfst-winter programma klaargestoomd dat zich niet alleen onderscheidt door de culinaire invalshoek, maar ook door een reeks activiteiten als aanvulling op de gastronomische thema's. Tijdens de laatste maanden van dit jaar ligt er een ongedwongen accent op drie thema's: paddenstoelen, champagne en wild. Even een kleine greep uit wat de équipe van de “Auberge du Vieux Moulin” voorstelt. Eerst het wild met bijvoorbeeld als hoofdgerecht een *ragout van in pinot noir gemarineerde ree, gebakken appel met veenbessen en Elsazzer spâtle*. Bij het thema paddenstoelen vinden we bij de voorgerechten een *croustillant van wilde paddenstoelen, vélouté met tuinkruiden, eekhoorntjesbroodmousse en gebakken foie gras*. Eveneens bij de voorgerechten, maar dan in het teken van de champagne: *in truffelboter gesauteerde langoestines met schuim van champagne brut*. De huischampagne is een *Billecart-Salmon*, die je vindt als brut spécial cuvé maar ook als rosé.

Wat kost dit nu? Er zijn verschillende arrangementen, maar ééntje willen we toch vermelden : het fijnproeversforfait vanaf

122,5€ per persoon, op basis van een tweepersoonskamer, overnachting en ontbijt in half pension met 's avonds een gastronomisch 5-gangen menu, wijn inbegrepen. Dat is niet onaantrekkelijk geprijsd. En zeker als je het zelf hebt meegemaakt, zoals wij. Het valt wel op dat de nagerechten vaak boven de andere gerechten uisteken in verfijning en kwaliteit. Wij genoten er onder meer van een *frambozenschotel met huisgemaakte witte chocolade en honingkoekjes*. Chef Barutio heeft als basisspecialiteit op de koksschool gekozen voor “pâtissier” of banketbakker, en dat smaak je. Toch ook laten weten dat “L’Auberge du Vieux Moulin” ook forfaits en menu’s heeft voor Kerst en Nieuwjaar. Misschien wat vroeg om hier al aan te denken, maar het is zeker aangereden om op tijd te reserveren. Een goede raad : ga zelf kijken op de mooie webstek van “L’Auberge du Vieux Moulin” en maak een eigen keuze uit de vele mogelijkheden.

Langsheen de autosnelweg naar Luxemburg liggen er trouwens nog zo van die gastronomische pareltjes. Vorig jaar verbleven we in “Restaurant Lemonnier” in Lavaux-Sainte-Anne. Dit dorpje heeft zijn eigen afrit (langs de E 411, afrit 22A als je vanuit Brussel komt) en je rijdt zo naar het herenhuis van Eric Martin en zijn echtgenote Marie-Noëlle. Eric Martin haalde ondertussen een Michelin-ster binnen, en terecht. Hij kookt –als autodidact nota bene met een eigen groententuin- bijna uitsluitend met authentieke producten uit zijn streek, de Famenne. Een voorbeeldje is zijn *chevreuil tiré au pirsch, royale aux betteraves rouges et artichaut, griottes en marmelade*. Dit soort gerechten zijn een echte ode aan de Ardense « terroir ». Een middaglunch kost er 28€ en je betaalt er 20€ bovenop voor een aangepast wijnassortiment. Het hotel is pittoresk gelegen en van topkwaliteit. Vorig jaar brachten we er met het gezin ook een culinair weekend door, en we spreken er nog steeds van. Dus konden we u in dit artikel ook “Restaurant Lemonnier” niet onthouden.

Overigens, kiezen tussen “L’Auberge du Vieux Moulin” of “Lemonnier” –die amper enkele kilometers uit elkaar liggen- is bijzonder moeilijk. Puur op basis van de creativiteit van de chef verkies ik persoonlijk Eric Martin. Maar dat zal wel aan mij liggen. Hoe dan ook, beide etablissementen zijn van

hoogstaand niveau en wie ervoor kiest, zal het zich nimmer beklagen...

- *Auberge du Vieux Moulin, rue de l'Ajoule 51, 5580 Eprave, telefoon 084/ 37 73 18, webstek [www.eprave.com](http://www.eprave.com) en mailadres [auberge@eprave.com](mailto:auberge@eprave.com). Leuk detail, de website is ook volledig in het Nederlands te bekijken.*
- *Restaurant Lemonnier, rue Baronne Lemonnier 82, 5580 Lavaux-Sainte-Anne, telefoon 084/ 38 88 83, webstek [www.maisonlemonnier.be](http://www.maisonlemonnier.be) en mailadres [info@lemonnier.be](mailto:info@lemonnier.be)*

Auteur : Kris Poté, dd. 24/09/2006

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in managementconsulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Thuis is hij vaak amateurkok van dienst. Echter, zijn echtgenote heeft zich pas ingeschreven voor een eerste module kooklessen aan het Elyshout-instituut, het vroegere COOVI of -voor de Franstaligen- CERIA. Uiteraard leidt dit nu in het gezin tot gezonde gesprekken over lekker kokkerellen. Of zijn het lekkere gesprekken over gezond kokkerellen ...?

### **Op stap in resto-grill “De Groene Jager”**

De vierde keer is het nu. Dat we het restaurant “De Groene Jager” in Sint-Pieters-Leeuw bezoeken, wel te verstaan. “De Groene Jager” ging pas open in juni 2006, en is nu reeds een druk bezochte zaak. Vroeger was het een soort wegrestaurant

“avant la lettre”, gelegen op de Bergensesteenweg tussen Anderlecht en Halle, waar je niet alleen voor een schuimende pint terecht kon, maar even goed voor een portie mosselen of een hartige steak. Deze zaak werd gesloten, en een tijdje daarna startte er een “ladies bar”, met de welluidende naam “Temptation” (spreek uit in het Engels). In dit soort bar mochten enkel dames binnen, voor de heren was het verboden terrein. Een wat rare formule die misschien wel in de grootstad succes zal hebben, maar in de periferie van Brussel ontegensprekelijk moet leiden tot een faillissement. Wat ook gebeurde. Twee ondernemende horeca-adepten met een stevige opleiding, Dirk Vidts en Stijn Vandenbosch, zagen hierin een opportuniteit en toverden het gebouw opnieuw om naar een eetgelegenheid waar beide geslachten zonder onderscheid welkom zijn. Zij namen de vroegere naam over maar kozen niet voor een taverne, wel voor een restaurant waar zowel de zakenman, een politicus als een grotere groep genodigden terecht kan. Het moet gezegd: de inrichting is alvast geslaagd, met een strak bijna zwart-wit Italiaans design. En een open keuken waar elke klant onbeschaamd kan binnenkijken. Maar genoeg geschiedenis. Hier kom je vooral om te eten... en ondertussen business te bespreken.

Wij kwamen aan op een dinsdagmiddag met drie man, met de duidelijke intentie om de te bespreken onderwerpen vakkundig af te handelen. We waren aangenaam verrast dat het woord vakkundig ook opging voor de bediening en de spijzen van het restaurant. Eerst een huisaperitief (een *champagne brut premier cru Autr eau*), dan een voorgerecht van *gekonfijte eendenbouten met coulis van erwten en eikenbladsla*, vervolgens een *paardenfilet met rode wijnsaus, kaviaar van aubergines en vergezeld van handgesneden frieten*. Al moet ik zeggen dat ik de wijnsaus deed vervangen door een huisgemaakte *b arnaise*, en dat was zeker niet de verkeerde beslissing. We lieten de lunch begeleiden door de huiswijnen. Een goed restaurant herken je immers aan de keuze en kwaliteit van de huiswijnen. In het wit is er een *Bergerac, Domaine du Gouyat*, fris en droog. In het rood vind je een *Bordeaux Sup rieur, Chateau des Huguets 2003*, met een vleugje noot en vanille. Mooi geslaagd. Verder op de kaart kom je nog wat leuke gerechten tegen. Even opsommen: *kort*

*gebakken kalfsnertjes op fijne Italiaanse sla met ossenstaart ; krokant gebakken kalfszwezeriken met schuim van truffel; stoofpotje met hazenrug en stoemp van wilde bospaddenstoelen; gegrilde rode paprika gevuld met ratatouille op een fetasausje met tuinkruiden.* De kaart wisselt nieuwsoortige gerechten af met klassiekers zoals konijn of gebakken zeetong op molenaarswijze, “meunière” dus. Nu is het bovendien ook wildseizoen, wat je zeker merkt bij “De Groene Jager” (sic). Denk even aan hertenkalfnootjes of fazant naar Brabantse wijze.

Naast de huiswijn staat er op de wijnkaart best wat te ontdekken : een *Château Gloria Saint-Julien*, een cru bourgeois *Château Citran* of een margaux met de ronkende naam *Château Rauzan-Segla*. Er is een rijk aanbod aan Châteauneuf du Pape en gelukkig zijn er ook wat wereldwijntjes. En dan de prijskaart. De middaglunch kost 20€ (voorgerecht, hoofdschotel en koffie): daarmee heb je een copieuze maaltijd voor een meer dan aanvaardbaar bedrag. Het “Jagermenu” is variabel : 33€ voor drie gangen, 40€ voor 4 gangen en 48€ voor 5 gangen. Ook dat is niet overdreven als je het moet binnenbrengen op een onkostennota...

De kwaliteiten van “De Groene Jager”? Die zijn niet moeilijk te formuleren: een correcte bediening en prijs, geschikt voor vele gelegenheden en hedendaagse gerechten. Moet er nog zand zijn?

*De Groene Jager, Bergensesteenweg 500, 1600 Sint-Pieters-Leeuw, telefoon 02/ 376 06 08 en fax 02/ 331 34 74, webstek [www.degroenejager.be](http://www.degroenejager.be) . Gesloten op zaterdagmiddag, zondagavond en maandag. In de zomertijd is er een prachtig terras, echt om te ontdekken.*

Auteur : Kris Poté, dd. 17/10/2006

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie,



bestuurskunde en informatietechnologie. Begin december stelt hij –onder zijn pseudoniem Pieter Delen- ook zijn vierde dichtbundel voor. Na “De Dageraad Achterna”, “De Zingende Republiek” en “Code Onbekend” wordt het deze keer “In De Herbergen”. Een voorproefje hiervan krijg je binnenkort op [topchef.be](http://topchef.be) . Ja ja, ook poëzie kan smaken.

## **L'Alban Chambon : internationale klasse**

We hebben niet meteen de grote gewoonte om de dure restaurants op te zoeken. Liever een leuk eethuisje waar kwaliteit samengaat met budgetvriendelijke prijzen. Maar zo nu en dan maken we eens een gelukkige uitzondering. Eén van de topdirectieleden van ons bedrijf ging met pensioen en dat zou gevierd worden. Op een oktoberavond trokken we naar het centrum van Brussel, meer bepaald naar het welbekende hotel Métropole. Daar bevindt zich ook het restaurant L' Alban Chambon, waar de Franse chef Dominique Michou de scepter zwaait. Dit gastronomisch restaurant opende zijn deuren in 1985 en baadt in een uniek Italiaans barok decor. Een lust voor het oog. Maar wat biedt de tafel?

We waren met een groep van 10 collega's en toch besloten we van de kaart te eten. Een voluptueuze kaart zonder meer. Continentale keuken met een flinke snuif internationale smaken. Dat kan moeilijk anders. Dit is een etablissement waar vooral zakenlui en politici komen, en uiteraard ook de vele hotelgasten. Je vindt hier een smeltkroes aan nationaliteiten. Dat is ook wellicht de reden waarom je op de webstek van het restaurant de meeste menu's in het Engels aantreft. Engels is immers het echte Esperanto van de internationale gemeenschap. Na een correcte huischampagne als aperitief –nota bene in de fumoir net buiten de restaurantzaal en onder begeleiding van mooie pianodeuntjes– koos ik voor de “six white pearl oysters” (26€). Kakelvers en netjes geserveerd. Andere voorgerechten die op de tafel verschenen : “foie gras carpaccio and roasted royal crayfish, served on celeriac julienne” (32€) en een “duo of scallop tartar and pan fried scallops served with creamy seafood sauce” (30€). Je waant je bij deze gerechten warempel in één van de sterrenrestaurants van New-York.

Bij het hoofdgerecht ging ik voor vlees met een “roasted farm reared young pigeon, served with artichoke and wild mushroom”(42€). Mijn tafelenoten gingen meestal voor vis, en toegegeven, de viskaart oogt indrukwekkend. Ik zag onder andere aan tafel volgende gerechten verschijnen : een “turbot soufflé with Noilly flavored lobster dices and serve don a crown

of crispy potatoes” (42€) en een “roasted sea bass with goose liver, served with wild mushroom risotto” (42€). Enkel in de SAS Sea Grill kan je in Brusselse hotels betere visgerechten vinden. De desserts mogen er ook best zijn. Wat dacht u van een “tangerine bavarois and poached egg whites, with caramelised tangerines and house made speculoos” (14€) of een erg Amerikaanse “chocolate brownie with mango and caramelised nuts” (12€).

