

The happy eater

AGNES GOYVAERTS KIJKT VERDER DAN HAAR BORD ROND IS

De jonge chef weet dat je dingen beter kunt maken door te schrappen. Hier ga je niet naar buiten met een hoofd dat tolt van de vele smaken en kleuren, maar met een goed gevoel

Agnes

Wat?

- **Markt XI**, Driftweg 11, 2480 De Haan, 059 43 44 44,
- Zondag en maandag gesloten.

Waar?

- In het centrum van De Haan, in een typisch 'zeehuis' met een gevel van gele en rode bakstenen en een erker.

Interieur?

- Witte stoeltjes met leuning, witte gesteven tafellakens, servetten met XI erop geborduurd. Een modern, luchtig interieur, met twee grote, halfronde luchters van Flos.

Keuken?

- Elegant en bijzonder fris, met producten uit de streek, maar ook zuiderse toetsen.

Prijzen?

- Menu's van drie, vier of vijf gangen (45, 55 en 65 euro). Beperkte kaart met voorgerechten rond 25 euro en hoofdgerechten van 30 tot 55 euro. Beperkte, weloverwogen wijnkaart, vanaf 30 euro. Drieganglunch voor 35 euro.

Verwachtingen. Ze worden vaak gecreëerd door recensies. Een collega – bekend om zijn scherpe kritieken – had zeer enthousiast geschreven over een nieuwe zaak aan zee. Een andere collega ging erheen en kwam teleurgesteld terug. "Mja... niet slecht, hoor, maar om er nu zo..." Om nog maar eens te zeggen: restaurantkritiek is geen exacte wetenschap.

Ik vertrok dus met één positieve en één minder positieve indruk naar Markt XI. De website had me al gunstig gestemd. Mooi zonder tierlantijnen, overzichtelijk. Ik had afgesproken met Klein Pierke, en samen stappen we van de tram in De Haan/Le Coq sur Mer. "Ik ben verslaafd aan markten", zegt Klein P., en ik kan hem er maar net van weerhouden om tussen de kramen te gaan neuzen. Onze honger en nieuwsgierigheid winnen het.

We duwen de deur open van een onopvallend rijhuis, en krijgen de keuze tussen een tafel aan de straatkant, of uitkijkend op de tuin. Halverwege ligt de open keuken waar de chef in zijn eentje aan het werk is. Zijn vriendin neemt de bediening op zich.

'Helder' is een term die me hier bij alles te binnen schiet, van het lichte interieur, over de website tot de kaart. Geen ellenlange opsommingen, maar vijf basisingrediënten (zalm, inktvis, snoekbaars, lam, banaan) en telkens twee bijkomende smaken. Als je maar drie, of vier gan-

gen wilt nemen, kun je kiezen welke.

Dat is leuk, want meestal staat er een sterretje bij de gerechten die je kunt laten vallen en meestal zijn het niet die waar je trek in hebt.

Wij zijn het roerend eens, we nemen de drie visgerechten, geen lam, geen dessert. Klein P. zingt de lof van de huischampagne, "die gelukkig niet in zo'n miserabel klein fluitje wordt geschonken".

En bij de drie hapjes vooraf weet hij al na enkele happen dat het hier goed zal zijn, "alle basis smaken zijn hier verenigd". In drie glaasjes zitten een pittig gekruide soep van wulken, een frisse wit-groene combinatie van bloemkool, en een zachte geitenkaas met krokante kruiden.

De rauwe zalm is zacht als boter, en gecombineerd met een groene asperge van Pertuis, zure room en gepofte amarant. Zout, zuur en een kraakje, perfect in evenwicht. Ook met het glas riesling van Geil, een van mijn favorieten.

Bij de tweede gang, ringen inktvis op saffraanrisotto met chorizo en venkel, komt een frisdroge Portugese Dão, Duque de Viseu. Met inktvis is het erop of eronder, en hier is het erop: geen taaie elastiek maar fijne ringen in contrast met het aardse van de chorizo.

Een bijzonder mooi bordje vormt de snoekbaars met spitskool, romanesco en strepen helgroene waterkers, waarbij we recht hebben op een derde witte wijn, deze keer een Mâcon. En lekker bovendien. Bij de thee, gezet in zware Japanse potjes, komen nog drie pralines en daarmee zijn we helemaal voldaan.

Zijn de verwachtingen ingelost? Bij mij zeker. De jonge Benny Van Torre weet dat je dingen beter kunt maken door te schrappen. Hier ga je niet naar buiten met een hoofd dat tolt van de vele smaken en kleuren, maar met een goed gevoel.

