



**Benny Van Torre is het nieuwe talent van de kust.** Hij heeft goed opgelet bij zijn vorige leermeester Bart De Smidt, van wie hij het gevoel voor smaakdosering en finesse erfde.



Tekst Marc Declercq Foto's Markt XI

## Markt XI in De Haan

Benny Van Torre volgde de slagereopleiding in Ter Groene Poorte in Brugge maar belandde vrij snel in de restaurantkeuken. Hij leerde het koksvak onder meer in de restaurants *Triton* in Blankenberge en *Hertog Jan* in Brugge en maakte dan de overstap naar de keuken van het restaurant *Bartholomeus*. Hij kookte er 4,5 jaar aan de zijde van Bart De Smidt. Maar jonge honden willen uitbreken. In de zomer opende hij met zijn vriendin Katrijn Blondé een restaurant in een belle-époquepand vlak over het overbekende tramstation van De Haan. Ze hadden er een jaar in gewerkt om het tot een restaurant om te vormen. Achter de geklasseerde gevel kwam een strakke langwerpige ruimte met twee eetgedeelten gescheiden door een open keuken. Het kreeg een heldere inrichting met warme materialen en optimaal comfort. Blikvangers zijn de twee Skygarden hanglampen van Flos met decoraties van planten in gips.

Achteraan het huis is een terras geïnstalleerd waar op warme dagen de tafels zijn gedekt.

Katrijn Blondé gaf haar baan als maatschappelijk assistent op om de ontvangst en bediening voor haar rekening te nemen. Haar vorige job gaf haar de gelegenheid om voldoende mensenkennis op te doen. Dat is handig als je het de klanten naar hun zin wil maken en dat doet ze met verve. De chef bemant zijn

keuken op zijn eentje. Om het rond te krijgen beperkte hij de kaart tot drie voorgerechten, vier hoofdgerechten en drie nagerechten, waarvan ook enkele bereidingen op het marktmenu zijn terug te vinden. Een van de voorgerechten is een bereiding van ganzenlever met appel, cider en brioche (€ 24). Hoofdgerechten zijn onder meer zeetong met tomaat, dragon en frisse salade (€ 55) en wilde eend met butternut, zilverui, polderaardappel en hazelnoot (€ 31). Het marktmenu bestaat in drie versies: 3 gangen voor € 42 (+ € 19 voor de aangepaste wijnen), € 49 voor 4 gangen (+ € 23) en € 59 voor 5 gangen (+ € 27). 's Middags wordt een lunch aangeboden voor € 29 en € 55 wijn, water en koffie in.

Ik neem het viergangen-marktmenu dat start met een aantal obligate hapjes. Dikwijls wil ik de hapjes overslaan omdat ze erg banaal zijn, maar hier krijg ik drie aantrekkelijke bereidingen voorgeschoteld: een krachtige combinatie van mosterdijs met een crème van ham en poeder van kappertjes; een friszuur gemarineerde kerstomaat met basilicumcrème, balsamico en gepofte quinoa en de meest verrassende van het trio: schuim van koude amandelsoep met citroenrasp, met een knipoog naar de klassieke Spaanse witte amandelsoep *ajo blanco* gepresenteerd als een moderne espuma. Het viergangen-marktmenu

start met een smaakvolle compositie van handgepelde Zeebrugse garnalen met stukjes komkommer, frisse gremolata, crème van aardpeer en erwenscheuten. Het is een gerecht dat zorgvuldig balanceert tussen fris en romig. Dan volgen twee op de huid gebakken goudbrasemfilets van onberispelijke versheid met een frisse viergesaus, met luchtige chibouste van parmezaan en crumble van zwarte olijven en basilicum. Het hoofdgerecht is een combinatie van in de pan gebakken heilbot, met correct gegaard goed sappig vlees, risotto van bulgur gemengd met spinaziecrème, zacht pittige wasabicrème en blaadjes jonge spinazie. Ook hier zorgt de chef voor een mooi spel van structuren en texturen. Het dessert scoort hoog in de frisse registers: braambessen met een sorbet van limoen en citroenmelisse, met crème van witte chocolade en luchtige rotsjes van limoen en citroen. Benny Van Torre beheerst zijn technieken en kookt met gevoel voor dosering. Hij weet te schrappen en voegt net die elementen samen die een grote smaakharmonie teweegbrengen. Voor een jonge chef die dat in de vingers heeft en die zijn creativiteit blijft voeden, staat een mooie toekomst te wachten. Mijn zegen heeft hij alvast.