De wijnkaart ga ik u besparen. In plaats van simpel op te sommen wat wij dronken, gaat u best even naar de webstek van het Métropole hotel ([www.metropolehotel.com](http://www.metropolehotel.com)). Als u op het restaurant L’Alban Chambon drukt, dan krijgt u een zoekmenu waarbij u op de rubriek “onze wijnkaart” zelf kan kiezen welke wijn u wil zien. Rode, witte of rosé, maar ook slim ingedeeld in wijnstreken zoals de Elzas, de Languedoc-Roussillon en zelfs Nieuw-Zeelandse wijnen. Ik heb zelden een dergelijke en degelijke wijnkaart op Internet ontmoet, die bovendien gebruiksvriendelijk opzoeken mogelijk maakt.

Topklasse, dat dus wel. Maar daar betaal je ook voor. De prijzen bij de gerechten hierboven zeggen alles. Met een lege maag kan je hier wel aankomen, maar niet met een lege portefeuille. Het driegangenmenu start zonder wijnen op 39€, voor een viergangendiner betaal je al 55€ per persoon. Het “menu gourmand” van zes gangen kost maar liefst 120€ per persoon (daar zitten wel 6 glazen wijn inbegrepen...). En ook de wijnen zijn niet goedkoop. Kortweg gezegd: hier kom je voor echt feestelijke gelegenheden of indien je de trotse bezitter bent van een luxe-jacht. Een vrijblijvende business-lunch zou ik hier niet aanraden. Daarvoor zijn er in onze hoofdstad veel aangename en prijscompetitiever zaken. Om enkele buitenlandse klanten te epateren met een feestelijk diner, daarvoor ben je in de Alban Chambon wel aan het juiste adres. Zoals het staat op de webstek : “Een gesloten wereld die volledig afgestemd is op genot, genot van de ogen en van de tafel.”

*L’Alban Chambon, hotel Métropole, de Brouckèreplein 31, 1000 Brussel, 02/214 25 01, [www.metropolehotel.com](http://www.metropolehotel.com). Open van 12u tot 14u en van 19u tot 21u30, en gesloten op zaterdag,*

zondag en feestdagen. Er zijn vegetarische schotels, je moet zeker op voorhand reserveren en voor wie zijn wagen niet kwijtraakt: er is een “voiturier”.

Auteur : Kris Poté, dd. 8/11/2006

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Op 5 december stelt hij –onder zijn pseudoniem Pieter Delen- ook zijn vierde dichtbundel voor, in Concordia K'fè te Halle. Mark Demesmaeker en Laurent Hauwaert lezen dan de bundel in. Na “De Dageraad Achterna”, “De Zingende Republiek” en “Code Onbekend” wordt het deze keer “In De Herbergen”. Een voorproefje hiervan krijg je begin december op topchef.be . Ja ja, ook poëzie kan smaken.

## **Kleine uitjes kunnen groot zijn... “Les Petits Oignons” te Brussel**

Misschien heeft Nederland wel meer sterrenkeukens dan België, maar ons land is wel ononklopbaar in de lekkere middenklasse-restaurants. In Brussel wemelt het ervan. Op een middag begin december nodigden we een bankrelatie uit in zijn favoriete restaurant. Zo gaat dat, je laat de klant kiezen. Het werd “Les Petits Oignons”. Dit restaurant ligt vlakbij de Marollen en de Kapellekerk (van aan het gelijknamige station is het op wandelafstand, da's handig voor de gebruikers van het openbaar vervoer).

“Les Petits Oignons” is gehuisvest in een rustiek pand uit de 17<sup>de</sup> eeuw en serveert een traditionele Franse keuken op het ritme van de seizoenen. Op de middag zag ik hier enkel zakenlui of ambtenaren. Naar het zeggen van de obers zit het restaurant 's avonds vol met gezinnen, families en... verliefde koppeltjes. Wij hielden het eerder ernstig en klassiek. Naar goede gewoonte startten we met het huisaperitief, in casu een *champagne Autr au Brut Premier Cru*. Met drie bestelden we als voorgerecht *zes holle oesters nummer  en zestien*. Meteen in de roos. De oesters waren kraakvers, begeleid door een lekkere snee even vers brood. Als wijn kozen we voor een *Chassagne Montrachet Premier Cru Boudriotte Pillot Lamy*, die heel de maaltijd begeleidde, en raar maar waar ook de oesters. De combinatie viel goed mee. Het hoofdgerecht was *hazenrug met poivradesaus en seizoensgarnituur*, op de juiste bakwijze en met een opvallend lichte poivrade. Als managers tijdens een zakenlunch konden we dit bijzonder appreci eren. De maaltijd werd afgesloten met een assortiment kazen van het huis en een koffie. Tijdstip van einde van dit middagmaal: 14u. Perfect om terug aan het werk te gaan.

Wat vind je er nog op de kaart? Droom even weg bij *gebakken Sint-Jacobsvruchten met gesmolten jonge prei en champagnesaus* ; *ravioli van zeebaars met groenteballetjes en een wortelcoulis op basis van Madras curry* ; *doradefilet op een bedje van groenten met gesmolten tomaten en basilicumsaus*. E n vaststelling mogen we zeker doen: de keuken is dagvers  n marktvers. Daarom zijn sommige gerechten soms niet in

voorraad, en dat is een verstandige keuze voor een chef die zijn cliënteel tevreden wil houden. Eenvoud siert!

*Les Petits Oignons, Ons Heerstraat 13, 1000 Brussel, 02/512 47 38, [www.petits-oignons.be](http://www.petits-oignons.be), reserveren op de middag tijdens de week is aangeraden en er is een voiturier (dat is een fenomeen dat je in Brussel meer en meer tegenkomt). Gelukkig, want in de buurt van de Kapellekerk zijn de parkeerplaatsjes duur. Tenslotte toch meegeven dat de website van het restaurant zeer goed de smaak en sfeer ervan weergeeft.*

Auteur : Kris Poté, dd. 8/11/2006

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Op 5 december laatsleden stelde hij –onder zijn pseudoniem Pieter Delen- ook zijn vierde dichtbundel voor, in Concordia K'fé te Halle. Vlaams parlements lid Mark Demesmaeker en journalist Laurent Hauwaert lazen de bundel in. Na “De Dageraad Achterna”, “De Zingende Republiek” en “Code Onbekend” luidt de naam van deze dichtbundel “In De Herbergen”. Een voorproefje hiervan hadden we reeds beloofd voor [www.topchef.be](http://www.topchef.be). Het worden twee gedichtjes die in een restaurant geschreven zijn. Poëzie kan smaken : oordeel zelf maar...

## **Topchef Gedichten**

### **Zeventig**

De jaren keren niet om en  
twijfel wordt een element,  
ver-dicht blijft het genieten  
met de smaak van de kaart.

Gesmolten boter op een  
geur van peterselie en  
verse asperges, alleen daardoor al.

De avonden verwelken langzaam  
op de plaats van laurietwijgen,  
in te tellen capaciteit  
om dingen aan te pakken.

Zo ontkurkt de wijn,  
met een apart boeket -  
De jaren drukken geluk,  
netjes gedragen, net betaald,  
gezondheid !

(Het Laurierblad, 2003)

Vergane glories van nutsbedrijven komen hier lunchen,  
langdurig en duur  
-in een gesmaakte brasserie op bord en kaart.

Hoe lang leeft een mens, hoe lang kan hij werken?

Ik breek een ei, een dooier zonder wit. De TGV  
passeert hier, op reis naar culinaire oorden  
- een omelet van gekeurd blauw-wit vlees.

Geparfumeerd toch? Een kreet van niet te horen genietters.

(Romarin, 2006)



## **Tafelen op de eerste verdieping in restaurant “Cambrils”**

Het begin van het jaar is uiteraard de aanleiding om dankzij veelvuldig restaurantbezoek nieuwjaarswensen uit te wisselen met klanten en zakenrelaties. Het is dan niet echt evident om telkens een passend restaurant te vinden. Met de zaakvoerder van het communicatiebureau “All That Jazz” vonden we een geschikt adres: Cambrils in Ganshoren. Het pand is gelegen aan de brede Keizer Karel laan, een kilometertje nadat je de autosnelweg naar de Kust hebt verlaten. Parking vinden is niet echt een probleem en na de maaltijd kan je vlot naar zowat alle kanten van België vertrekken. De autosnelweg is vlakbij, en dat kan ook wel wat tijd besparen. Toch als je ziet hoe lang het soms duurt eer je uit het centrum van Brussel kan geraken.

Cambrils ligt op de eerste verdieping. Je moet dus enkele trappetjes op. Een lift zorgt ervoor dat ook andersvalieden makkelijk mee aan tafel kunnen schuiven. Het interieur is eigentijds gezellig, de tafels staan niet te dicht bij elkaar (wat een vertrouwelijk gesprek mogelijk maakt), en de bediening is zacht-vriendelijk en in perfect Nederlands. Dit is een familiezaak, en dat merk je al snel. De familie Eeckhout –de eigenaars- was vroeger groothandelaar in vleeswaren en daardoor staat Cambrils bekend voor zijn kwaliteitsvol en smaakvol rood vlees. Indertijd heeft het weekblad Knack de plaatselijke “cote à l’os” uitgeroepen tot de beste steak in ons land, en dat wil wat zeggen. Chef Geert Vanden Berghe heeft 30 jaar ervaring in de keuken en zorgt voor een zeer klassieke kaart van Belgische en Franse gerechten. Naast het rood vlees prijst de chef ook zijn verschillende kreeftbereidingen en de kraakverse vis aan, die dagelijks worden aangevoerd. Na een huisaperitief op basis van cointreau lieten we ons verleiden tot twee van de meest traditionele gerechten : als voorgerecht een huisgemaakte ganzenleverpastei met uienconfituur (niet te zwaar en begeleid door een eenvoudige Sauternes), en als hoofdschotel een ossehaas met voor de ene Choronsaus en voor de andere groene pepersaus. En toegegeven, het vlees was uiterst succulent, sappig en perfect saignant gebakken. Het huis doet haar reputatie van rood vlees specialiteiten alle eer

aan. Bij de ossehaas dronken we een Bordeaux-huiswijn, die een niet al te complexe en vredig drinkbare wijn bleek te zijn.

Zoals eerder gezegd: de kaart oogt klassiek. Enkele voorbeelden? Huisgemaakte garnaalkroketten, gebakken zeetong, salade van grijze Noordzeegarnalen, gegrilde gamba's met tartaarsaus, paling in 't groen, Spaanse beenhesp Serrano met meloen, halve kreeft Belle Vue, lamsrug met tuingroentjes en graanmosterd... en ga zo maar door. Misschien is deze kaart wel te klassiek en mag er stilaan in de gerechten wat variatie gebracht worden. Ondanks het feit dat een traditionele kaart ook voor onvergetelijke tafelmomenten kan zorgen. Het moet immers ook niet altijd gekunsteld zijn met infuusjes en schuimpjes. De chef garandeert gehaaste zakenlui ook een snelle lunch. Daarvoor betaal je –wijn en koffie inbegrepen- 32,5€. De menu Cambrils –drie gangen met ½ fles wijn en koffie- kost 44€ per persoon. Dat is betaalbaar en in prijs/kwaliteit verhouding zelfs uitmuntend.

Cambrils organiseert ook banketten en seminars tot 70 personen. Vanaf 1 januari mag je op restaurant ook niet meer roken. Gezonder is dit wel. Cambrils houdt echter rekening met de rokers. Op het gelijkvloers is er een afgezonderde rookruimte, zeg maar een aangename “fumoir”. Daar kan je genieten van een koffie of thee met een klein sigaartje. We zagen dat toch nog wel wat gasten dit deden. Als u het mij vraagt, zal Cambrils hierdoor wel een nieuw cliënteel kunnen aantrekken, zonder de meerderheid van de niet-rokers in het restaurant te storen. Mooi zo!

*Cambrils, Av. Charles Quint / Keizer Karellaan 365-367, 1083  
Brussel (Ganshoren), 02/465 50 70,  
[restaurant.cambrils@skynet.be](mailto:restaurant.cambrils@skynet.be) Hun webstek vind je op  
<http://sites.resto.com/cambrils>. Gesloten op zondag, maandag  
en donderdagavond.*

Auteur : Kris Poté, dd. 8/11/2006

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris

Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Tijdens de voorbije feestdagen kookte hij voornamelijk zelf thuis voor vrouw, kinderen en het lief van de oudste dochter. Zowel “Coq au vin” als Vlaamse karbonaden stonden op het menu.

