



Comme chez vous

Huiskamerrestaurants zijn het tegengestelde van een anonieme restaurantervaring of van de gekte van de laatste culinaire trends, maar gaan voor een pure ambiance en intieme gezelligheid in een huiselijk kader. Sfeervolle schemerlampjes, royale sofa's en stemmige accenten: alles in een huiskamerrestaurant is ontworpen om u dat onbestemde thuisgevoel te geven. Dat laatste kunt u trouwens letterlijk nemen want bij heel wat huiskamerkok zit u eenvoudigweg, jawel, in de woonkamer van de gastheer. Klaar voor een bijzonder culinair huisavontuur?

Door Pascal Dewulf

Art Choc

KUNST EN GASTRONOMIE

Gesofisticeerde kunst en fijnzinnige gastronomie in een op-en-top huiselijke sfeer, dat is 'Art Choc'. Het interieur dat met behulp van Creneau International tot stand kwam, flirt met mysterieus zwart, speelse plantenmotieven en organische, stemmige verlichting. Chef-kok Christophe Janssens is een man die van vele markten thuis is en die zich met hart en ziel toelegt op een culinaire aanpak die typisch Belgische toetsen perfect laat harmoniëren met mediterrane smaken. 'Huisgemaakte kaaskroketjes met brosse peterselie en rucola' worden er dan ook met het grootste gemak afgewisseld met bijvoorbeeld 'Gegrilde sardines met limoen en rozemarijn'. Een opvallende linnenkast in het centrale eetgedeelte biedt een speelse doorgang naar het atelier van eega en zakenpartner Katleen Verheijen. Zij legt zich met vakmanschap en creativiteit toe op gesofisticeerde juwelen in goud en zilver met halfedelstenen. Wie even rondsnuistert door de collectie voelt heel snel aan dat deze dame door de jaren een geheel eigen stijl en identiteit heeft weten op te bouwen. Kunstliefhebbers komen bij 'Art Choc' vast en zeker aan hun trekken, want er zijn vrijwel continu expo's van bekende en minder bekende artiesten met figuratieve kunst als rode draad. 'Art Choc' doet zijn naam dan ook alle eer aan. Een gedroomd adresje voor een oergezellige en bijzonder smakelijke avond uit.

Ridder Portmansstraat 6, 3500 Hasselt,
tel. 011-24.28.83, www.artchoc.be.



Chez moi, chez toi!

ETEN IN EEN TRENDY LOFT

In de buurt van het Brusselse Zuidstation wordt u in een trendy loft op een warme manier ontvangen en op een persoonlijke manier bediend. Alle gasten zitten gezellig samen aan één tafel, terwijl de kok van dienst achter het fornuis aan de slag gaat en inventieve gerechten op tafel brengt. Het concept is oergezellig en geeft een sterk *table d'hôte*-gevoel. De keuken is mondiaal georiënteerd met leuke Belgische *terroir*-nuances onder het motto '*C'est le marché qui décide*'. Koken wordt op dit adresje dan ook een dagelijkse creatie. U eet wat de gastheer eet: even vers en even lekker. Kortom een (h)eerlijke en pure keuken. 'Chez moi, chez toi!' is dan ook een volwaardig alternatief op het klassieke restaurant. U kunt opteren om tijdens de week gezellig aan tafel aan te schuiven en gewoon mee te eten met de gastheer of om in het weekend te reserveren voor een heerlijk driegangenmenu.

Onderwijsstraat 124, 1070 Anderlecht,
tel. 0473-79.20.55, www.chezmoicheztoi.be.

Huiskamerrestaurant Postelein

OP BEZOEK BIJ VRIENDEN

Huiskamerrestaurant Postelein is een uitgelezen adresje waar chef-eigenaar Yoeri Jansen sinds december 2001 leeft en kookt, en waar hij samen met zijn familie zijn gasten zoveel mogelijk het gevoel wil geven dat ze bij vrienden zijn uitgenodigd. U wordt er dan ook ontvangen in een prachtige villa in cottagestijl met een royaal tuinterras omgeven door groen. In een ontspannen en huiselijke sfeer kunt u opteren voor een Frans geïnspireerde keuken met smakelijke creaties als 'Roodbaarsfilet met een streepje saffraansaus' of 'Melkkalf met jus van tomaat en tijm'. Bij 'Postelein' maken ze stevast gebruik van seizoenproducten en streekgroenten om het respect voor puurheid extra in de verf te zetten. Dit adresje biedt trouwens ook een aantal bijzondere menuformules voor de aanhangers van onvervalste gezelligheid en culinair plezier.

Tremelobaan 136A, 3140 Keerbergen,
tel. 016-53.86.89, www.postelein.be.



