

De Standaard Magazine (DSM)

dsM
MAGAZINE

18.10.2014
Page: 92

Circulation: 130424

8e2693
410

ONZE RECENSANT BEZOECT ELKE WEEK ONAFHANKELIJK EEN RESTAURANT

RESTAURANT

COMPTOIR DES GALERIES | ●●●●



Mevrouw Flammarion verkocht haar gelijknamige uitgeverij en met het geld dat ze daarvoor kreeg, ging ze niet op een zuiders strand liggen. Ze investeerde het in kunst en in een ambitieus project: een hotel met restaurant, pal in het historische centrum van Brussel, in een van de mooiste overdekte galerijen van Europa.

Ze omringde zich met bekwame mensen. De (vrouwelijke) binnenhuisarchitecten hebben schitterend werk geleverd, met een inrichting die moderne landelijkheid en rust uitstraalt. Voor het culinaire gedeelte wendde ze zich tot de Franse chef Julien Burlat van het veelgeprezen restaurant Dôme in Antwerpen. Chefs die een dergelijke consultancy op zich nemen, trekken dan een zogenaamde 'executive chef' aan die het operationale kookwerk regelt. Dat werd Benjamin Lagarde, ook een Fransman (afkomstig van de Côte d'Opale), 32 jaar en sinds 5 jaar werkzaam in ons land, onder meer bij Pascal Devalkeneer en David Martin, heren waarvan je iets kunt opsteken.

Zowel de spijs- als de wijnkaart verraden alvast dat hier liefde voor eten en drinken in het spel is. Voor minder verplaats ik mij niet meer graag. De sommelier is overigens ook een Fransman, uit Aix-en-Provence, die vanuit Sjanghai overkwam om dit project mee op poten te zetten. Mevrouw Flammarion heeft connecties, me dunkt. En goede smaak.

Aan het restaurant is ook een bar verbonden die doorlopend open is van 11 tot 23 uur, en waar je goede wijnen per glas en aantrekkelijke hapjes kunt krijgen. Een prima initiatief voor Brussel, dat echter niet makkelijk vol te houden is: heel wat restaurateurs hebben er hun tanden al op stukgebeten. De aangename sfeer bracht mij in opperbeste stemming. Ik installeerde mij op een kruk aan de toog, bestelde een schitterende champagne als aperitief, en een schotel met charcuterie die in huis bereid wordt door de chef, iets wat steeds minder gedaan wordt omdat het zoveel werk vraagt. Maar zowel de bloedworst, de *pâté en croûte* als de worst van varkenskop en ganzenlever waren verrukkelijk (€ 14). Aan tafel werd geproefd van gelakte paling in sojasaus met wortelen en komijn, een originele Japans-Marokkaanse combinatie (€ 21), licht gepaneerde kikkerbills (steeds zeldzamer op Belgische spijskaarten) met een frisse salade en snippers gedroogd ossenvlees (€ 34), geroosterde kwartel met paddestoelen en steranijs (€ 24) en huisbereide gnocchi met burrata van hoge kwaliteit, jammer genoeg in iets te veel en te vette jus met groene kruiden (€ 17).

De culinaire stijl van Julien Burlat vond ik er niet in terug, wel het niveau van de prijzen. Maar wie van goed eten en goede wijn houdt, heeft hier weinig reden tot klagen.

COMPTOIR DES GALERIES
Koningsgalerij 2
1000 Brussel

02/213.74.74
www.comptoirdesgaleries.be

Gesloten op zondag en maandag

Door Bruno Vanspauwen
Foto's Geertje De Waegeneer

●●●● : uitstekende prijs-kwaliteitverhouding | ●●●● : goed | ●●● : redelijk | ●● : nipt