## **“Food & Flowers” te Halle, of hoe je een restaurant in de bloementjes zet...**

Het is dezer dagen niet zo evident om een nieuw origineel culinair initiatief uit de grond te stampen. Liefst dan nog één dat op langere termijn rendabel is. Je ziet dan ook heel wat experimenten. In Halle (15km ten zuidwesten van Brussel) vonden we “Van Hoo Food & Flowers”, waar in dezelfde ruimte een bloemenzaak en een restaurant gehuisvest zijn. Wanneer je de oude industriële loods binnenkomt, zie je rechts de bloemenwinkel en -zonder scheidingswand- daarnaast de tafeltjes van het restaurant. Nou ja, tafeltjes... Het zijn oude treinbanken die als zitplaats dienen. We schatten dat het banken zijn van de Belgische treinen uit de jaren zeventig, met mooi bordeaux en vaalgroen als drapeerkleuren. Zoals gezegd, het is een oude fabrieksloods (naar men ons vertelde, werden er kleine locomotiefjes gemaakt, lang geleden) en je stapt zo binnen in het industriële kader van het begin van de vorige eeuw. Alles is grondig gerenoveerd en door de ruime glaspartijen komt overdag ook veel licht binnengevallen. Op de bovenverdieping kan je ook gaan zitten en dan kijk je recht in de centrale open keuken. Kortom, een gezellige sfeer. Alles klaar dus voor een lekkere maaltijd.

We hadden gereserveerd op Kerstdag zelf, 's avonds, een moment dat niet veel eethuizen hun deuren openen. Met vrouw en vier kinderen (plus het “lief” van mijn oudste dochter) installeerden we ons in de knusse treinzetels. Toegegeven, dit heeft wel iets nostalgisch. We namen meteen een aperitief onder vorm van een witte porto. De kinderen gingen voor Serrano hesp (24 maand, Spanje) met meloen “Cavaillon” en voor kaaskrotten “home” (huisgemaakt dus, nietwaar). De schotels waren snel leeg en vielen dus in de smaak. Zo gaat dat met kinderen en jongvolwassenen. Wij kozen als voorgerecht op onze beurt voor respectievelijk oesters “Marennes d’Oléron” en voor een bisque van kreeft. Beide gerechten waren prima.

Bij de kinderen was er als hoofdschotel veel te zeggen over de “fish & chips”, de Engelse klassieker die je onder deze naam niet veel vindt in Belgische restaurants. De vis en de frietjes

bleken kraakvers en ook hier bleef niet veel op de schotels liggen. Als ouders vonden we dat op Kersdag een civet van hert (suggestie op het grote krijtbord) wel paste. Alweer niets op aan te merken. We dronken een witte wijn bij de civet. Misschien een beetje vreemd, maar de witte Siciliaanse wijn die de bekwame ober ons voorzette, had helemaal geen last om de maaltijd te volgen. De wijnkaart bestaat overigens uit een amalgaam van Franse- en wereldwijnen. Een keuze we niets op tegen hebben, in tegendeel.

Uiteindelijk gingen we buiten met een rekening van om en bij de 230€, voor 7 personen valt dat redelijk mee. Bloemen kochten we niet, alhoewel de verleiding groot was. De toekomst zal uitwijzen of het “Food & Flowers” experiment van eigenaars Alex Lories (chef en vroeger al actief in andere Halse restaurants) en Ben Vanhorenbeke (florist) zal lukken. De locatie –ondanks gelegen tussen de twee grote stadsgedeelten- is misschien was lastig te vinden, maar dat kan gecompenseerd worden met de troeven van “Food & Flowers”: een dubbelformule van resto en bloemenshop (eigenlijk schitterend bij Valentijn of andere verliefde dineetjes), een prestigieus kader en een zeer attente bediening.

*Van Hoo Food & Flowers, Nederhem 27, 1500 Halle (naast molens Dedobbeleer, langs het kanaal Brussel-Charleroi), 02/356 56 00 (zeker even tevoren bellen voor de juiste openingsuren en dito reservatie), <http://van-hoo.be>*

Auteur : Kris Poté, dd. 14/02/2007

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Valentijn vierde hij met zijn echtgenote op 8 februari (27 jaar samen) in 't Hof Van Cleve. Commentaar overbodig...

## **Het “vredige” gevoel bij restaurant La Paix te Anderlecht**

In onze hoofdstad wemelt het van de klassieke brasserieën en enkele jaren geleden was brasserie La Paix te Anderlecht er zo eentje. Maar dat is verleden tijd. Er kwam een nieuwe chef, David Martin, gehuwd met de dochter van de eigenaars. Martin is geen gewone jongen. Hij was rechterhand van sterrenchef Jean-Pierre Bruneau en won in 1998 de prestigieuze kookwedstrijd Prosper Montagné. Dat wil al wat zeggen. Bovendien kreeg hij dit jaar van de VLAM de Antonius Award, dat het restaurant beloont dat zich het afgelopen jaar bijzonder heeft ingezet voor de promotie van het varkensvlees in al zijn bereidingen. Vlaams premier Yves Leterme was in hoogsteigen persoon de prijs komen uitreiken. Reden genoeg dus om een culinair bezoekje te brengen. Met een partner uit de telecommunicatiewereld belandde ik in La Paix op een maandagmiddag in februari, kort na 13u.

Het interieur heeft nog veel van de vroegere brasserie net tegenover het Anderlechtse slachthuis. Veel plaats, een mooie lambrisering, maar hier en daar zou een tikkeltje verf de afgebladerde muurstukken wel recht aandoen. Toch is het hier rustig tafelen. De kaart is eentalig Frans maar de tussenkomsten van de Vlaamse eigenaar uit Sint-Pieters-Leeuw geven je toch het idee dat ook het Nederlands hier aan zijn trekken komt. Op de kaart heel veel vlees. Er is zelfs geen vis als hoofdgerecht. Buiten het vlees heb je wel een paar mooie voorgerechten: petits gris de M. Roberti, anguilles au vert sans arêtes PM 98, en tomate crevettes La Paix (als entrée geprijsd aan 20€...). Je merkt onmiddellijk dat achter het fornuis een topchef staat. Lees zelf maar even. Als voorgerechten : croustillants de pied de porc Basque désossés à la moutarde, blanquette de veau de Corrèze, tête pressée aux aromates et vinaigrette aux échalottes. Ik ging zelf voor de rondsstaart in een builtje met slakjes. Een ware delicatessen. Mijn gast koos wat voorzichtiger ; de garnaalkroket, naar zijn zeggen luchtig en perfect klaargemaakt, en helemaal niet zwaar.

Voor het hoofdgerecht bleef ik experimenteren. Kalfswangetjes of joue de porc belge “Certus” braissée aux carottes et à l’huile.

Hier worden alle delen van het varken in de schotels verwerkt, en zo hoort het. De chef groeide op in het zuidwesten van Frankrijk, en in de familie werd jaarlijks een varken geslacht. Net zoals bij onze boeren indertijd liet men geen stuk verloren gaan. De dag van vandaag halen we misschien wat te makkelijk de neus op voor varkenspoten, varkenshersentjes of varkenswangen. Geheel onterecht. Sterrenrestaurants aarzelen niet om met deze ingrediënten te werken. Het was niet de eerste keer trouwens dat ik varkenswangetjes at; ook Geert Van Hecke van de Karmeliet in Brugge heeft er schitterende recepten mee. Mijn gast liet het varken links liggen en ging voor een entrecôte boeuf Simmenthal de Bavière (voor twee personen kan je van hetzelfde rundstype ook de côte de boeuf hebben -31,5€ per persoon). Bij de entrecôte kwam een knapperig groen slaatje met tomaat en een huisgemaakte vinaigrette. De wijnkaart is mooi uitgebalanceerd (wij kozen een eenvoudige bordeaux wijn) en bevat ook wereldwijnen.

Na de koffie betaalden we bijna 110€ voor deze maaltijd voor twee personen. Met het vakmansschap van David Martin erbij is dit een faire deal. We keerden dus terug naar kantoor met een “vredig” gevoel...

*Restaurant La Paix, Ropsy Chaudronstraat 49, 1070 Anderlecht, 02/ 523 09 58. Parkeren doe je best op de zijparking van het slachthuis. Dat kost je amper 2€ maar je moet de parking wel verlaten voor 17u. Zeker handig voor de middaglunch.*

Auteur : Kris Poté, dd. 30/03/2007

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Als amateurkok staat hij op zaterdagavond gegarandeerd in zijn eigen keuken, thuis in Halle.

## **“Culinair bijzonder onder dak” ... restaurant Spaans Dak te Oud-Heverlee**

De maand april luidt het derde schooltrimester in. Mij doet dat denken aan de klasreizen en dito uitstappen die we maakten, naar provinciale domeinen en andere recreatie-oorden. Zoals u wel kan raden, ben ik niet meer schoolplichtig, maar toch blijft de nostalgie naar dat “zonnige” derde trimester wat hangen. Tijd dus om een mooie plek op te zoeken. Net buiten Leuven ligt het Meerdaalwoud, met aan de rand de vijvers van het recreatiedomein “Zoet Water”. Daar vind je ook het restaurant Spaans Dak, waar ons al veel goeds van verteld was. Samen met mijn collega van [www.topchef.be](http://www.topchef.be) trokken we er naar toe.

Spaans Dak wordt gerund door uitbater Michel Uyttendaele, wiens equipe verder bestaat uit onder anderen zijn zoon Jonathan en Remco Kramer. Het onthaal in dit voormalige Slot van Steenbergen (voorheen eigendom van Keizer Karel en woonplaats van diens lijfarts Andreas Vesalius) was excellent en we werden verrast door een frisse huisaperitief op basis van witte wijn en Cointreau. Spaans Dak staat bekend voor de zeer scherpe prijs-kwaliteitverhouding. Bijgevolg gingen we eens niet voor de zakenlunch, maar voor het gastronomisch menu aan 47€, met de wijnen inbegrepen 64€. Na de veelvuldige proevertjes, gingen we van start met vier perfect opgebouwde bereidingen van ganzenlever: gemarineerd, gebakken, als milkshake in een proefbuis en als crème brûlée. Een ware smaakbom, zelfs voor het geofende gehemelte. Een niet te zoete (!) Franse witte wijn was de gepaste begeleiding. Daarna volgde gepaneerde scharotong in garnalenpoeder met nobashi-garnaal, olijfoliesorbet en garnalenbouillabaisse. Alweer een geslaagde combinatie, een schilderij als het ware op het bord. Als hoofdschotel hadden we stevige lamsnoot (de grotere eters komen hier ook aan hun trekken...) met gebakken aspergekopjes, sabayonvinaigrette met roquette, marshmallow van asperges met eierpesto à la Flamande en parmezaansneeuw. U leest het al. Dit zijn culinaire kunstwerkjes waarvan je er alleen in de grote restaurants vindt. Uiteindelijk eindigden we met een gel van karamel en chocoladeschuim, gebrand banaan, advocaatsaus en espuma van kokosbier en kokonootijs. Ook hier merk je de knipoogjes



naar de ondertussen welbekende moleculaire keuken, echter zonder overdrijven en zonder in esbatterementen van schuimpjes en pipetjes te vervallen.

Ons oordeel was unaniem. Voor de gehanteerde prijzen kan je op weinig plaatsen dergelijk gastronomisch genot krijgen. Alle aangepaste wijnen waren trouwens mooi gevarieerd en de wijnkaart is van alle continenten thuis. Wat ook opvalt, is het kindermenu: tomatensoep met ballekes of huisgemaakte kaaskroketjes, een stukje kip of vis of vlees met frietjes en garnituur, ijs met chocolademousse. Hier werkt een topkeukenbrigade die ook goed beseft wie de klanten van morgen zijn. Juist, "the kids"... Wellicht komt het zo dat chef Uytendaele hier al meer dan 15 jaar de scepter zwaait.

We willen graag vermelden dat ook de bediening in de zaal af was. Stijlvol, discreet en met aandacht voor detail. Toen er een glas wijn werd omgestoten, werden tafelkleed en glazen snel en bijna onzichtbaar veranderd. Het zou in vele eethuizen anders zijn. Spaans dak beschikt ook over een feestzaal en een uitstekende website waar je kan reserveren. Volgens onze bescheiden mening is hier een Michelin-ster op zijn plaats. Hopelijk zal dit niets aan de prijzen veranderen...

Parkeerproblemen heb je er niet, ook al moet je vanuit Brussel op de middag toch makkelijk rekening houden met een verplaatsing van een uur heen-en-terug. Neem dus je tijd als je het Spaans Dak bezoekt : dit is een gelegenheid om klanten en collega's mee te nemen met wie je iets te vieren hebt. Dan kan er al wat tijd vanaf. En wees gerust, hier ben je culinair bijzonder goed onder dak!