't Garnierken

STERREN ACHTER HET FORNUIS

't Garnierken' gaat voor creatieve, goed doordachte prijs-kwaliteitsmenu's en à-la-cartegerechten in een sober maar stijlvol kader. Hier wordt met de beste producten gewerkt met veel zin voor afwerking, detail en compositie. De huiselijke sfeer, die krijgt u er gratis bij. De kok van dienst is van geen kleintje vervaard en doet dan ook geen enkele culinaire toegeving: alles op dit adres is in huis bereid. Dat gaat van brood tot roomijs, over pralines, kroketten tot allerlei amuses. Een mens zou zich in een sterrenrestaurant wanen. De keuken is uitermate inventief en u zult dan ook versteld staan van de culinaire twists die hier aan de bereidingen worden gegeven. Of wat dacht u van 'Salade Nicoise met eendenlever en aubergines' of 'Varkensfilet traag gegaard en gegrild (lomo Iberico), met een kroketje van chorizo Iberico, pipérade groentjes, ravioli van de pootjes en wangetjes, jus van Cote du Rhone, pesto en balsamico-caramel'? Een hele mond vol, maar zeker is dat uw smaakpapillen hier buitengewoon zullen worden verwend.

De Pintelaan 137, 9000 Gent, tel. 09-22.222.91,
www.tgarnierken.be.

Commecheztoi Homecooking

ULTIEM THUISGEVOEL

Het team van 'Commecheztoi Homecooking' biedt u een unieke restaurantervaring bij uw thuis. Gedaan dus met urenlange voorbereiding en een metershoge afwas. Of u nu een ontspannen tuinfeest, een formele receptie of een gezellig diner wil organiseren, deze krasse chefs doen het allemaal zonder verpinken. Het menu, dat bepaalt u net zoals uzelf zou koken, volledig zelf. Vervolgens wordt het geheel bij u achter het fornuis bereid. Potten, pannen en verse kwaliteitsproducten hebben ze bij 'Commecheztoi' steevast zelf bij. Het enige waar u voor mag zorgen is een fornuis of kookplaat, oven, een beetje plaats in de koelkast en uiteraard een gezonde eetlust. De menu's die 'Commecheztoi' voorstelt verschillen in functie van het seizoen en worden gemixt met een aantal vaste waarden waaronder huisbereide gestoomde Dim Sum en Sushi, 'Gegrild geitenkaasje met tijm, sinaasappel en Luikse siroop' of 'Kalfsfilet Shropshire-county met een zachte late bottled vintage portsaus'. Kunt u zich een gezelliger huiskamerrestaurant voorstellen?

Tel. 0475-79.54.34, www.commecheztoi.be.



Mente Sana

HEILIGE DRIEVULDIGHEID

Op een paar passen van het Brusselse Flageyplein ligt huiskamerrestaurant 'Mente Sana'. De woonkamer van een oud herenhuis is de perfecte setting voor een gezellig weerzien met familie of vrienden. Een geraffineerde keuken en een kaart die wisselt in functie van de seizoenen maken 'Mente Sana' ondertussen tot een vaste referentie van gastronomes. Miguel Exposito is de man die achter een discrete, innemende glimlach zijn liefde voor een eerlijke keuken verbergt. De kaart is met vijf voorgerechten en vijf hoofdgerechten klein maar fijn. U wordt er alvast bediend zoals bij uw thuis. Dat begint met streepzachte focaccia-vierkantjes met tomaat en heerlijke olijfsjes, en gaat verder met, ja, wat de chef uit zijn hoed tovert want de kaart verandert met de regelmaat van de klok. De insteek is alvast seizoensgebonden en mediterraan. De ultieme test om een goed restaurant te waarderen: kies eenvoudige klassiekers en proef het resultaat. Een praktijkvoorbeeld: de 'dame blanche' van Mente Sana. Wanneer u die eet, zult u begrijpen dat een dame blanche heel wat meer is dan wat vanille-ijs met chocoladesaus, namelijk een klassieker bereid met heel veel liefde en toewijding. De heilige drieuldigheid van lekker eten - uitgekende ingrediënten, een doordachte bereiding en héél veel liefde - wordt op dit adres dan ook perfect ingevuld.

Lesbroussartstraat 22, 1050 Brussel (Elsene),
tel. 02-646.71.91, www.mentesana.be.

