

Sabato (De Tijd)

20.09.2014

Circulation: 39660

8c644b

Page: 53

465

sabato



Waar?

Comptoir des Galeries
Beenhouwersstraat 38 -
Koningsgalerij 6
1000 Brussel
Tel.: 02/213.74.74
comptoirdesgaleries.be
Gesloten op zondag en
maandag.

Wijn?

Een kleine kaart met uitsluitend Franse wijnen. Dankzij de wijnbar bij de toeg zijn er ook vijftien wijnen per glas te krijgen, met prijzen tussen 5 en 12 euro per glas.

Decibel?

Op een rustige middag viel het rumoer best mee. Maar wanneer alle 60 stoelen bezet zijn, wordt de akoestiek ongetwijfeld een uitdaging.

Rekening?

136 euro voor twee.

Kom ik terug?

Dit soort smakelijke productkeuken zou je elke dag kunnen eten: is het niet voor een driegangenmenu, dan wel voor een broodje. Mèt huisgemaakte pastrami.

PROEFWERK

TAFELNOTITIES VAN JAN SCHEIDTWEILER
COMPTOIR DES GALERIES IN BRUSSEL

Als er één buurt in Brussel is die je als foodie moet vermijden, dan is het wel de Beenhouwersstraat. De restaurants zijn er slecht en duur. Het begrip toeristental krijgt er een heel nieuwe invulling. Maar zie, sinds kort heeft diezelfde Beenhouwersstraat een goed en betaalbaar restaurant. Bovendien is het gelegen in een hotel, doorgaans ook al niet meteen een garantie voor culinair plezier.

De Comptoir des Galeries verwijst met overtuiging alle clichés naar de vuilnisbak. Dat het hier goed zit, voel je al bijna meteen bij het binnenkomen. Via de Koningsgalerij beland je aan een toeg waar een kok met veel zorg een broodje pastrami klaarmaakt. De pastrami - gepekeld en licht gerookt rundvlees - blijkt huisgemaakt, een teken dat we hier niet met een gewone broodjeszaak te maken hebben. Behalve vijf soorten broodjes kan je aan de toeg ook kleine gerechten eten, zoals kort gebakken inktvis of een garnaalkroket. Gelukkig staan beide hapjes ook op de kaart van het eigenlijke restaurant. Voor dat restaurant moet je eerst langs een imposante, 175 jaar oude persmachine. Blijkbaar huide hier vroeger het atelier van een fabrikant van medailles en eretekens.

Op de loodzware pers na is alles in de eetzaal helder en licht, met simpele houten tafels en stoelen. Architect Camille Flammarion gunt de gasten ook een gestileerde blik op een binnenplaats en de open keuken - een contrast met de abominabele interieurarchitectuur die in de rest van deze straat overheerst.

De keuken van Le Comptoir heeft de hoteluitbater wijselijk aan Julien Burlat overgelaten, de getalenteerde Fransman die met zijn restaurant Dôme in Antwerpen al jaren de pannen van het dak kookt. Hij stelt de kaart samen, chef Benjamin Lagarde (ex-Chalet de la Forêt, Brasserie Bozar) voert ze getrouw uit. Julien Burlat staat bekend om zijn heel natuurlijke, uitgepuurde gerechten. Sommige

daarvan vind je ook hier op de kaart, zoals de kikkerbilletjes in zoethout, of een bereiding met fera, een vis uit het Meer van Genève. En ook de beroemde luchtige chocoladetaart van Dôme duikt hier op. En huisgemaakte charcuterie natuurlijk, nog zo'n passie van de chef.

Zo proeven we van een superieure zwarte pens op een eenvoudig bord met radijs en saus van fromage blanc (12 euro). Ook de huisgemaakte ham is een paar keer beter

De kaart van Le Comptoir is samengesteld door Julien Burlat, de Fransman die met zijn restaurant Dôme in Antwerpen al jaren DE PANNEN VAN HET DAK KOOKT.

dan die ziellose plakjes die je weleens in de supermarkt vindt. Bij de ham (25 euro) zorgen diezelfde pens en wat sla voor eenvoudig maar o zo lekker plezier. Alleen de extra's die bij het bord komen, brengen verwarring. Dat er pommes dauphine bij liggen, is een goede zet. Maar waarom ook nog eens gekonfijte paprika gevuld met quinoa? Overigens moeten niet-vleeslieffhebbers niet wanhopig: er zijn ook vegetarische gerechten en heel wat vis. Zo proefden we van inktvisjes die pittig op smaak waren gebracht met piment d'Espelette (14 euro).

De Comptoir is een verademing in een buurt waar je struikelt over de restaurants, maar waar je zelden lekker eet.