*Spaans Dak, Maurits Noëstraat 2, 3050 Oud-Heverlee, [www.spaansdak.be](http://www.spaansdak.be), e-mail [spaansdak@skynet.be](mailto:spaansdak@skynet.be), maandag en dinsdag gesloten behalve voor banketten. Je kan je ook inschrijven voor een nieuwsbrief die je op de hoogte houdt van de menu's en activiteiten van Spaans Dak.*

Auteur : Kris Poté, dd. 30/04/2007

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris

Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Als amateurkok staat hij op zaterdagavond gegarandeerd voor het gezin in zijn eigen keuken, thuis in Halle. Het uitzonderlijk mooie weer in april noopte hem al tot een aantal barbecues met familie en vrienden...

## **Basil & Co : een culinair team aan het werk**

Vroeger kenden we deze zaak in Machelen als “André D’Haese” en als restaurant “Pyramid”. Topgastronomie en dito prijzen. Met Basil & Co is dit serieus veranderd. Het team onder leiding van de voormalige chef van Kasteel Boetfort heeft van het vroegere gastronomisch restaurant een brasserie gemaakt. Uiteraard waren we nieuwsgierig naar wat dit zou geven. Mijn collega en vice-president Consulting Services van Capgemini nodigde mij uit op een vrijdagmiddag. Ideaal om bij te praten en ondertussen de zaak te verkennen.

Het gebouw op zich is onveranderd en het kader mag tellen. Nog steeds een majestueuze inkomhal, een open keuken, een loungebar, ruime tafels met heel veel invallend licht, terras met vijver en een grote tuin, inclusief kruidenhof. Vermits het net 20° was, konden we aan tafel schuiven op het terras, net naast de waterlelies en grote goudkarpers. Eén ding viel meteen op. De bediening is bijzonder vriendelijk en met de nodige aandacht voor details. Onze aperitief was een glas Cava Castillo Perelada (5,5€), een lekker vocht dat onze smaakpapillen op gang bracht. De huischampagne is “Charles Heidsieck”, een teken dat de chef zoekt naar hogere kwaliteit. De kaart dan. Bij de voorgerechten noteerden we enkele klassiekers, die toch telkens een eigentijdse en soms eigenzinnige toets hebben: terrine van eendenlever met chutney van mango en briochetoast, taartje van Sint-Jacobsvruchten met limoen en Spaanse peper, en velouté van broccoli met Brabantse kruidenkaas (8€, dus prijslijk). Er is een ruime keuze aan slaatjes, met onder andere een Luikse salade met katenspek en rozemarijn (16€). Bij de pasta’s vallen de open ravioli met roodbaars en fijne kruidensaus op. De kaart vermeldt ook een “kid’s menu”, en da’s een goede zaak. Daarmee weet je dat je hier met de kinderen ook welkom bent. Voor het jonge volk zijn er garnaalkroketten en hamburger met pasta of frietjes. De hoofdgerechten dan. Ook hier heel wat creativiteit. Oordeel zelf : krokante zeebrasem met risotto van bospaddestoelen, eendenmaagjes en nouilly prat (18€) ; eendenborst met vijgen en feta, “Anna” aardappelen en xeressaus (22€) ; of kalfskotelet met zongedroogde tomaten en netelkaas met een duo van paprikacoulis.

In plaats van een traditionele bestelling kozen we voor een andere benadering. Eerst gingen we voor een seizoenssuggestie : asperges op Vlaamse wijze. Soms merk je aan de eenvoudige gerechten hoe goed de keukenequipe wel is. En dat viel mee. De asperges waren beetbaar en de eiersaus licht verteerbaar. Net zoals je het op een zakenlunch wenst. Daarna opteerden we voor een reeks tapa's. De immer lachende dienstster kwam aangewandeld met een hele tafel tapa's, een lust voor het oog : chorizo, kleine octopusjes in pikante saus, paprika's gevuld met kaas, papatas bravas, tortilla, gefrituurde pijlinktvis op zijn Andalousisch, krokante kippevleugeltjes, gambas met look en costilla's. Het was een wijze en vooral lekkere keuze.

Op de wijnkaart zie je meteen de wijnen per glas staan. Er zijn er verschillende, wat ook niet zo evident is in andere restaurants. Je hebt in wit bijvoorbeeld vier mogelijkheden: Cruz de Piedra uit Spanje, Leopards Leap uit Zuid-Afrika, Solitude Chardonnay uit Frankrijk, en Late Harvest Muscat uit Australië. Daarmee is de wijnkaart meteen getypeerd : heel wat verrassende wereldwijnen en betaalbare Franse domeinen, zoals een Saint Véran Deux Moulins Domaine Louis Latour (30€). Alleen al voor de uitstekende wijnkeuze zouden we terugkomen.

Voor elke zakenman is Basil&Co zeker een ontdekking. Je kan er vergaderen met een 50 tal personen, parking is er genoeg, en de ligging in de buurt van de autosnelweg maakt het restaurant zeer bereikbaar. De omgeving straalt een grote rust uit en leent zich daarom heel goed tot seminars of -zoals de Nederlanders het noemen- heidesessies.

*Basil & Co, Heirbaan 210, 1830 Machelen. Alle dagen open behalve op zaterdagmiddag (behalve voor groepen). De website is indrukwekkend en om in de "mood" te komen moet je er zeker naartoe surfen : [www.basil-co.be](http://www.basil-co.be). Telefoon 02 253 54 56 en [info@basil-co.be](mailto:info@basil-co.be)*

Auteur : Kris Poté, dd. 30/05/2007

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in management consulting en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikels en boeken over management, communicatie,

bestuurskunde en informatietechnologie. Als amateurkok staat hij op zaterdagavond gegarandeerd voor het gezin in zijn eigen keuken, thuis in Halle. En als hij echt een nieuwe ontdekking wil vinden op culinair vlak, dan is zijn assistente Catherine Hubert zijn beste raadgeefster...

## **De Italiaan met een sternotering: San Daniele in Ganshoren.**

Het is duidelijk dat heel wat zakenlui al gehoord hebben van het Italiaanse restaurant San Daniele in Ganshoren, in de schaduw van de majestueuze basiliek van Koekelberg. Vele van mijn professionele kennissen bevestigen dit. Dus kon San Daniele niet ontbreken in deze rubriek. Al jaren baat de familie Spinelli dit spijshuis uit, en met stijgend succes. Vader Antonio doet de zaal, achter de aperitieven- en koffietoog bijgestaan door zijn echtgenote. Zoon Franco staat als één van de “Meesterkoks van België” in de keuken en de andere zoon Franco is de sommelier. Een echte familiezaak dus.

Omdat onze ochtendvergadering was uitgelopen, kwamen we maar iets na één uur aan, op een donderdag in juli. We waren niet de enigen; menige klanten kwamen nog ruim later. Mijn disgenoot werkt in de mediasector en heeft zijn kantoor niet ver van de San Daniele. Aan het cliënteel te zien, waren vooral de media- en amusementssector goed vertegenwoordigd. De meeste gasten leken al in vakantiestemming en dat mag niet verwonderlijk heten. San Daniele is namelijk een stadje bekend van de gelijknamige ham, en ligt in Friulië tussen de Alpen en de Adriatische kust. Als je dan al niet wat vakantiekriebels hebt...

Wij startten met een correcte huisaperitief, begeleid met pistachenootjes, kleine olijjes en huisgemaakt brood met olijfolie. Dan kwam een klein proevertje op basis van carpaccio, in lijn met wat je verwacht van een sterrenrestaurant. Want 1 Michelinster heeft San Daniele wel. We kozen voor klassiek. Een Italiaans restaurant beoordeel je immers op de klassiekers zoals een Vitello Tonato “Gualtiero Marchesi” (19€). Die was af, met flinterdun kalsvlees en een zoete tonijnsaus waar de kappertjes hun stempel op drukten. In het glas gingen we voor een Villa Sparina (41€), een witte Gavi di Gavi uit 2006. Volgens de sommelier moet je deze wijn op basis van Cortese- druif jong en fris drinken, en echt ongelijk had hij niet. De wijn sloot prima aan bij de Vitello Tonato en was een uistekende aanvulling van het hoofdgerecht, een “Bar de Ligne grillé au thym sauvage” (70€

voor twee personen, toch wel stevig geprijsd). Deze witte vis komt in één stuk uit de keuken en wordt aan tafel versneden. Een lust voor het oog. Met wat Zuiderse groentjes en een pureetje wordt de lijnbaars gezond en eenvoudig afgewerkt. De patroon vertelde ons hoe veeleisend hij is in de keuze van deze vissen. Ze moeten in een bepaald gebied (waar zich het beste voedsel bevindt) gevestigd worden en supervers zijn. Naar zeggen van de patroon valt het soms voor dat geen van zijn normale visverkopers de juiste exemplaren in huis heeft. En dan koopt hij niet aan. Kwaliteit heeft zo zijn vereisten.

Wat valt nog op aan de kaart? Er is een mooie rundcarpaccio met zwarte truffels van Norcia, een huisspecialiteit. Deze carpaccio opent het enige menu op de kaart: het (zesgangen) “Degustatie menu van het Schiereiland” (65€ per persoon zonder wijnen). En dan zijn er de onvoltroffen, redelijk complex gemaakte pasta’s, zoals een “scilatielli au rouget barbet et artichaut” of een “linguine vongole varci, rucola e pomodorini di Pachino”. San Daniele werkt enkel met dagverse materialen en daardoor kan het aanbod al eens afwijken van de kaart. Maar dat vinden wij geen probleem.

San Daniele is een traditionele “Italiaan” met klasse en een wat klassiek maar gezellig interieur. De bediening is er perfect. Verwacht er geen goedkope lasagna; dat zou zonde zijn. Een seizoensgebonden keuze van hoge kwaliteit en dito rekening. Met twee personen betaalden we 213€, al moeten we toegeven dat we de maaltijd niet met koffie maar met Irish Coffee afsloten. En ook die Ierse specialiteit wordt foutloos bereid door de Italiaanse “famiglia Spinelli”.

*San Daniele, Keizer Karellaan 6, 1083 Brussel (Ganshoren), tel 02/ 426 79 23, fax 02/ 426 92 14, [www.san-daniele.be](http://www.san-daniele.be), online reserveren is (nog) niet mogelijk, zondag en maandag gesloten, en op weekdagen moet je zeker wat extra tijd uittrekken om je wagen deftig in de buurt te parkeren. Dat is niet zo evident. Tenzij je achter de basiliek gaat staan.*

Auteur : Kris Poté, dd. 8/07/2007

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is

auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Als amateur kok staat hij tijdens het weekeinde gegarandeerd voor het gezin in zijn eigen keuken, thuis in Halle. Op zaterdag 7 juli was het voor de eerste keer dit seizoen terug mosselen; gekocht bij de bekende groothandel Marchant, van het Goudmerk type en eenvoudig bereid met selder, ui en preisnippers. Kwaliteit behoeft geen krans...



## **De smaakbrigade van de Barbizon**

Het zomert volop en dan is de verleiding groot om op zoek te gaan naar een mooi restaurantterras in een groene en natuurlijke omgeving. Een voormalige collega uit de IT-wereld die nu het mooie weer maakt in de telecom-sector was mijn gast. Zijn stijl en smaak kennende, zocht ik naar een culinaire combinatie van prestige en vernieuwing. Dankzij de uitgebreide editie van De Standaard Magazine van eind juni dit jaar (met als titel “de lievelingsterrassen van Gault Milau”) kwam ik uit op de Barbizon in Overijse. Het restaurant ligt aan de Welriekende Dreef –bekend op de radio voor het aanpalende fileleed- en aan de rand van het Zoniënwoud, in een Normandische villa omgeven door een manège. Helaas, met de Belgische zomer was ook de zon verdwenen en was het terras niet open. Binnen maar gaan zitten dus, in een lichtgelig decor dat traditie uitademt.

En traditie is er. Chef Alain Deluc is telg van de familie die reeds 40 jaar de Barbizon uitbaat. Hijzelf was leerling van onder andere Alain Chapel en de broers Troisgros. Op de website beschrijft Deluc zijn gerechten als “creaties”, die heerlijk, smaakvol, eigentijds en origineel zijn. We waren dus echt wel benieuwd. Het aperitief van het huis –op basis van cointreau, gin en campari- namen we in het salon. Eén nadeel toch: je zit er heel dicht op elkaar en kan (moet) ongestoord de gesprekken van de andere gasten volgen. Het stijf-vriendelijke zaalpersoneel vergat de aperitiefhapjes en nodigde ons uit om aan tafel te gaan voor het voorgerecht. Dat waren slakjes in het groen, lauwe salade en nieuwe aardappeltjes (25€). Een gelukke combinatie, waarbij we kozen voor een half flesje witte wijn. De wijnkaart is overwegend Frans maar biedt gelukkig ook alternatieven uit nieuwe wijnlanden. De prijzen variëren: rond 50€ per fles kan je een mooie keuze maken, maar echt rijke zakenlui kunnen er ook in de prijscategorie gaan boven de 500€. Aan ons niet besteed tijdens een middaglunch.

