

Must Eat: de eigenzinnigste restaurantgids

RESTAURANT
inspector

Als er iemand weet waar je lekker kunt eten en drinken, is het Luc Hoornaert wel. Hij levert wijnen en Japanse ingrediënten aan zo'n 200 restaurants, van de pizzeria bij u om de hoek tot in Hof van Cleve. In *Must Eat* neemt hij ons mee naar die plekken in Vlaanderen en Brussel waar je heerlijk kunt tafelen.

EVELIEN RUTTEN

Wie in België op restaurant gaat, heeft hoogstwaarschijnlijk al kennisgemaakt met Luc Hoornaert. Niet noodzakelijk in persoon, maar wel in de fles. Hoornaert levert namelijk wijnen aan zo'n 200 restaurants en volgt daarbij al meer dan twintig jaar zijn eigenzinnige neus en wijkt graag af van uitgestippelde paden. Niet de wijnstreek of de reputatie van de druif zijn daarbij van belang, maar wel de filosofie van de wijnboer. Een kenner dus, die op die plaatsen in Vlaanderen en Brussel komt waar je echt lekker kunt gaan eten. Daarom maakte hij samen met fotograaf Kris Vlegels een fascinerende *insiders guide*. Ze portretteerden telkens



Foto: Kris Vlegels

één gerecht per restaurant, dé schotel die een bezoek aan dat adres de moeite waard maakt. Daardoor is het niet alleen een nuttig zakboekje geworden, maar ook een leerrijk naschrift waarin je op een prettige manier iets leert over de buitenlandse keukens. Aziatisch, mediterraan of uit het Midden-Oosten, maar ook Vlaamse klassiekers komen aan bod.

Hoe heb je de adressen in *Must Eat* geselecteerd?
"Er zijn zo van die restaurantjes waar iedereen aan voorbijloopt.

De gevel is wat afgebladderd, er hangt een letter scheef of het ligt in een 'gevaarlijke' buurt. Recensenten van kranten en tijdschriften bezoeken meestal alleen de gevestigde waarden of adressen die hip en trendy zijn. Zelf hou ik enorm van kleine restaurantjes waar de kok gespecialiseerd is in een paar schotels die je nergens anders zo lekker kunt eten. Als je met een chef van een sterrenrestaurant gaat eten, neemt hij je vaak mee naar dit soort plekken, ver van de platgetreden paden. Die geheime adresjes wilde ik graag verzamelen.'

Ben je nog nooit gevraagd om recensies te schrijven?

'Het is me wel gevraagd, maar ik ga liever op restaurant om te genieten van het eten en het gezelschap, dan op alle details te moeten letten. Voorlopig doe ik het dus niet.'

Hoe vaak ga je eigenlijk op restaurant?

'Dat varieert van één tot tien keer per week. Maar ik eet ook erg graag thuis met mijn gezinnetje. Dat doe ik dat eigenlijk nog liever dan op restaurant gaan.'

Must Eat, Luc Hoornaert, foto's Kris Vlegels, uitgeverij Lannoo, 24,99 euro



DE WIJNMAN
Alain Bloeykens

Waes Wit 2011

Advocaat Lodewijk Waes is de grote bezieler achter de wijngaarden van het gelijknamige wijndomein die uitkijken op de oevers van de Schelde in Zwijnaarde, nabij Gent. Sinds 2005 maakt hij er Vlaamse landwijn van minder bekende rassen als solaris (wit) en regent (rood). En die gedijen hier wonderwel op een bodem van klei en leem. 'Met dank aan de nabijheid van de Schelde,' zegt Lodewijk, 'want net die rivier zorgt voor een apart microklimaat zodat de druiven optimaal kunnen rijpen'. Vorig jaar nog viel zijn rode wijn in de prijzen, want die haalde de tweede plaats op de verkiezing van de Beste Belgische wijn. En toch staan wij vooral versterkt van die witte solaris, lichtgeel gekleurd met een groene tint, uitbundig geurend naar bloemen, abrikoos en perzik, zelfs wat zachte kruiden, veel smaak en rijkheid in de mond, opnieuw exotisch getint, prima evenwicht tussen kracht en elegantie, excellente frisheid in finale.

Alcoholgehalte: 13,5% vol.

Prijs: 16,50 euro

Te koop bij: Belgian

Wines in Melsele,

tel 03-755.87.55,

www.belgianwines.com



Huisgemaakte dimsum bij Fong Mei

'De adresjes in het boek zijn eigenlijk allemaal favorieten, anders stonden ze er niet in. Maar als ik verplicht word om te kiezen, denk ik eerst aan Fong Mei. Ik ben gek van dimsum en hier kun je ze op topniveau eten, volledig huisgemaakt.'

Fong Mei, Van Arteveldestraat 65-67, 2060 Antwerpen



Waar het allemaal begon

'Ik hou ook erg veel van Le Fou est Belge. Ja, dat is een van de weinige sterrenzaken in het boek, maar hier is wel mijn passie voor lekker eten begonnen. De chef is een van de beste koks van België. Hij houdt echt vast aan traditionele technieken en diepe smaken.'

Le Fou est Belge, Route de Givet 36, 5377 Heure-en-Famenne 086-32.28.12, www.lefouestbelge.be



Sandwiches vol warmte

'Om mijn persoonlijke top drie af te sluiten vermeld ik graag nog Chez Andriana, waar je fantastische, mediterrane sandwiches kunt krijgen, bomvol menselijke warmte.'

Chez Andriana, Kruitmolenstraat 46, 1000 Brussel, 02-513.22.39



WAAR VOOR MIJN GELD

Vaatwastabletten van Sun in de aanbidding: voor een megapack met 56 stuks (all-in-one, regular of lemon) krijg je bij Carrefour hypermarkt 3 euro korting, zodat ze nog 7,99 euro kosten.

