

Streekgerechten zonder grenzen



Lokale seizoensgebonden ingrediënten maakten van het Deense Noma het beste restaurant ter wereld. Meer er is niet nodig om ons op smakelijke ideeën te brengen. We vroegen vier chefs uit evenveel windrichtingen om gerechten te verzinnen die gebaseerd zijn op producten uit hun regio. We lokten de chefs en souschefs uit hun vertrouwde keuken naar de hemelse Auberge du Pêcheur in het landelijke Sint-Martens-Latem. Resultaat is een kleurrijke culinaire reportage om van te smullen. >

Productie: Inge Van den Eynde, Lieven Bouckaert - **Tekst:** Bart De Landtsheer - **Foto's:** Hilde Gilbos - **Locatie:** Auberge du Pêcheur (www.auberge-du-pecheur.be)

Met dank aan: La Bella Vespa (www.labellavespa.be) en Cruise4two (www.cruise4two.be)

Auberge du Pêcheur, Sint-Martens-Latem

Plaats van afspraak is de Auberge du Pêcheur in de cultuurgemeente Sint-Martens-Latem. Wat ooit begon als café is inmiddels uitgegroeid tot een succesvolle combinatie van hotel, feestzalen, vergaderzalen, gastronomisch restaurant (een Michelinster), bar, brasserie, gezellige terrassen enz. De Auberge du Pêcheur is anno 2010 in alle opzichten een fijn adres maar voor deze reportage richten we onze zintuigen voornamelijk op de keuken.

Aan het fornuis staat de getalenteerde Axel Colonna-Cesari. De man werkte voorheen in onder meer de sterrenrestaurants Folliez in Mechelen en Bruneau in Ganshoren. Hij zorgde vervolgens zelf voor de Michelinster in restaurant De Orangerie in de Auberge du Pêcheur. We vroegen dus ook aan hem, als gastheer van deze reportage, om twee gerechten te maken die grotendeels zijn gebaseerd op producten uit de regio.

Chef Axel Colonna-Cesari maakte voor ons een betoverend mooi voorgerechtje en een al even fotogeniek dessert klaar. Als voorgerecht serveert hij een rode poon met lentegroentjes die speciaal voor het restaurant worden gekweekt door lokale 'boertjes'. Kokkeltjes en scheermessen vervolledigen het gerecht en een crème van rode biet geeft het geheel een originele toets. Bij dat gerecht schenkt hij een 'grand vin de Bergerac', de Divine Miséricorde van Château Montdoyen. Een fijne ietwat 'geboterde' wijn die gedomineerd wordt door de aroma's van witte bloemen, gedroogde vruchten, walnoten en citrus. Een perfecte combinatie.

Voor het dessert kiest hij resoluut voor het zomerse karakter van frambozen. Die frambozen komen uit de tuin van een dame hier in de buurt, verduidelijkt Axel Colonna-Cesari. Van de ingrediënten gaat ondergetekende spontaan watertanden: mascarpone, frambozen, crème van calamansi (oosterse citrusvrucht), bisquit van frambozen en een crèmeux van witte chocolade. Het geheel wordt vervolledigd met een migas van frambozen. De migas, een poeder van framboos bewerkt met olijfolie, zorgt voor een prettige smaaksensatie omdat het in de mond van vast weer poeder wordt. Daarbij past een glaasje Brut Rosé van huis Henriot, een elegante champagne met een delicate toets van rode vruchten. Van harmonie gesproken. >





Traiteur Leconte, Oudenaarde

Voor de twee volgende streekgerechten kloppen we aan bij Traiteur Leconte, een gevestigde waarde in de wereld van feesten en events. Het enthousiaste team, onder leiding van Christophe Leconte, staat er garant voor dat de wensen van de klant zo dicht mogelijk worden benaderd. Zowel qua smaak en budget maar ook voor de inrichting van de locatie wordt niets aan het toeval overgelaten.

Sleutelwoorden zijn creativiteit en oog voor detail. Die signatuur is dan ook herkenbaar in de twee gerechten die Christophe Leconte voor de gelegenheid voor ons heeft klaargemaakt.

