

# Bonte B.

- zaterdag 29 september 2012
- Auteur: Bruno Vanspauwen



gdw

De jonge chef Bernard Bonte (31) heeft zijn gloednieuwe restaurant 'Bonte B.' genoemd. Het deed me denken aan mijn schooltijd, toen leerlingen eerst met de familienaam en dan pas met de voornaam werden aangesproken. In elk geval heeft Bonte B. zijn huiswerk gemaakt.

Zijn kleine eethuis in hartje Brugge ziet er bijzonder verzorgd uit in alle details, tot het kleine envelopje toe waarin de rekening wordt gepresenteerd. Het interieur is alweer een geslaagde creatie van de interieurarchitect Musschoot L., die stilaan een reputatie opbouwt in de trendy horeca. Hij nam eerder al andere eethuizen onder handen, zoals Lieven en Tête Pressée in Brugge, Cuines 33 en Escabèche in Knokke, en de brasserie Pure C van Sergio Herman in Cadzand. Hier toont hij dat hij ook met bescheiden middelen iets moois kan maken van een klein restaurant in een rijtjeshuis.

Zou de huischampagne met evenveel zorg gekozen zijn? Zeer zeker. Forget-Brimont Premier Cru is geconcentreerd maar toch fris en elegant, en niet overdreven aangezoet (9,5 euro per glas).

Het bescheiden, lieve meisje dat opdiend, is de vrouw van de kok. Ze brengt de mooi vormgegeven spijkskaart, waarin de lage prijzen van de menu's meteen opvallen: 35 en 45 euro voor drie en vier gangen, de lunch kost 16 en 22 euro voor À la carte en twee gangen. A la carte zijn de prijzen hoger, maar correct. Op de tafel staat een kleine wijnkaart, handig opgedeeld in wijnstijlen, met evenzeer een goede prijs-kwaliteitverhouding.

Bonte liep school in Spermalie en ging daarna ervaring opdoen bij Wout Bru, Maison Vandamme in Zeebrugge en Esmeralda in Knokke. Nu staat hij er alleen voor: ik ben benieuwd.

Open ravioli, al dente en van prima kwaliteit, werd aan de binnenzijde ingewreven met crème van waterkers, en herbergt een royale hoeveelheid bouchotmosselen met hun kenmerkende delicate smaak, en in blokjes gesneden groenten, nog licht knapperig. Een witte, schuimende wolk van mosseljus geeft lichtheid aan het gerecht. Prima ingrediënten, versheid, aandacht voor gaartijden, presentatie, compositie: tien op tien voor Bonte Bernard (19 euro).

In een geheel andere stijl, eerder geïnspireerd door de nieuwe Scandinavische keuken, ontvouwt zich een kleurrijk landschapje van gelakte en gerookte paling met radijs en komkommer, toefjes van aardappelpuree met zure room en crumble van zuurdesem. Doe zo voort, Bonte (22 euro)!

De topscore die al door mijn hoofd speelt, wordt even bedreigd door wat volgt. Al jaren vraag ik me af waarom koks die in hun voorgerechten zoveel verfijning en elegantie aan de dag leggen, die kenmerken plots minder belangrijk schijnen te vinden bij de hoofdgerechten. Ook Bonte Bernard gaat nogal onstuimig te werk in een megacompositie met stevig gezouten tarbot, kokkels, spaghetti van courgette en een voor de nobele vis te krachtige jus van schaaldieren (27 euro). De andere compositie met zeeduivel is evenwichtiger, ondanks de buitenmaatse cannelloni van spitskool, gevuld met kreeftenvlees (28 euro). Ik taxeer het niet als een fout, eerder als een bekommernis om West-Vlamingen met grote honger waar voor hun geld te geven, waardoor een kok weleens de zin voor dosering en portie verliest.

Hier is een jong duo aan het werk dat inzet en talent heeft, en ons daar genereus van wil laten genieten. Puik rapport, Bonte!

*Bonte B. Dweersstraat 12, 8000 Brugge, 050/34.83.43, [www.bonteb.be](http://www.bonteb.be) Gesloten op zondagavond en maandag.*