FOTOS: © ISABELLE FERIER



Relais St Job

CULINAIRE KLASSIEKERS

'Le Relais St Job' is op het eerste zicht niet onmiddellijk als huiskamerrestaurant te bestempelen, maar toch heeft het een erg hoog thuisgevoel dankzij gezellige, bruine lambriseringen, stemmige plavuizen en een onvervalste sfeer, net alsof u op bezoek bent bij uw overgrootmoeder. Hier komt men van heinde en verre om smaakvolle klassiekers te eten zoals 'Kalfshersenen met tartaarsaus', 'Huisbereide garnaalkroketten' of 'Een gestoofd hammetje met saus van mosterd van Meaux'. Geen seizoengebonden gerechten hier maar culinaire evergreens. De kaart is namelijk net als de muren van het gebouw letterlijk 'geklasseerd'. Dat is ook de reden waarom de kaart nu al ruim vijf jaar lang zorgvuldig het aanbod reflecteert dat deel uitmaakt van het erfgoed van Relais St Job. De topspecialiteiten krijgen een geschikt eerbetoon: 'Duo van ambachtelijke bereide bloedworsten', 'Vol-au-vent' of ook 'Kotelet van zuigkalf'.

Sint-Jobplaats 1, 1180 Brussel, tel. 02-375.57.24, www.relaisstjob.be.



Le Fruit de ma Passion

EMOTIES VAN HET MOMENT

Quentin Jadoul ontvangt u bij 'Le fruit de ma passion' zoals hij dat bij hem thuis doet, in zijn salon. Het doel van deze man is dan ook om tot de kern van de zaak te komen en mensen culinair te laten genieten middels een gulle, levendige keuken die fijnheid mixt met gevoeligheid. Hier dus geen avant-gardistische keuken, maar wel tijdloze gerechten en een traditionele basis waarop hij zijn eigen stempel weet te drukken. Bij 'Le fruit de ma passion' is er geen menukaart, maar kunt u de gerechten op twee manieren proeven. Enerzijds is er een 'carte-blanche-formule' waarbij de chef zijn fantasie de vrije loop laat. Anderzijds kunt u ook kiezen voor de suggesties van het moment die op een schoolbord staan geafficheerd en veranderen afhankelijk van wat de markt die dag heeft te bieden. Op het suggestiebord vindt u voorts ook een aantal klassiekers die voor langere tijd op het bord prijken. Gegarandeerd een adresje voor levensgenieters!

Jean-Baptiste Meunierstraat 53a, 1050 Brussel, tel. 02-347.32.94, www.lefruitdemapassion.be.

Benoit & Bernard De Witte

ORIGINELE KEUKEN MET VERASSENDE INGREDIËNTEN

Het landelijke karakter van de Vlaamse Ardennen alwaar de ouderlijke fermette van Benoit en Bernard De Witte gelegen is, zorgt voor een aangenaam en rustiek kader voor hun culinaire omzwervingen. Vorig jaar bouwden ze een nieuw gedeelte bij waar 35 personen kunnen genieten van een heerlijke maaltijd bij de open haard met zicht op de tuin. Deze uitbreiding werkte ook in de hand dat broer Bernard het Chez Bru-restaurant - van topchef Wout Bru- in de Provence verliet om zich in de familiezaak te wijden aan gedurfde nagerechten als een 'Compote van framboosjes met crème van roosjes' of een 'Crumble van bergamot'. Benoit waagt zich daarentegen aan creatieve combinaties van vlees en vis zoals 'Canneloni van kingcrab met rund', 'Rundsmèrg met parmezaan en rucola, coulis van truffel en gekonfijte tomaat'. Het vakmanschap en de gastronomische liefde van beide broers blijkt al van bij de start vanaf het glas huischampagne tot de gerechten die de eigentijdse keuken volgen met smaak en precisie, met bijzondere aandacht voor de kruiden die in de mate van het mogelijke uit de eigen tuin komen.

Beertegemstraat 52, 9750 Zingen-Huise, tel. 0476-68.57.69.



© STEFANIE GEERTS



Edendum

KINDVRIENDELIJK

Bent u op zoek naar een sfeervol en ongedwongen huiskamerrestaurant, dan is 'Edendum' misschien wel het adresje waar u naar zoekt. Gastvrouw Christel staat aan het fornuis terwijl gastheer Bart instaat voor de bediening. U geniet er van een charmante keuken in een huiselijk kader en een ongedwongen sfeer. Visliefhebbers komen er over de vloer voor heerlijke bereidingen van kabeljauw, paling en zeetong, maar ook carnivoren komen er vast en zeker aan hun trekken. 'Edendum' is bovendien erg kindvriendelijk, want ze hebben er ook een interessant aanbod aan gerechtjes voor de allerkleinsten. Naast een uitgebreide keuze aan lekkers zijn er ook de seizoensuggesties die maandelijks worden aangepast.

Kapelstraat 45, 3950 Bocholt, tel. 089-48.11.06, www.edendum.be.