Christophe Leconte preciseerd vooraf dat hij zijn inspiratie heeft gehaald bij de koninklijke Oudenaardse Bijentelersmaatschappij. Veel lokaler kun je niet gaan, toch? Het werd uiteindelijk een hedendaagse reïncarnatie van geitenkaas met honing.

De kaas, uit het nabijgelegen Gavere, wordt gewenteld in een crunch van gepofte kaantjes en wordt dessertgewijs opgediend met rode vruchten uit de regio. Daarbij hoort een 'Royal Bloss'm', een cava die wordt verrijkt met de 'Bloss'm'-likeur van Braeckman jenevers. Jawel, ook uit Oudenaarde. Bloss'm wordt gemaakt op basis van vierbessen en de smaak harmonieert perfect met de geitenkaas en de honing.

"Voor het hoofdgerecht ben ik begonnen bij de drank", glimlacht Christophe Leconte. Inspiratie vond hij bij brouwerij Roman in Oudenaarde. Het werd een Adriaen Brouwer Dark Gold, een diep donkerbruin degustatiebier met een licht fruitig aroma en een fijne, bitter én zoete afdronk. Daarvan heeft hij een espuma gemaakt.

Die past perfect bij het lamszadel afkomstig van een familiebedrijf in het nabijgelegen Kluisbergen. Het lamszadel wordt voor de gelegenheid gewikkeld in Ename-abdijham, een ham die minimaal negen maanden rijpt en een bijzonder rijke smaak heeft.

In het gerecht zit ook waterkers uit de Zwalmstreek en de 'crispy' strooarpappeltjes zijn gemaakt van bintjes uit Kruishoutem. Kortom, dit gerecht is voor honderd procent streekgebonden. Wat daarbij gedronken wordt? De Adriaen Brouwer Dark Gold, natuurlijk.

>

Het 's Graevenhof, Schilde

Op de weg van Wijnegem Shopping Center naar Westmalle ligt Het 's Graevenhof. Een statig pand dat veel weg heeft van een Italiaanse meesterwoning. De architectuur werd ontleend aan Louis XIV en dat is aan de symmetrie van het gebouw en de binnentuinen te zien. De kleinste van de twee zalen is ingericht als een soort bibliotheek en heeft een doorleefd en intiem karakter. De grotere zaal daarentegen is met zijn hoge gebogen kasteelramen en hoge plafonds vooral naar buiten gericht. De architectuur krijgt de volle aandacht omdat bij de inrichting heel bewust werd gekozen voor lichte kleuren; de tafels zijn wit gedekt en dat zorgt voor een smaakvol evenwicht met een gezellige signatuur.

Achter dit concept schuilt een gedreven team. Zaakvoerder Eric Van der Veken is als gepassioneerde kok samen met zijn rechterhand en souschef Rudi Verdonck continu in de weer met het creëren van nieuwe gerechten. Doelstelling is de gerechten te verfijnen zoals in de betere restaurants en dit vervolgens te brengen voor een groter gezelschap.

Wat onze specifieke vraag naar originele streekgerechten betreft, werd inspiratie gevonden bij – hoe kan het anders – het zeer gewaardeerde trappistenbier van Westmalle. Als voorgerecht kookte het duo een gevarieerd bord van vlees en vis bij elkaar. In het bord ligt een brochetje van bonito op een couscous van zeealgen, diepzeegamba met look en zeezout. Daarnaast ligt een foie van kwartel, een gepocheerd eitje op een pikant bedje van pesto, een gelakt haasje van kwartel met karamel van trappist (Westmalle) en zeste van mandarijn. Een zelfje van morilles verzoet met dennenpitolie completeert het geheel. Origineel is het kleine degustatieglaasje Westmalle tripel dat deel uitmaakt van het gerecht.

