

Appelsveer

- zaterdag 11 februari 2012, 05u00
- Auteur: Bruno Vanspauwen

Er was eens een restaurant met een prachtig zicht op de Schelde en een mooie naam, 't Ebdiep. Het werd gerund door twee broers en hun kok, Olivier Van de Meerssche, sleepte een Michelinster in de wacht. Nu is 't Ebdiep gesloten, maar Olivier Van de Meerssche (41) doet verder. Hij bleef de loop van de Schelde volgen, vond in Appels (een deelgemeente van Dendermonde) een geklasseerde herenwoning uit de achttiende eeuw, vlak bij het veer naar Berlare, en doopte zijn restaurant Appelsveer.

De ligging is idyllisch, de restauratie van de woning gebeurde met respect voor de authentieke ziel, de eetzaal dompelt je onder in een vervlogen tijd met de prachtige oude tegelvloer, eenvoudige houten tafels en stoelen, het zelfgebakken brood zichtbaar op een van de tafels. Een heerlijk landelijke en huiselijke sfeer. In de open keuken zie je de kinderen van Olivier en zijn vrouw, die met een spontane charme de bediening doet.

Ik was al helemaal in de wolken met het concept van Appelsveer, gericht op authentieke eenvoud. Het was dan ook even schrikken toen ik geconfronteerd werd met een wijnkaart op iPad, maar de eenvoud van de nieuwe tijd past eigenlijk wel bij die van het verleden. De wijnselectie, vooral uit Frankrijk, Italië, Spanje en Zuid-Afrika, werd gemaakt door Luk De Rooze, ooit nog sommelier in De Karmeliet. Ook de keuken van Olivier Van de Meerssche sluit eerder aan bij de nieuwe culinaire tijd, die om variatie, fraîcheur en lichtheid vraagt, en om redelijke prijzen. Menu's in drie en vier gangen kosten hier respectievelijk 40 en 50 euro, een lunch in twee gangen 28 euro.



Het eerste voorgerecht verblijdde me met makreel, een van mijn favoriete vissen. Rauw gemarineerd werd hij harmonieus omkaderd met blokjes koolrabi, gel van wortel, mousse van zee-egel, tahoon cress (kiemen van een boom uit de Himalaya) en kruimels van zuurdesem. Een creatieve, doordachte compositie, al had de makreel verser gekund en de marinade pittiger.

Een open keuken kan voor een kok een nadeel zijn: ik zag hoe hij enigszins ongeconcentreerd te werk ging, een veel voorkomend euvel bij koks met meer dan twintig jaar keukenwerk in de benen. Kwam het daardoor dat de zeebaars niet gaar was? In elk geval werden de borden zonder discussie teruggenomen en het siert de kok dat hij het gerecht niet probeerde te 'herstellen' met de bestaande ingrediënten, maar het helemaal opnieuw bereidde. Plots was hij een en al aandacht en concentratie, en het resultaat was ernaar: de zeebaars met prima cuisson, omringd door pas gesauteerde kokkels en een zachte botersaus met spruitenblaadjes en spekkaantjes, afgewerkt met een krokant papier van aardappel met kerrie. Het hele gerecht had erbij gewonnen: het was niet lauw zoals bij de eerste poging, en mede daardoor waren de smaken expressiever. Temperatuurbeheersing, van even groot belang in de keuken als in het wijnglas.

Geen klachten over de gaartijd van de jonge duif met rozemarijn, noch over de fijne begeleiding van raapjes, tuinbonen, Roomse kervel en gebakken polenta.

Die open keuken toch: ik zag hoe de kok zich onledig hield met enkele niet-dringende bezigheden, terwijl ik drie kwartier moest wachten op een eenvoudige assemblage van roomijs met earlgraythee, quenelle van witte chocolade, makaron van bittere chocolade en espelette en coulis van passievrucht. Ik slikte mijn ergernis in en besloot om me te focussen op waar het in deze rubriek om te doen is: de verhouding tussen prijs en kwaliteit.

Appelsveer, Hoofdstraat 175, 9200 Appels, 052/55.44.90, www.appelsveer.be

Gesloten op zondagavond, dinsdagavond en woensdag