De hoofdschotel dan. Voor mij het gebraden melklam met kruiden, jonge groenten, spinazie-olie en auberginekaviaar (43€), voor mijn tafelmanneke rundsfilet met grof zeezout, bordelaisesaus en sjalotten (40€). Je merkt dat de chef een

stielkennis en dito vaardigheid heeft die een ster in de Michelinids en een 16 op 20 in de Gault Milau rechtvaardigt. Alain Deluc werkt graag met zinneprikkelende ingrediënten en kookt mee met de seizoenen. Voor de zomer vermeldt hij zelf op zijn webstek wilde zalm, kreeft, eendje (caneton), aardbeien, frambozen en ijsgerechten. Bovendien wordt gekozen voor een gezonde keuken, waar boter verdwijnt voor olijfolie en waar sauzen op basis van groenten meer en meer op de kaart verschijnen. In de keuken van de Barbizon staat een heuse “smaakbrigade”!

Wij ronden de maaltijd af met een kaasschotel, die je zelf kon kiezen van de kaaskar – een techniek die we nog steeds verkiezen. De kaaskar was redelijk voorspelbaar, met een veel voorkomende Livarot en gelukkig ook een wat minder bekende Soignies. Daarna koffie. Niet meer in de koperen kannetjes (volgens onze ober gaf dit te veel poetswerk) maar een dubbele espresso van het huis Brésor. Paul Van Himst zal dit graag lezen. Uiteindelijk betaalden we 242€, en dat is eigenlijk wat overdreven. Hadden we voor die prijs nog maar op het magnifieke terras met zitkussentjes en buxushagen kunnen vertoeven De weergoden zaten ons en de Barbizon niet mee.

*Barbizon, Welriekendedreef 95, 3090 Overijse, tel 02/657 04 62 en fax 02/657 40 66, [www.barbizon.be](http://www.barbizon.be), dinsdag en woensdag gesloten. Er is ook traiteurdienst.*

Auteur : Kris Poté, dd. 14/08/2007

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Dit jaar ging hij met het gezin op vakantie naar Aruba in de Nederlandse Antillen, waar ook wel wat culinaire verrassingen waren. Daarover lees je meer in de “Aruba Blogs” op Topchef.

## **Een beetje Provence net ten zuiden van Brussel : Mas de la Farigoule**

Mijn dochter Dieuwertje deed begin september twee weken een vakantiejob bij Coca-Cola. Dat is niet zo evident, want er zijn er veel geroepen maar weinig uitverkoren. Eén van de topmedewerksters van de HR afdeling bij Coca-Cola wou ik toch even bedanken voor de kans die zij aan mijn oudste had gegeven. Bijgevolg nodigde ik haar en Dieuwertje uit in een restaurant dat net tegenover de Coca-Cola gebouwen ligt in Anderlecht. Ik had er door kennissen al met lof horen overspreken, de “Mas de la Farigoule”. Vermits ook de grote Ikea-winkel vlakbij ligt, is bereikbaarheid niet altijd evident. Maar parkeren kan je er wel, op de private parking of in het industriepark dat zich op wandelafstand iets verder bevindt.

Bij het binnenkomen, merk je het al. Het decor is mooi ingericht op een provencaalse wijze. Het restaurant heet dus niet voor niets “une mas”, de typische bouwstijl die je zo vaak ziet in één van Frankrijks mooiste regio's. Jeannine en Michel is het eigenaarskoppel dat ons vriendelijk in de zaal verwelkomt. Dit is een restaurant dat fier is op eerlijke, verse en traditionele gerechten: oesters en kreeften uit de eigen visvijver, een lange traditie in rood vlees, en zowat alle Belgische klassiekers op de kaart. Wij begonnen met een frisse en droge witte huiswijn uit de Languedoc-streek, die prima het smaakpallet op dreef bracht. Als voorgerecht verschenen Parmezaanse kaaskroketten van de chef (10€) en scampi fritti met een eveneens huisbereide tartaarsaus (17€). Eenvoud siert. We bleven ook bij de klassieke kaart voor het hoofdgerecht. Zelf ging ik voor de halve kreeft in Belle-View (22€), mooi geserveerd met een frisse salade en malse mayonaise en cocktailsaus. Niets aan op te merken. Mijn tafelgenoten kozen voor de “sole meunière” (33€).

In de keuken van de Mas de la Farigoule staan twee ervaren chefs, David (ex Royal Windsor en beste jonge kok van België in 1999) en sous-chef Gerald (beste leerkok van België in 1995). Daarom beperkt de kaart zich niet enkel tot de klassiekers. Op het bord aan de wand staan vernieuwende suggesties, waar in dit restaurant duidelijk ook een publiek

voor is. Twee voorbeelden : “Croustillant de ris de veau, parfumé à la truffe et mesclun d’automne » (20€) of « Filet de canard Colvert, croquant de boudin noir et sauce au cassis” (27€). Wie echt de talenten van de chefs wil proeven, kan ook gaan voor het kreeftenmenu van vier gangen (48€) of –op de middag dan wel- voor de viergangen-lunch (25€ of 40€ met aperitief en wijn, betaalbaar dus). Op de kaart staat hier echt voor elk wat wils. En dan spreken we nog niet over de succulente Ierse Chateaubriand met “poivre concassé” (60€ voor twee personen) die een koppel naast ons had besteld, of over de uitgebreide wijnkaart met vooral stevige rode wijnen.

Voor mij is het duidelijk. Deze “mas” zit niet zomaar steeds aardig vol. Zowel lekkerbekken, stille genieters maar ook naar kwaliteit zoekende zakenlui trekken hier naartoe. Verwacht hier geen sterrenkeuken of grote culinaire experimenten, edoch wel stevige kookkunst en faire prijzen. Onze maaltijd was te snel voorbij. Dat beaamden we alle drie rond de tafel. Ik kom hier zeker terug, misschien voor een communiefeest of een bedrijfshappening. Er zijn zalen voor seminaries en banketten tot 70 personen. Tenslotte, de “Mas de la Farigoule” is 7 op 7 open. Niet slecht, want dan kunnen we er elke dag terecht!

**Mas de la Farigoule, Bergensesteenweg 1427, 1070 Brussel, tel. 02/ 520 48 01, fax 02/523 36 81, [www.resto.com/masdelafarigoule](http://www.resto.com/masdelafarigoule) , reserveren is zeker aan te raden (en best via telefoon of fax, niet via de site).**

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. En exclusief voor Topchef ook auteur van een restaurantrubriek... (1/10/07)

**De zachte rekening : Saint-Guidon in Anderlecht**

Met een collega ging ik even samen zitten over onze beleidsopties over een bepaalde klant in de sfeer van “Utilities”. We hadden niet zoveel tijd. Dus nodigde ik hem uit in het stadion van Anderlecht, in de “Saint-Guidon”. Enkele jaren geleden had dit restaurant nog een ster in de Michelin, maar dat is al even geleden. Het interieur is aangepast en hervormd, dat mocht ook wel eens. Strakker en moderner, met beige en grijze tinten. Helemaal anders dan vroeger, toen donker fluweel de bovenhand haalde. Het is en blijft gaan “lunchen” in een voetbalstadion, want daar is Saint-Guidon in gelegen. De openingsuren zijn navenant: open alle middagen van maandag tot vrijdag, behalve wanneer de thuisploeg een match speelt. Op andere dagen en avonden is het restaurant gesloten.

We startten met de huischampagne, een J. Bourgeois met de etiquette van RSC Anderlecht er boven op (dat zie je in de “business seats” ook wel) en traditionele zakouskis van kaaskroketje, toast met ham en een lepeltje ganzenlever. Geen verrassingen. De “business lunch” was als volgt: varkenspasteitje met gribiche-saus, zeebrasem op vel gebakken met geconfijte citroen, of wilde eend met vijgen (daar hadden wij voor gekozen), gegratineerde doyennepeer met sorbet van braambessen. Voor 32€ of voor 42€ met “apero” en 1/3 witte (een fruitige Cote de Gascogne) en 1/3 rode huiswijn (een Roussillon, “L’ art de Vivre”).

Het huis heeft nog wel wat andere specialiteiten op de kaart. Die zijn netjes verdeeld over “specialiteiten die de reputatie van het huis maken” of “nieuwigheden die aan het seizoen gebonden zijn”. Enkele voorbeelden. Ravioli van kreeft en truffels (35€); kabeljauw met geconfijt witloof en koriander (30€); hazerug met geuzelambic, pruimen en boschampignons (pp. 40€/2 couverts); reekboknootjes met poivrade saus en Darphin aardappelen met groentenboeketje en herfstfruit met jenever (45€). De nagerechten zijn eveneens aangepast aan het seizoen: pannenkoekenbeursjes met herfstfruit en karamel (11€).

De sfeer in het restaurant is een mengeling van zakendoen en intimiteit. De bediening is heel persoonlijk en de gasten die er

regelmatig komen, zijn bekend en worden bij naam genoemd. Op het einde van onze maaltijd was er nog een koffie en wat dessert-hapjes.

Op de rekening kregen we van de vlotte obers (gesierd met Anderlecht-dassen en dito kostuum) 90€ voor twee personen op het conto. Eerlijk gezegd, een zeer zachte rekening. We hadden geen tijd voor de pousse-café, maar veel van de andere gasten hadden dit wel. En een blik op de wijnkaart toont een luxe van keuze. De wijn (zowel rood als wit) oogt traditioneel, en daar is niets mis mee.

Als je goed kijkt, dan blijft Michel Verschuere de man achter de schermen, ondanks het feit dat hij wel steeds apert aanwezig is. Met “compagnons” en soms al eens vijanden. De “Saint-Guidon” brengt een eerlijke keuken, die soms wat gelimiteerd is door aankoopbedragen voor de chef. Daardoor lijkt het bij wijlen al even op een “mess officieren” uit het leger. Hoe dan ook, met deze prijs voor de zakenlunch (alles erop en eraan voor 90€) is het verwonderlijk dat hier niet meer zakenlui zouden komen. Het Anderlecht-complex heeft bovendien nogal wat zaken-faciliteiten. Aan vergaderzalen en vedetten heb je niets tekort...

**Saint-Guidon, Constant Vanden Stock stadion, Theo Verbeecklaan 2, 1070 Anderlecht, tel. 02/ 520 55 36 of fax 02/523 38 27, [www.saint-guidon.be](http://www.saint-guidon.be) Reserveren is aangeraden en plaats op de parking binnen het stadion is gegarandeerd.**

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Zo nu en dan laat hij zich eens gaan in restaurant-rubrieken, voor Topchef uiteraard... (22/10/07).

### **Restaurant Zenn-Grill : familiale gezelligheid**

Een zakenman zit niet noodzakelijkerwijze altijd aan dis met andere zakenlui. Alhoewel ik tijdens het weekeinde liever zelf voor het gezin kook, ontsnap ik toch niet aan bepaalde

restaurantverplichtingen. Een voorbeeld. Volgend jaar doet de jongste spruit zijn eerste communie, en we zijn op zoek naar een geschikt restaurant in de buurt om de familie uit te nodigen op deze heugelijke dag. We lieten dit keer ons oog vallen op restaurant Zenn-Grill te Halle (een huis van vertrouwen voor vele Hallenaars), in het centrum van de stad en vlak naast de kabbelende Leide, een zijarm van de Zenne. Het etablissement is gehuisvest in een voormalige ijsfabriek uit de tijd toen er nog geen koelapparaten bestonden. De inkom bestaat uit een kleine en gemoedelijke bar, en in het restaurant kunnen zowat 50 personen plaatsnemen. Juist uitgemeten voor onze familie, want op communiefeesten nodigen we welgeteld 40 verwanten uit. Het interieur van de Zenn-Grill schept een intieme en wat nostalgische sfeer, wat we wel op prijs stellen. Ik hou immers niet van grote “passe-partout” feestzalen wanneer we het gezellig willen houden.