Ook voor het dessert kozen ze voor variatie. De 'bonbon royal' van Callebaut-chocolade oogt aantrekkelijk naast de tompouce van amandelsorbet met mara espuma, de pistache parfait met elixir d'Anvers en grannychips. Daarnaast vertoef een frangipanegebakje met gegratineerde mangosoufflé en een moleculaire explosie van papaja en litchi. Dat je met dergelijke borden bij quasi iedereen scoort, is duidelijk. >





Salons Saint Germain, Diksmuide

Ons laatste duo betreft vader en zoon: Frans en Tim Saint Germain van de gelijknamige Salons Saint Germain in het historische centrum van Diksmuide. De feestzalen bestaan al 25 jaar en hebben een gezamenlijke capaciteit van 900 genodigden. Uiteraard kun je er ook terecht voor meer bescheiden feestjes; alle zalen zijn van elkaar gescheiden en hebben elk een aparte ingang en receptieruimte. Er is tevens een nieuwe zomer-wintertuin zodat het hier bij mooi en slecht weer heerlijk genieten is van een glaasje en een hapje.

Salons Saint Germain brengt de moderne Franse keuken met zuidse toetsen en is spaarzaam met culinaire experimenten. Aan de basis ligt respect voor het basisproduct. "Onze troeven? Betaalbare gastronomie", aldus Frans Saint Germain. Zoon Tim zal de traditie voortzetten, verzekert Frans Saint Germain. Tim knikt.

De ervaring en de culinaire kennis die Tim Saint Germain met zich meedraagt, is niet gering. Hij werkte onder meer in Oud Sluis, de Karmeliet in Brugge en de Seagrill in het SAS hotel in Brussel. Tim Saint Germain leerde bij Karmeliet hoe de klassieke keuken naar een hoger niveau te tillen. Bij Sergio Herman ontdekte hij de andere kant van de wereld. Tim Saint Germain: "Bij Sergio wordt vooral vis geserveerd en zijn aanpak is veel vernieuwender." Hoe dan ook zal hij zijn eigen stempel drukken zonder de traditie te schaden.

Over naar de twee gerechten. De heren hebben een kreeftje meegebracht. Diksmuide ligt niet zo heel ver van de Belgische kust, vandaar. Het kreeftje baadt in een gazpacho van trosmaatjes van bij ons, verduidelijkt Tim Saint Germain.

Idem dito voor de brunoise. Een olietje op basis van het streekbier Ara Bier en basilicum zorgt voor een verrassende toets. "In principe zou je hier het Ara Bier kunnen bij drinken," bevestigt Frans Saint Germain, "maar de meeste mensen verkiezen nog steeds een glas witte wijn."

Het nagerechtje is samengesteld uit drie kleine dessertjes: ananas gepocheerd in samba-kruiden (mengeling van oosterse kruiden), een chocoladegebakje van buurman bakker Bert en een gelei van Dulle Teve met een bavarois van yuzu. De bittere smaak van de Dulle Teve gaat goed samen met het zoete karakter van de yuzu en de ananas, benadrukt Tim Saint Germain. Niet onbelangrijk detail: bakker Bert is de broer van Tim. Het blijft dus allemaal in de familie... >

De vesparoute

Sint-Martens-Latem bezoeken en de omgeving ontdekken kan op vele manieren. Te voet, per fiets, per auto en per boot. Maar voor Brechtje Mestdach, salesmanager van de Auberge Du Pêcheur, ligt dat allemaal nét iets te veel voor de hand: "Het mag voor onze klanten best wat origineler zijn en zo ben ik bij de hippe vespa's terechtgekomen." Vooral klanten die hier komen vergaderen willen ter afwisseling en afleiding eens iets anders en het weer is niet altijd geschikt om te gaan wandelen of met de boot te gaan varen, verduidelijkt ze. Ook bij koppeltjes die hier komen voor een romantisch weekend, zijn de vespa's zeer populair.

De Auberge werkt voor de vesparoutes samen met het Gentse La Bella Vespa. La Bella Vespa verhuurt 50cc-vespa's vanaf 40 euro (voor drie uur). Je kunt kiezen uit vier routes maar uiteraard kun je ook zelf je route bepalen of een route op maat laten uitwerken. Dat het gezellig cruisen is rond en om Sint-Martens-Latem, moet duidelijk zijn.

