



PROEFKONIJN door Agnes Gouyaerts

De ster bleef staan boven 't Waasland

We koppelden een lange wandeling aan een luie zondagslunch en kozen daarvoor een ietwat bizarre locatie uit: Vrasene. Aan de ene kant zie je het landelijke Waasland. Als je je omkeert, ligt de expresweg naar de kust voor je, en doemen daarachter de silhouetten van Doel en de Antwerpse haven op. Op de hoek van een villawijk ligt het restaurant Herbert Robbrecht, dat vorig jaar een Michelinster wegkaapte, in de recente editie van *GaultMillau* zeer positief wordt besproken en dus mijn nieuwsgierigheid had gewekt. De chef-eigenaar heeft in grote Franse huizen gewerkt zoals Georges Blanc alvorens in Doel en daarna in de deelgemeente van Beveren-Waas zijn eigen zaak te openen. Het is het warme allerheiligenweekend, dus zijn we blij dat er gezwind een tafellaken wordt gespreid op een van de terrastafels. De kaart leest als een gedicht. Luister bijvoorbeeld naar het *Adagio des terroirs*-menu van 54 euro: terrine van kalfsheerlijkheden en ganzenlever met Westmale dubbel, krokant amandelwafeltje met beuling uit Moorsel, vijgenchutney en een kruidige herfstsalade. Ravioli van Noordzeekrab en sint-jakobsvrucht, heldere schaaldierenbouillon verfijnd met geurige specerijen. Schelvis aan 't vel gebakken op een smeuge bereiding van gerst en linzen, spiesje van segrijnslakjes en knoflookkroketjes, emulsie van butternutpompoeën en peterolie. Fazant uit onze polders gegaard op lage temperatuur, romige schorseneren, tempoera van boontjes, pastilla van de boutjes, aardappelgnocchi en fijn versneden wilde champignons. Selectie van artisanale boerenkaasjes vergezeld van zijn garnituren (+ 6 euro) of drie verrassend lekkere zoetigheden. Het klinkt geïnspireerd, maar te machtig, dus kijken we uit naar de kaart.

Wie voluit wil gaan, kan beginnen met een degustatie van Iraanse oscietrakaviaar voor 75 euro, gevolgd door wilde tarbot met eekhoortjesbrood en artisjok voor 49 euro. Wij houden het bescheidener. Ik kies twee gerechten uit het menu: de kalfsterrine (20 euro) en de schelvis (23 euro). Dat minder chique visen worden aangeboden, verdient aanmoediging. Voor mijn gezelschap wordt het tarbotfilet op tartaar

van langoustine en kreeft met avocadomousse, een oliebolletje van kerstomaat en dressing met oosterse specerijen (28 euro) gevolgd door gefileerde paling op Vlaamse wijze in een saus van geurig groene kruiden (25 euro). Nu nog het dikke wijnboek doorwerken, zo te zien is de kelder een ware schatkamer, overheersend Frans. Het wordt een Howard Park, een Australische riesling (37 euro) die redelijk donker uitvalt en al wat aan frisse jeugdigheid heeft ingeboet. Omdat de zon wegschuift, verhuizen we naar binnen. Het interieur is strak en overwegend bruin, de tafels dragen een zilveren onderrok en een wit gesteven laken er overheen. Nadat de ober met een wit gehandschoende hand het juiste bestek heeft neergelegd, komt het eerste gerecht. Het compacte vierkantje kalfsterrine op een laagje van ganzenlever is bijzonder lekker, ernaast ligt een torentje van sneetjes zachte bloedworst, afgewisseld met krokante rondjes amandelwafel. Ook de tarbotfilet op de kreeft- en krabartaar valt in de smaak. De meeste andere eters hier vandaag zijn keurig geschoren en gekapte, in hun zondagse plunje gestoken oudere stellen. Zouden zij niet liever een eenvoudige fazant met witloof op hun bord vinden? Het antwoord komt me overgewaaid van een belendende tafel: "k Hé verdomme wree

goed g'geten, met veel specialiteiten." Zo zie je maar: nooit te snel oordelen. Daar zijn onze hoofdgerechten: bijzonder fris uitziende paling in 't groen die perfect is in al zijn eenvoud. Er komen gekookte

aardappelen bij en een klein potje met een tweede portie. Voor mij is er een virtueuze constructie van kraakverse schelvis op linzen en gerst, bekroond met een klein spiesje van slakjes en perfecte lookkroketjes. Hoewel de porties niet waanzinnig groot zijn, hebben we beiden toch een voldaan gevoel. Het lezen van de dessertkaart volstaat. Ik zie de kar met het uitgebreide assortiment van boerenkazen zonder spijt voorbijrijden. Bij de koffie komt nog een fraai bord met gevarieerde zoetigheden en we schrikken dat het al halfvier is. Nog altijd staat de zon warm boven het Waasland als we huiswaarts rijden. 't Zijn verwarrende tijden.

Voor mij is er een
virtuoze constructie van
kraakverse schelvis