Aan het fornuis staat chef Pamela, en haar echtgenoot Werner Nerinckx doet de bediening in de zaal, op drukke tijden bijgestaan door een professionele ober. Wij installeerden ons met zeven aan een ruime tafel, en de volwassenen bestelden meteen een aperitief van het huis op basis van campari en cointreau (4,5€), een aangename combinatie met een licht bittere toets. Alvast aangepast genoeg om de papillen op smaak te brengen. Wat kregen we op tafel? Een reeks verschillende gerechten : een mixed grill met zeven vleessoorten (een specialiteit van het huis, 17,5€), fazant op Brabantse wijze (mooi voorgesneden, met witloof en herfstfruit als tegensmaak, 18€), kabeljauw met een mousselinesaus en gestoomde natuuraardappelen (16€), een vleesspies van het huis met een groenteslaatje en twee sausjes (14€), en tenslotte een kipbrochette met kroketjes en mayonaise voor de benjamin van het gezin (14€). Met drie donken we  $\frac{3}{4}$  liter huiswijn (14,3€), die een fluwelen afdronk had en heel zacht was. Vermits het wildseizoen is, staan er op de kaart ook heel wat suggesties, van civet van hert tot reebokfilet. Voor de “juniors” is er een aangepaste eet- en dessertkaart. De wijnkaart is relatief beperkt maar er zijn wel seizoensgebonden aanraders.

De maaltijd werd afgerond met een huissorbet van citroen en framboos (5,6€) en met een netjes opgediende Ierse koffie (5,8€). We waren voldaan en besloten dat de keuken ons overtuigd had om hier het communiefeest volgend jaar te organiseren. De baas van de zaak nodigde ons meteen uit om volgende week al het menu te bespreken, en daar gingen we graag op in. In de Zenn-Grill mag je een onberispelijke en compromisloze keuken verwachten. Het is een typisch voorbeeld van de kleinere en kwaliteitsvolle restaurants die je in Vlaanderen vindt en waar het bijvoorbeeld Nederland aan ontbreekt. Het moeten niet altijd sterrenrestaurants zijn waar je de benen onder de dis schuift. De Zenn-Grill biedt een knusse omgeving voor een hele resem aan tafelgelegenheden: zakenlunch, politieke etentjes, Valentijntoestanden, familiefeest, noem maar op. Zolang de service vlot en vriendelijk is -en de rekening zoet- mag het van ons. Wij betaalden uiteindelijk 179€ voor 7 personen en gingen goedgehumtst terug naar huis.

**Zenn-Grill, Leide 4, 1500 Halle, 02/ 361 22 00, zondagavond en maandag gesloten, geen website bekend, voor de wagen is er een ruime openbare parking naast het restaurant (wel oppassen voor gebrek aan ruimte tijdens de markten van donderdag- en zaterdagochtend). Er is een zaaltje voor 20 personen beschikbaar en in de zomer is er een terras.**

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. De combinatie van lekker eten én erover lezen en schrijven : het ligt hem wel... (29/10/07).

### **Gezien op Ring TV : restaurant Spectrum te Vilvoorde**

We zagen onlangs in de restaurantrubriek “Van de Kaart” op Ring TV (de lokale TV voor Vlaams Brabant) een reportage over restaurant Spectrum te Vilvoorde. De kritiek was lovend en dus twijfelden we niet om er op een middag in november een bezoekje te brengen. De chef van Spectrum is een autodidact die in wel wat andere eethuizen ervaring heeft opgedaan. Het interieur is er strak en afgemeten, eigentijds maar voor ons



toch iets te donker over de middag. Misschien is er 's avonds wel wat meer sfeer wanneer de combinatie van verlichting en kaarsjes aangestoken wordt.

Wat meteen opvalt op de kaart, is dat alle gerechten gelijk geprijsd zijn: 11,5€ voor een voorgerecht, 15,5€ voor een hoofdgerecht en voor het dessert 6,2€. Dit oogt leuk, maar jammer genoeg worden bij heel wat gerechten supplementen aangerekend. Je vraagt je af wat de zin dan nog is van "dezelfde prijzen". Onze zakenlunch (met een collega om de agenda's van de maand even af te stemmen) begonnen we met het huisaperitief: een glas correcte Noilly Pratt champagne met wat cointreau. Blokjes feta-kaas en olijven werden eveneens op tafel gezet. Sober, maar ongetwijfeld mijn "tand". De honger werd netjes aangescherpt. We hadden dus wel zin in deze Franse en "fusion" keuken van Spectrum.

De voorgerechten waren royaal geserveerd en lekker fris. Voor mij een sashimi van (inderdaad) verse tonijn met sojasaus en wasabi (prijssupplement van 2,5€); voor mijn tafelgenote een slaatje van gerookte eendenborstfilet met ganzenleverschilfers, frambozenvinaigrette en truffelolie (supplement van 2,5€). Als hoofdgerecht kozen we elk onze eigen weg. Aan de ene kant een potje van kippenfilet, bamboe, Thaise aubergines, rode kerrie, kokosmelk en basmatirijst (een flinke boterham!) ; aan de andere kant kwam het lekkers uit de wildkaart, namelijk hazenrug met vijgen (supplement van 5€). De huiswijn is zowel in wit als rood een Marquis de Belloc, per fles geprijsd aan 19,5€. De wijnkaart stelt vooral Franse wijnen voor, maar ook Spaanse en Chileense cuvées tref je aan in mooie combinaties.

Helaas moesten we het dessert overslaan wegens tijdsgebrek, want onze volgende meeting was al om 14u. Een zalig koffietje kon er nog wel af, en dat werd snel geserveerd door het perfect tweetalig en vriendelijk zaalpersoneel.

Spectrum is een aanrader als zakenrestaurant, en is vanaf de Ring rond Brussel eigenlijk vlot bereikbaar (best langs de afrit Neder-over-Heembeek). Parkingproblemen heb je op dat gedeelte van de Romeinse steenweg niet. Ook een voordeel als de lunchtijd beperkt is. Het restaurant is misschien bij heel

wat zakenlui nog onbekend, maar iets zegt mij dat dit in de nabije toekomst wel zal veranderen...

*Spectrum, Romeinsesteenweg 220, 1800 Vilvoorde (Koningslo), 02/ 267 00 45. In de zomer is er een mooi terras en het restaurant is dicht op zaterdagmiddag en zondag. Een website hebben we niet gevonden. Telefonisch reserveren op voorhand doe je best wel.*

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Zijn lunch- en andere culinaire ervaringen deelt hij graag met de bezoekers van Topchef ... (23/11/07).

## **Een heel klein beetje hemel op aarde : Vini Divini in Brussel**

Op het einde van het jaar wil je met de collega's van het managementteam gaan lunchen. De bedoeling is niet –of bijna niet- om te praten over het werk. Dat doen we wel op kantoor of via e-mail. Gewoon even bijpraten, elkaar wat beter leren kennen, een nieuwe collega onthalen, een afscheidnemende medewerker uitwuiwen: dit soort dingen. Het wordt dan zoeken geblazen naar de “right spot”. En in Brussel vind je die wel. Kies bij dit soort gelegenheden consequent voor het centrum van Brussel. Alle collega's en uiteraard jijzelf hebben dan de mogelijkheid om vlot naar het restaurant te komen met het openbaar vervoer. Het is de eindejaarsperiode, en dus moet je wat meer oppassen voor alcoholcontroles. Een Bob aanduiden, heel weinig drinken of helemaal niet met de wagen rijden : dat wordt het dan. Een gezellige bijeenkomst wordt al makkelijk met wat wijn overgoten, en zeker wanneer je kiest voor Vini Divini.

Het restaurant noemt zichzelf een “enoteca”, een wijnbibliotheek met in huis 1500 wijnen uit een wijnkelder van 16.000 flessen. Het zijn allemaal Italiaanse wijnen uit de meest verspreide regio's van de laars van Europa. Die wijnen kunnen ook direct aangekocht worden. Vini Divini heeft een zeer beperkte oppervlakte, maximaal 25 mensen kunnen erin. Als je binnen komt lijkt het inderdaad op een lange bibliotheekgang; enkel staan in de rekken geen boeken doch wel wijnflessen. Imposant om te bekijken. Goed dus dat we voor het openbaar vervoer hadden gekozen. De keuken ligt bij de ingang van het restaurant (achter de toeg) en maakt deel uit van de zaal. Aan de toeg staan een viertal stoelen, waar je kan gaan aanzitten en je het de doorgang voor de andere gasten niet bepaald makkelijker op maakt. Maar dat doet er niet toe. Bij Vini Divini gaat het echt om “slow food”, lang en dichtbij elkaar tafelen en er niet over nadenken dat je in de namiddag nog iets te doen zou hebben.

In tegenstelling tot het wijnaanbod is de eetkaart zeer beperkt. Zij bestaat uit een antipasto misto (stoomgekookte groenten en charcuterie), een warm voorgerecht naar inspiratie van de chef, een pastaschotel of hoofdgerecht zonder deegwaren, en

een nagerecht (bij ons was dat een huisgemaakte tiramisu die recht uit de koelkast in de zaak kwam). Daarvoor betaal je om en bij de 50€ per persoon. Het resultaat van deze aanpak is dat je altijd verse producten krijgt voorgeschoteld, in relatief kleine porties, met dagelijks wisselende spijzen... die als begeleiding dienen bij de wijn! Zo gaat het hier. De chef, Vincenzo Marino, koos voor ons een rode Sassabruna Montenigio de Massa Maritima 2005. Een excellente passe-partout wijn die we aanhielden bij de volledige maaltijd. Heel de tijd werden we begeleid door jazzy achtergrondmuziek, ook al een bijzonderheid van dit restaurant.

Vini Divini serveert een “eno-gastronomische” keuken, die ook opvalt bij bekende Vlamingen. Op de foto's van de gasten zie je feesten met onder meer premier Verhofstadt, ook al bekend als een liefhebber van de Italiaanse geneugten. Feesten kan je 's avonds in Vini Divini trouwens ook echt doen. Op maandag-, dinsdag-, en woensdagavond is deze enoteca open voor privé groepen (met dus maximaal 25 personen). Wanneer het in je uitgebreid managementteam echt niet meer lukt om elkaar te begrijpen en te appreciëren, dan is Vini Divini een remedie. Als het daar uiteindelijk niet lukt om hechtere banden te smeden, dan heb je echt wel een probleem...

*Vini Divini, Herderstraat 28, 1050 Brussel, tel 0477/ 26 14 87, webstek [www.vini-divini.be](http://www.vini-divini.be) en e-mail [infor@vini-divini.be](mailto:infor@vini-divini.be) Openingstijden maandag tot woensdag van 12u tot 15u, donderdag en vrijdag op de middag en van 19u30 tot 24u, zaterdag van 19u30 tot 24u. Voorzie u van cash geld want kredietkaarten worden niet aanvaard. Er is wel privé parking ter beschikking.*

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Met de eindejaarsdagen wordt er bij hem thuis afwisselend thuis gekookt en genoten op restaurant. En vergeet niet. Glasje op? Laat je rijden, neem het openbaar vervoer of ga te voet (26/12/07).

## **La Luna, waarschijnlijk de echte Italiaan in België !**

Er zijn heel veel Italiaanse restaurants in ons land. De ene al beter dan de andere. Om echt de Italiaanse sfeer te genieten, moet je in Zaventem zijn. La Luna, of de Maan. Rosario doet de zaal, Mario doet de keuken. Tevoren hadden ze wel een ander restaurant in de buurt, maar ze wilden opnieuw herbeginnen en hun cliënteel terug meenemen.

We gingen op een gewone vrijdagmiddag even binnen, om 12u al wel te verstaan, want als je later komt dan riskeer je dat de plaatsen uitverkocht zijn. Hun etablissement is gehuisvest in een oud lokaal café, met mooie glasramen van de dertiger jaren. De decoratie is wel wat “kitch”, maar dat wordt ruimschoots gecompenseerd door de Italiaanse muziek uit de boxen en het feit dat de bediening een mengeling is van Italiaans en “aanverwante talen”. De broodmandjes bij het aperitief vielen mee: huisgemaakt en knapperig. Als aperitief namen we een Cynar en een Rosso Antiquo; oeroude Italiaanse aperitieven. De sfeer zat er meteen in. Een blik dan op de suggesties. Een ravioli met basielkruid, scampis de la luna, crochette al Parmigiano, mozzarella caprese. Dat is maar een worp uit wat op het bord staat. Je betaalt tussen de 7 en 10€ hiervoor. Bij de pastas ontdekten we tagliatelli met een champignon/tomatensaus en trio di pasta (deze voor 19,8€ per twee personen). Bij de hoofdgerechten zagen we op de kaart: scalopine alla Fiorentina (12,8€), Osso Bucco alla Trentino (14,5€), Costellette d’ agnello dragonello (15€) en Noce (dunnelende) di Manzo (17,5€).

De dagelijkse business lunch staat op 12,5€. Dat vonden we OK. We gingen ook niet voor het menu van 25€ per persoon, met aubergines op Parmawijze en daarna kalfslapjes met witte wijnsaus. We kozen voor mosselen op de wijze van de chef. In december zijn de mosselen eigenlijk op hun best, en ook dat weten ze in La Luna.