Deurle is naar eigen zeggen het mooiste dorp van Vlaanderen; het ligt pal naast Sint-Martens-Latem. De troeven: de kloeke kasseitjes, de gezellige terrasjes, de uitstekende restaurants, de vele kunstgaleries, enz. De twee dorpen kun je in principe ook perfect te voet ontdekken maar met de vespa kom je verder. Snor bijvoorbeeld eens naar het befaamde kasteel van Ooidonk. Dit 16de-eeuwse kasteel zal je verrassen want het is perfect onderhouden en nog volledig bemeubeld.

Kortom, wie hier met de vespa rondrijdt, begrijpt meteen waarom zo veel kunstenaars zich tot de Leiestreek en meer bepaald Deurle en Sint-Martens-Latem voel(d)en aangetrokken. Op elke hoek kun je bij manier van spreken je schildersezel ontplooiën of je literaire talenten laten prikkelen door het magistrale uitzicht over de kronkelende Leiebochten. Als je nadien terugkeert naar de Auberge du Pêcheur moet je beslist gaan nagenieten op het terras aan de oevers van de Leie.

Bij goed weer zie je de plezierboten heel langzaam door de meanders laveren. Ze lijken op magische wijze door het gras van de weiden te schuiven en komen door de vele bochten maar heel langzaam naderbij. Dit schouwspel zul je nooit meer vergeten. >





Boottocht op de Leie

Een vespa is niks voor jou? Geen probleem, want de grootste troef in deze streek is natuurlijk de Leie zelf. Als de weersomstandigheden het toelaten, moet je beslist het water op. Zelf varen of met een ervaren kapitein, alles is mogelijk. De Auberge du Pêcheur is omwille van zijn unieke ligging een populaire aanlegplaats of, als je het wilt, de ideale vertrekplaats voor een rustgevende cruise op de Leie.

De Leie is uniek maar velen zijn vergeten waarom. Amper geweten is dat deze rivier tot ver buiten onze landsgrenzen bekend was omwille van de vlasproductie. De Engelsen noemden de rivier om die reden 'the golden river'. Het geheim zit niet zozeer in het water zelf maar in het trage debiet. Een trage stroming bevordert namelijk de groei van vlas. De vlasindustrie is intussen grotendeels verdwenen maar de sporen van die industrie zijn onuitwisbaar. Talloze Vlaamse schrijvers en dichters verzekerden de vlasindustrie van een vaste plaats in de geschiedenisboeken: Guido Gezelle, René Declercq, Stijn Streuvels, Cesar Gezelle, Cyriel Buysse... Maar zelfs heel lang daarvoor werd de vlasteelt in onze contreien al opgetekend door onder meer Vergilius en Caesar. In een recenter verleden deden ook schilders een duit in het zakje: Emiel Claus, Modest Huys, Emiel Jacques om maar een paar namen te noemen, legden de typische vlasstafereelen voor de eeuwigheid op doek vast. Als je de volgende keer richting Gent komt, zal het verkeersbord richting Vlasmarkt plots een veel rijkere betekenis hebben, toch?

Terug naar het heden. De streek verkennen vanop de Leie is een unieke toeristische troef van de streek rond Sint-Martens-Latem. Sommigen komen gewoon huizen kijken en anderen genieten gezellig van een glaasje aan boord. Feit is dat je vanop het water een heel ander perspectief krijgt op de langzaam voorbijglijdende steden en dorpen.

Elkeen die voor het eerst op de Leie vaart, is aangenaam verrast. En niet alleen vanwege het uitzicht maar ook van de vele randactiviteiten die op de oevers worden georganiseerd. Varen en hier en daar aan wal gaan om de zoveelste toeristische ontdekking te doen, dat is dé troef van de Leie rond Sint-Martens-Latem. Ideale periode is juli en augustus. Onze tip (zie foto's): neem contact op met [cruise4two](http://cruise4two.be) op www.cruise4two.be.