

Willem Asaert valt aan met **mes&vork**



Couvert Couvert

- > Sint-Jansbergsesteenweg 171,
3001 Heverlee (Egenhoven)
- > 016/29.69.79
- > www.couvertcouvert.be
- > zondag en maandag gesloten
- > lunchmenu drie gangen 35 euro,
menu met vijf gangen 62 euro



Lunchmenu of kaart?

Critici hebben een punt wanneer ze beweren dat je de kwaliteit van een restaurant pas na een paar bezoeken volledig kan doorgronden. Zeker wanneer je eerst een keer vrij uit de kaart kiest om nadien bijvoorbeeld eens een prijsbrekende lunchmenu te proberen. Je proeft twee keer het werk van dezelfde chef maar leert veel over de manier waarop hij culinair zijn gasten wil verwennen. De broers Laurent en Vincent Folmer van restaurant Couvert Couvert werken al verschillende jaren met zo'n aantrekkelijk menu. In minder dan één week proefden we zowel een aantal gerechten tijdens een diner als de prijsgunstige lunchmenu. De omkadering met hapjes vooraf en creatief zoets aan het slot was tijdens de twee bezoeken van hetzelfde hoge kaliber. Verse ansjovis op een zuiders gekruide groentemengeling, frisse sla van knolselder en romig soepje met grijze garnalen en avocado scherpten de honger. Het lunchmenu in drie bedrijven voor 35 euro liet tijdens elke gang twee keuzes toe. Als voorgerecht konden we kiezen tussen rundstartaar of aardappelmousseline met slakjes. We kozen voor het tweede gerecht dat dankzij een bijzondere bordcompositie niet alleen aangenaam oogde maar ook voortreffelijk smaakte. De rinse geur van Cévennes-uien die in eigen suiker tot een zoet-

zure compote karamelliseerden, combineerde uitermate goed met fijn gesneden ham. Superfijne mousseline maakt het geheel luchtig en zorgde voor een pittig contrast met de zacht smakende slakjes. Eén minpuntje werd snel rechtgezet. Met een flinke draai van de pepermolen werden alle smaken aangenaam versterkt. Heek was de vis van de dag. Zelfs tarbot had ons als hoofdgerecht niet kunnen verleiden met gelakte varkensribbetjes als vleeskeu-

Met goed klaargemaakte ribbetjes heb je altijd prijs. Zeker van een topzwijn zoals The Duke of Berkshire

ze. Met goed klaargemaakte ribben heb je immers altijd prijs! Zeker wanneer ze afkomstig zijn van een topzwijn zoals The Duke of Berkshire en in handen zijn van een topchef die dit extra fijne varkensonderdeel optimaal kan behandelen. Het fijne en vetsmeuige vlees viel als boter van het been en smolt in de mond. Wat een contrast met het verdroogde ribvlees waarop zoveel Chinese eetgelegenheden en grillrestaurants het twijfelachtige patent heb-

ben. Laurent Folmer had de ribbetjes laten marinieren in eigen jus die aangesterkt werd met onder meer sherry-azijn, kardemom, look, gember en honing. Deze marinade liet hij nadien inkoken tot een substantie waarmee het traag gegaarde vlees gelakt werd. De Berkshire-ribben kregen galant gezelschap. Zelfgemaakte wontonvelletjes werden gevuld met een mengeling van varkensschouder en buikspek – allebei uiteraard van hetzelfde superieure varkensras – en vlees van grote garnalen en gemarineerde gember. Misschien gek dat de broertjes Folmer inspiratie zoeken in de dimsum- en Kantoneze keuken maar de manier waarop ze die in alle eenvoud kunnen uitpuilen getuigt van grote klasse. Afsluiter van deze lekkere en ook boeiende lunch was een kaastaartje met vacherin, twee soorten rauwe witloof, brunoise van appel en fijne uiringen. Ook het diner voldeed qua smaak aan onze verwachtingen, al misten we in beide gerechten de schwung die duidelijk meer in de lunch aanwezig was. Asperges met spinkrab (38 euro) en daarna een fijne kotelet van melkkalf met truffeljus en aardappelgnocchi (55 euro) werden qua compositie duidelijk strakker geregisseerd dan de gerechtjes in het lunchmenu. Bleef daardoor ondanks het gebruik van absolute topproducten het waarachtige genieten iets te veel op de achtergrond? ■

tafelschuimer

Toer de Geuze

Op 26 april is de tweejaarlijkse Toer de Geuze aan zijn zevende editie toe. Iedereen kan gratis enkele geuzebrouwerijen bezoeken in het Pajottenland en de Zennevallei, waaronder Lindemans, Geuzestekerij Hanssens en Oud Beersel. Naar aanleiding van de Toer werd een speciale MegaBlend Geuze samengesteld, een mengeling van verschillende lambiekbieren die enkel tijdens de Toer gedegusteerd kan worden. Snel zijn is de boodschap, want het nieuwe bier komt in een beperkte oplage met genummerde flessen.

INFO www.horal.be



Bella Italia

De nieuwe espressomachines A Modo Mio van Lavazza bestaan in twee versies: een semi-automatische zwarte Saeco Extra en een volledig automatische rode Saeco Premium. De machines werken beide op capsules. Met hun strak afgeronde vormen en gelakte zijanten hebben de twee toestellen een moderne toets meegereggen. Prijs: vanaf 159,90 euro. INFO 03/457.77.40, www.lavazza.be



Blondie & Brunette

Le Pain Quotidien doet een biologische aanval op je boterham met vier nieuwe potjes chocopasta. De smaken kregen – van licht naar donker – de namen Blondie, Brunette, Noisella en Noir mee. Ook nieuw zijn de eveneens biologisch gelabelde Noir extra-chocoladerepen met 74% cacao.

INFO in de winkels van Le Pain Quotidien, 02/348.49.49