De wijnkaart mag er ook zijn. De huiswijn is een Riserva de La Luna, of een Verdicchio Matelica (21€). Er zijn ook nog wel wat andere wijntjes van de voet van Europa. Voorbeelden? Een Rosso Torre Quarto (Puglia) aan 21,5€ of een Nobile

Montepugliano uit Toscanië aan 45€. Bij het menu gingen we echter voor een koele Montepulciano D'Abruzzo. Bij de "spausse mossele" (dit is echt Hals dialect, dus uit mijn streek) ging die wonderwel mee.

La Luna is een verademing onder de zo "gecanoniseerde" Italiaanse restaurants. Echt de Latijnse sfeer, en op de middag zelfs een verjaardagstaart met spuwende kaarsen op de "gâteau". Op het bord staan de suggesties en de rest kan je er als klant zelf bij verzinnen. Het doet soms deugd om in een ongedwongen sfeer te tafelen met een business partner.

*La Luna, Hoogstraat 157, 1930 Zaventem, tel 02/ 725 91 13.  
Gesloten zondagavond, maandag en zaterdagmiddag.  
Parking in de buurt stelt normaal geen probleem, en voor  
bedrijfsdiners is alles bespreekbaar.*

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Januari is de periode van de Nieuwjaarsrecepties. Wat hem betreft: het mag stilletjes aan gaan stoppen...

## **Alsput hotel en restaurant : het gezelligste plekje in de Zennevallei..**

Het “gezelligste plekje in de Zennevallei”, dat beweert hotel-restaurant Alsput zelf. Op een vroege februaridag trokken we er naartoe, eigenlijk om een vergaderzaal te reserveren voor een politieke meeting. Vermits het middag was, installeerden we ons maar aan tafel voor een kleine hap. Mieke Debaerdemaeker en haar dochter Hilde runnen het etablissement, dat in een onooglijk gelijknamig (Alsput) gehucht van de Zennestad Halle ligt, op de grens met Sint-Pieters-Leeuw.

De vriendelijke ober herkende mij onmiddellijk (dat is een voordeel als je in de streek woont) en vroeg naar het aperitief. We hielden het bij een witte porto en bestelden meteen een specialiteit van het huis : steak van wit blauw rund met frietjes. De keuze uit 200 of 400 gram was snel gemaakt. 200 gram dus. Dat bevalt ons wel : je kan ook kleine porties bestellen van wat meestal enkel weggelegd is voor grote carnivoren. Eerst kwamen er de hapjes: een witloofsoepje, een vleesballetje en een krokant broodje met gesmolten kaas. De steak overtrof mijn verwachtingen: perfect “saignant” gebakken, smeltend op de tong en de juiste grammage. De frietjes waren vers en handgesneden, de bijgaande béarnaisesaus was pas geklopt en romig lekker. Alweer werd mijn stelling dat Vlaanderen over vele gewone maar degelijke restaurantjes beschikt, bewezen. De wijn was een landelijke Franse huiswijn en een koffie rondde de korte maaltijd af. Meer dan voldoende voor mij als toevallige passant.

Een blik op de kaart leerde ons nog wat dingen. Begin februari schurk je tegen Valentijn aan en dat menu willen we de bezoekers van Topchef niet onthouden. Misschien een aanrader voor volgend jaar: hapjesbord, pastei van eend in goed gezelschap van mispelgelei en kweeperen of een dozijn creuse oesters, een dagsoepje, skreifilet met drie purees (groene kool, knolselder, wortel) omringd door een sabayon van Zuid-Brabantse fruitwijn, en het Alsputs dessertbord. Voor 24,4€ kom je hier aardig mee weg. Neem daarbij nog het aperitief, een halve fles huiswijn en koffie met zoetjes, dan

kom je op 46,5€. Met een halve fles champagne erbij leg je 52,5€ neer, en dan heb je ook echt alles gehad.

Wat ons ook opviel was het kreeftenmenu. De kreeften worden levend gewogen en bereid aan 65€ per kilo levende kreeft, weliswaar vanaf twee personen en na reservatie. Per menu heb je ongeveer 900 gram kreeft en die komt dan op 58,5 €. Een leuke formule voor zowel diegenen die veel kreeft kunnen verorberen (en het zich kunnen veroorloven) of diegenen die wat kreeft willen degusteren.

In Alsput komen alle producten rechtstreeks van de boerderij of van bij de visboer. Uitbaatster Mieke Debaerdemaker gaat prat op haar biologisch geteelde producten en bereidt alles vers. Daarom kan het soms al wat langer duren voor de spijzen klaar zijn. Hotel-restaurant Alsput biedt ook andere zaken: fietsroutes, wandeltrajecten doorheen de Zennevallei en het Pajottenland, en zelfs een lachclub. Je kan er komen voor een zakenlunch, maar evenzeer met de familie voor een hartige maaltijd en ook recepties, trouwfeesten en communiefeesten hebben hier plaats. Eén ordewoord: gezelligheid!

Twee slotbemerkingen nog. In het cafégedeelte mag nog gerookt worden en wij dachten dat dit niet meer mocht. Niet-rokers moeten dit dus weten. En in het hotel-restaurant gaat het er soms wat slordig aan toe, met de onthaalbalie en dito administratie tussen de keuken, het cafégedeelte en het eigenlijke restaurant. Wanneer echter de geserveerde gerechten en dranken van onberispelijke kwaliteit zijn, nemen we er dit alles graag bij.

Alsput hotel-restaurant, Hollestraat 108 a/d hoek Alsputweg, 1500 Halle, [www.alsput.com](http://www.alsput.com), mail [Mieke@alsput.com](mailto:Mieke@alsput.com). Open elke dag van 6h ('s morgens !) tot 24u.

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Dit stukje werd geschreven op de terugkeer van Parijs met de TGV. De avond tevoren dineerde hij met internationale collega's in het kasteel van Chantilly (u weet wel, van de bekende slagroom), in de befaamde keukens van Vatel. Alweer een ervaring rijker.



(20/2/2008)

## **Langs de oevers van de Seine : 3 aan te raden restaurants in Parijs.**

Langs de oevers van de Seine in Parijs liggen heel veel brasserieën en restaurants. Vorige week waren we een lang weekeinde in de Franse hoofdstad en uiteraard maakten we van de gelegenheid gebruik om enkele eethuizen uit te proberen. Eén ding mogen we wel al zeggen. Tracht de klassieke brasserieën te vermijden. Het eten is er superklassiek, niet “à la minute” en duur. Om dan maar te zwijgen over de drukte die er heerst. Kies liever voor een restaurant dat er wat uitspringt en kwaliteit aan betaalbaarheid koppelt. We hebben voor u alvast drie aanraders, waar u als zakenman/vrouw zowel 's middags als 's avonds terecht kan met klanten, vrienden of familie.

We starten op een vrijdagavond met « Les Ateliers du Maître Albert ». Deze resto ligt vlak bij de oevers van de Seine, met zicht op het achterschip van de prestigieuze Notre Dame kathedraal. De keuken is er geïnspireerd op de gerechten van driesterrenchef Guy Savoye, die eveneens eigenaar is van het “atelier”. Het interieur is modernistisch en doet wat denken aan de inrichting van restaurant Tasso in het Brusselse Thurn & Taxi, alleen is het er kleiner en knusser. De open haard geurt door deze “rôtisserie”, waar je gevogelte, vlees en vis aan het spit ziet draaien. De tafels staan op ruime afstand van elkaar en laten een deftig gesprek toe. De kaart is relatief beperkt en voor het voorgerecht en hoofdgerecht is er slechts één dagsuggestie. Hier wordt enkel met ingrediënten van de dag zelf gewerkt. Wij proefden een soepje van pompoen met ravioli van spinazie, gevolgd door een wit van geroosterde kip in eigen jus en puree van zoete aardappeltjes. Simpele keuken maar inderdaad kakelvers. Wij kwamen hier aan om 19u30 en waren de eerste gasten. In Parijs wordt laat gedineerd. Acht uur 's avonds is al vroeg. Zolang konden wij echter niet wachten... toch niet na een dag van flink veel stappen en “sight-seeing”.

De dag erna zochten we een leuk adres op de middag. Ook hier hetzelfde. Parijzenaars lunchen laat. Om 12u30 vonden we bijgevolg nog net plaats in café-restaurant “Les Editeurs®”. Dit

merkwaardige pand is in het Odéon kwartier –het litteraire hart van Parijs- gesitueerd. Het is tegelijk een café, restaurant, bibliotheek, lounge bar, theesalon, ontmoetingsplaats en een plek van letterkundige evenementen (prijzuitreikingen, leesbeurten, ...). Er zijn 200 plaatsen op twee verdiepingen en je zit er als het ware tussen de boeken. We beperkten ons tot een echte pastis, een 1664 biertje en een overheerlijke “croque madame” met een lauw slaatje. We keken ondertussen onze ogen uit op het “chique” volk dat hier vertoeft. Zoals op het visitekaartje van Les Editeurs staat : “... des nourritures autant terrestres que livresques ; ici règne l’esprit Germanoplatin... ». Onvertaalbaar !

We hadden nog een diner tegoed en hiervoor viel onze keuze op « Le Procope » . Dit restaurant dateert van 1686 (u leest het goed) en claimt het oudste van de Franse hoofdstad te zijn. In het gezegende jaar 1686 opende een zeker Francesco Procopio del Cotelli het pand. Vandaar ontleende het ook zijn naam. Bekende Fransen zoals Voltaire, Danton, Robespierre, Moliere en Diderot waren er kind aan huis. Vandaag biedt Le Procope vooral vis en schaaldieren. Kreeft (wel serieus geprijsd aan 51€ voor 500 gram) en oesters geven de toon aan. Wij kozen de Bretoense oesters (15€ voor 6 stuks) om te starten en daarna een specialiteit van het huis: Merlan “Colbert” met tartaarsaus, van onberispelijke kwaliteit. Mijn disgenoot koos de Coq au Vin “Ivre de Juliéna”, geserveerd in een “cocotte” en een pareltje van de kookkunst van onze Zuiderburen. Eén minpuntje misschien: de wijnkaart is exclusief Frans. Maar dat zien de talrijke bezoekers van dit restaurant wellicht als een pluspunt...

- Le Procope, 13 rue de l’Ancienne Comédie, 75006 Paris, [www.procope.com](http://www.procope.com)
- Les Editeurs, 4 carrefour de l’Odéon, 75006 Paris, [www.lesediteurs.fr](http://www.lesediteurs.fr)
- Atelier Maître Albert, 1 rue Maître Albert, 75005 Paris, [www.ateliermairealbert.com](http://www.ateliermairealbert.com)

Op de websites vindt u de openingsuren en de telefoonnummers voor reservaties (die zijn wel nodig). Privé

parking is voorzien bij de drie restaurants en het Atelier Maitre Albert heeft ook een “service voiturier” waar je 8€ voor betaalt.

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Om professionele redenen is hij vaak in Parijs en kent hij er toch wel wat leuke spijshuizen. Advies terzake nodig? Stuur een mailtje naar [www.topchef.be](http://www.topchef.be)

## **Ukkelse genoegdoeningen in “Le Chalet de la Forêt”**

Ukkel is één van de negentien gemeenten van Brussel en is zeker één van de rijkere plekken van onze hoofdstad. Ukkel is eigenlijk een dorp met een grote tuin: het Zoniënwoud. In dat kader ligt het restaurant “Chalet de la Forêt”. Samen met een zakenrelatie kwam ik eerder laat aan, rond twintig over één op de middag. Een ruime parking achter het restaurant, een machtige veranda om het aperitief te nuttigen, een neo-klassiek en groot herenhuis (zeg maar villa, want chalet klinkt bij deze toch wel iets te bescheiden) waarin de eetzaal zich bevindt. Het geheel straalt klasse en standing uit. Zo ook het cliënteel, een mix van gegoede burgers, zakenlui en families in een gezellig onderonsje.

We gingen van start met een aperitief van het huis, een droge muskaatwijn. Mijn disgenoot koos voor de huischampagne, een zalvende Louis Roederer (10,5€), begeleid door zwarte zoute olijfjes. Wat mij meteen opviel, was dat de bediening gespannen verliep. Misschien omdat het restaurant bomvol zat of omdat het overwegend Franstalig personeel veel inspanningen moest doen om zich in het Nederlands uit te drukken. De chef is Pascal Devalkeneer, die voorheen in Elsene de bekende “Le Bistrot du Mail” uitbaatte. Het magnifieke interieur is van de hand van zijn echtgenote, Coralie Michiels. Onze culinaire reis kreeg een eerste etappe: een proevertje met crème brûlée van foie gras. Het zette meteen de toon voor de rest van de maaltijd. Op de kaart ogen de gerechten “zwaar”, maar de bereiding is steeds heel “licht” en vlot verteerbaar. Zo hebben we het graag. Het voorgerecht dan: een brandade met koningskrab, kokosnootemulsie met groene kerry en waterkersjus (32,5€). Een dure maar overheerlijke compositie als starter. De chef bewees meteen dat zijn etablissement niet voor niets een ster heeft in de Michelin-gids. Op de kaart valt trouwens nog iets op. Klassieke gerechten worden afgewisseld met experimentele bereidingen, en het menu volgt net als het woud de gang van de seizoenen. Wat klassieker was onze hoofdschotel: melklam uit de Pyreneeën met een caponata van aubergine en geconfijte citroen (34,5€). Ook hier konden we niets anders dan kirren van tevredenheid.

Onze maaltijd werd begeleid door één wijn, een Côtes du Roussillon van 2004, van het huis Les Hauts de Força Real (37€). De naam klinkt wat uitheems, maar het is een door en door Franse wijn met dito palet. Er staat gelukkig niet alleen Franse wijn op de kaart. Wereldwijnen uit verschillende landen komen uitgebreid aan bod. Wat dacht u van Australië, Chili, Spanje, Griekenland, Italië, Libanon (!), Nieuw-Zeeland, Portugal en Zwitserland. De wijn viel dusdanig mee (zacht, muskaatafdronk en licht smeug) dat we op het einde een tweede bestelden. Die ging evenzeer mee met het assortiment van verfijnde kazen op het kaaskarretje (16€). Bij de desserts –die we oversloegen- vallen de 4 C's op: crème brûlée met chicorei, cacao sorbet, café glacé als sabayon en chocolade in espuma. Een leuke combinatie zonder meer.

In Le Chalet de la Forêt kan je ook afstappen voor een lunch, die 34€ kost (voorgerecht aan 10,5€, hoofdschotel aan 17€ en dessert aan 6,5€). Dit is de goedkoopste formule om er te eten. De andere menus en gerechten zijn degelijk geprijsd, en dat moet je dan ook weten. De kwaliteit is buitenmaats, en de prijzen volgen deze teneur.

Le Chalet de la Forêt is gesloten op zaterdag en zondag. Dat het op zondag gesloten is, is eigenlijk wat spijtig. Want op een mooie zomer-zondag zou ik hier met mijn echtgenote zeker eens komen genieten van de bomenpracht en van de kookkunsten van Pascal Devalkeneer.

Le Chalet de la Forêt, Lorrainedreef 43, 1180 Ukkel, tel. 02/374 54 16, fax 02/374 35 71. Er is ook een zeer uitgebreide webstek met [www.lechaletdelaforet.be](http://www.lechaletdelaforet.be)

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Hij is tevens amateurkok die gisteren voor vrouw en kinderen nog een ovenschotel maakte van cannelloni gevuld met kip, spinazie, ricota en vers basielkruid, in een Parmezaansaus. Zo doet hij dan toch iets in het huishouden...

## **Le Stelle : onvoorwaardelijk Italiaans...**

Dit jaar vielen 1 mei en Hemelvaartsdag op hetzelfde moment. Een unicum in ons leven en we beslisten met het gezin om dit 's middags te vieren met een lekker etentje. Met kinderen erbij zit je dan bij een Italiaan meestal wel goed. Maar ik wou het toch ook wat gastronomisch houden, en deze combinatie bracht ons naar Schaarbeek in de "Osteria delle Stelle". Het restaurant bestaat uit twee delen. Het ene is het klassieke restaurant met netjes gedrapeerde tafels. Het andere is de Osteria, gelegen in een aangename Art Deco omgeving. Tussen de twee eetzaal ligt de keuken, waar je vrij kan doorlopen.

Patron en eigenaar Antonio Di Servi is een bekend personage in kringen van de Transalpijnse keuken. Oorspronkelijk komt hij uit het dorp Alfano in Campania, en na wat omzwervingen onder andere in Zwitserland belandde hij te Brussel. Hij startte er enkele ondertussen bekende restaurants zoals de Barone, L'Ascoli en de Carpaccio. In 1991 kon hij zijn huidig pand kopen aan één van de meest prestigieuze lanen van Schaarbeek. Bij vele zakenmensen en politici heeft Le Stelle en de familie Di Servi ondertussen naam en faam opgebouwd.

Wij kwamen met zessen aan rond 12u45 en stelden vast dat we –buiten een gezin van drie- de enigen aan tafel waren. Le Stelle draait inderdaad op zijn best tijdens de werkdagen. Het gaf ons in elk geval een gevoel van rust en het stond de vriendelijke bedienster toe om zich helemaal op onze tafel te concentreren. De volwassenen begonnen als aperitief met een "Spumante Zero" van de gebroeders Muratori, een huis dat hier vaak weerkeert in de keuze van de wijnen. Vers geperst fruitsap was er voor de jongvolwassenen en de kinderen. De meesten rond de tafel zagen het "buffet di Antipasti" (10€ voor één rondgang, 15€ à volonté) wel zitten als voorgerecht. Het geeft het voordeel dat je op je eigen tempo en naar eigen keuze van de smaakpapillen kan starten. Ikzelf ging voor een klassieker : de "mozzarella di bufala all'olio d'olivo" (14,5€). Mijn echtgenote koos de crema di pomodoro alla toscana (7,5€), een warm soepje waar de smaak van baziëlkruid apert aanwezig was.

In Le Stelle moet je gaan voor de huisbereide pasta's. Een aanrader ter zake is de "quattro paste miste" (18€), waar de chef zijn creativiteit laat botvieren. Op tafel verschenen ook de "filetti di sogliola e scampi met zabaglione allo spumante". Een verrassende combinatie maar meteen al wat steviger geprijsd (26,5€). Vis is hier trouwens ruim op de kaart aanwezig, gegrild of gestoomd. Een mooi voorbeeld is de "grigliata de pesce "le Stelle", met geurende Italiaanse kruiden en een gemengd slaatje (29€).

Veel wijn hadden we niet nodig. Een fles zou volstaan en de sommelier kwam prompt en discreet de wijn van de maand voorstellen, een "Dolcetto D'Alba DOC 2006" uit de Piemonte (38€), die wat kruidig en peperachtig afsmaakte maar toch ruim onze gerechten kon bijhouden. De wijnkaart van Le Stelle is uitsluitend Italiaans van opzet, en je vindt er moeiteloos toppers zoals een Brunello di Montalcino DOCG uit Toscanië (72€).

Menu's zijn hier ook te verkrijgen vanaf 6 personen, en deze boden toch wel interessante formules. Zo heb je hier een ravioli van courgette en parmaham, vervolgens een rundsstuk op raketsla met balsamico en parmezaan, en ten slotte een pannacotta (dat is lichte vanilleflan met een coulis van rood fruit en Engelse room) aan 45€. Met een fles water, een fles rood of wit per drie personen en koffie en cantuccini kom je aan 60€ per persoon. Dat is heel wat kwaliteit voor een schappelijke prijs. Onze "Hemelvaartlunch" werd afgesloten met het vragen aan tafel naar de mening van de kinderen over Le Stelle. Kinderen kunnen keihard zijn in dit soort beoordelingen. Laat mij u gerust stellen: we komen hier op een andere feestdag zeker terug.

L'Osteria delle Stelle, Louis Bertrandlaan 61, 1030 Schaarbeek, tel 02/241 48 08 en fax 02/245 03 59, [www.osteriadellestelle.be](http://www.osteriadellestelle.be), open elke dag van 12u tot 14u30 en van 19u tot 22u30. Zondag heel de dag gesloten. Neem toch wat tijd om naar parking te zoeken. In de buurt is dit niet evident.



Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Onlangs schoof hij nog in Nederland aan tafel in het Utrechtse “Karel V”, dat bewees wat al langer geweten was: de Nederlandse topkeuken moet niet onderdoen voor de Belgische. Een volgende keer meer hierover op [Topchef.be](http://Topchef.be)

## **De keurige keuze van “De Goei Goesting” in Hasselt**

In Limburg kom ik niet vaak, maar nu had een oud-collega mij uitgenodigd in Hasselt, hoofdstad van de provincie. Hij legde mij uit dat Hasselt krioelt van degelijke restaurants en dat de keuze om het juiste restaurant uit te kiezen, moeilijk was. Hij had zich laten leiden door mijn voorliefde voor kleine porties en dus belandden we in “De Goei Goesting”. Vergis u niet in de naam van het restaurant. Het heeft het uitzicht van een moderne, verzorgde en trendy brasserie. Maar wat we er aten, was ronduit goed. Volgt u even mee.

We startten met een ontwapenende Luxemburgse bruisende Gales Rosé. Ideaal als “apetizer”. De kaart bestaat eigenlijk uit drie delen: klassiek met voorgerechten en hoofdgerechten, verrassingsmenu’s vanaf 35€, en een degustatiekaart met kleine gerechten, die je in aantal en volgorde van eigen keuze kan bepalen. Dat laatste kwam mij uiteraard goed uit. We kregen bij het aperitief eerst wel nog twee hapjes: een flauw pastaslaatje met tonijn en appel, meteen rechtgezet door een coquille en aardappel in de schil met een succulente botersaus. De echte maaltijd volgde daarna. Eerst een aspergesoepje met een crostini van walnotenpesto en spinazie (8,5€); dan carpaccio van ganzenlever met gerookt rundsvlees, kruidenslaatje en notenbrood (10€); vervolgens ravioli van kalfszwezerikken, gewokte sojascheuten en een Oosters sausje (12€). Mijn gastheer ging nog voor de gegrilde ossenhaas met verse béarnaise en handgesneden frietjes (14,5€ voor echt wel een miniportie – maar ja, dat is nu eenmaal de filosofie achter dit soort kaart). Ikzelf verkoos de feuilleté van bladerdeeg met kabeljouwhaasje, lardi di collonato, venkel en pestomousseline (12€). De bediening was zeer attent en verloor onze tafel maar zelden uit het oog. Dat verdiende een compliment voor het personeel.

Wat ook opvalt, is dat de kinderkaart heel creatief is. Wat gezegd van een huisbereide kalfsblanquette met gekookte “pommes châteaux” (14€)? Restaurants die een mooie kinderkaart hebben, krijgen bij mij een streepje voor. Je moet immers aan je toekomstige klanten denken als je duurzaam in het restaurantwezen wil bezig blijven. De wijnkaart toont veel variatie en wij kozen voor twee halve flesjes, waarvan er

redelijk wat op de kaart staan. De witte wijn was een André Lurton Château de Rochemain Pessac-Léognan van 2005 (15€), hars- en citrusachtig met een stevige afdrank (100% sauvignon druif). Voor de rode wijn verhuisden we naar Italië met een chianti classico Barone Ricasoli 2005 (19,5€). Wat ook niet vaak voorkomt, is dat je keuze hebt in magnum-flessen. Goed voor grote groepen, en het is algemeen geweten dat wijn in magnum-flessen vaak beter de kwaliteit behoudt. Twee voorbeelden? Een witte Pligny Montrachet 2004 (wel aan 160€) of een rode Côte du Py domaine Burgaud (scherp geprijsd aan 49€).

“De Goei Goesting” was een leuke en verfrissende ervaring. Prima bediening, correcte prijzen, verzorgde keuken, overdekt en verwarmd terras, en ruimte tussen de tafels zodat een goed gesprek niet gestoord wordt door het gekende brasseriegeroezemoes. Ook in de meest Oostelijke provincie van ons land ligt de culinaire lat dus heel hoog. Misschien dat ik in de toekomst wat meer naar Limburg trek. Met de belevenissen in “De Goei Goesting” moeten er daar nog wel heel wat andere restaurants de moeite waard zijn.

“De Goei Goesting”, Zuivelmarkt 18, 3500 Hasselt, tel 02/32 52 82, [info@degoeigoesting.be](mailto:info@degoeigoesting.be). Voor grotere groepen lijkt reserveren aangewezen. Parkeren doe je buiten het centrum, neem bij regenweer toch een paraplu mee. Ook de website is keurig opgesteld en voorafgaandelijk een bezoekje waard: [www.degoeigoesting.be](http://www.degoeigoesting.be) Daar kan je de uitgebreide openingsuren raadplegen.

Kris Poté is vice-president communicatie & marketing bij Capgemini. Dit bedrijf is een wereldwijde speler in bedrijfsadvies en diensten in informatietechnologie. Kris Poté is auteur van verschillende artikelen en boeken over management, communicatie, bestuurskunde en informatietechnologie. Na het schrijven van dit artikel vertrekt hij meteen naar restaurant “Het Gravenhof” in Dworp, om met een dineetje de achttiende verjaardag van zijn jongste dochter te vieren. Vieren doe je uiteraard altijd met een lekkere maaltijd, thuis klaargemaakt of op restaurant : het maakt hem eigenlijk niet uit (21/5/2008).

