



MARKT XI, Driftweg 11, 8420 De Haan, 059/43.44.44, [www.markt11.be](http://www.markt11.be)  
Gesloten op zondag en maandag

Was het dat heldere witte interieur dat mij aantrok? Die verzorgde, elegante manier om de gerechten op te lijsten, het hoofdingrediënt bovenaan, de andere ingrediënten daaronder? Ik heb al vaker ervaren dat de stijl waarmee een eethuis zich presenteert, aansluit bij de culinaire stijl van de kok. Benny Van Torre kende ik nochtans niet. Ter plaatse vernam ik dat hij vijf jaar lang de rechterhand is geweest van Bart Desmidt van restaurant Bartholomeus. Een perfecte leerschool, zo zou blijken. Van Torre laat zich ook inspireren door de Franse keuken, maar maakt ze licht en eigentijds. Zijn creaties zijn beheerst en doordacht, evenwicht en verfijning staan voorop, de ingrediënten zijn van topkwaliteit, de smaken zijn zuiver en gedefinieerd. Ik had er geen vermoeden van dat ik hier zo'n hoog niveau zou aantreffen.

Markt XI is gevestigd in een mooi rijtjeshuis in een van onze charmantste kustgemeenten, De Haan. In het midden van de eetzaal staat een grote open keuken, een keuze die steeds meer koks maken: het schept vertrouwen en een band met de klanten. Van Torre en zijn vriendin Katrijn Blondé doen voorlopig alles alleen. Dat maakt dat je hier je tijd moet nemen. Maar het wachten tussen de gerechten is meer dan de moeite waard. Telkens opnieuw slaagt Van Torre erin om je te doen verlangen naar het volgende. En elke keer weer is het een schot in de roos. Het marktmenu (€ 59 voor vijf gangen) mag je naar keuze inkorten tot drie of vier gangen (€ 42 en 49). Een twintigtal wijnen werd met zorg geselecteerd. Grijze garnalen worden weleens de kaviaar van de Noordzee genoemd, en dat is volkomen terecht als ze van de uitmuntende kwaliteit zijn die Van Torre voorschotelde. In de culinaire trend van het moment lagen ze in een strook dwars over het bord, wervelend verweven met vinaigrette van combava

(een exotische citrusvrucht), ijs van basilicum, koriander, crème van avocado en crumble van curry. Wat een sterke start, zeg!

Naast een sint-jakobsschelp - alweer van topkwaliteit - lag een schijfje preskop met gepocheerd kwartelei, opnieuw met wervelend garnituur: crème van Savoramosterd met een apart toefje knapperig mosterdzaad, poeder van appel, crumble van hazelnoot en enkele schijfjes augurk. De sensatie van tegelijk contrast en harmonie verrukte de papillen. Ook de opbouw van het menu was doordacht. Een moot hagelwitte kabeljauw viel in lichtkrokante lobben uit elkaar als je erin sneed, helemaal zoals het moet. Uit een apart potje vloeide een zijdezachte, licht pikante saus van bouillabaisse en rouille, de frisse toets kwam van een knapperige salade van venkel en citroenverbena.

Van Torre loste geen moment de rol. Zijn hypernauwkeurige rosé cuisson van fazantenborst wordt voor mij een nieuw referentiepunt. Mooi in mootjes versneden werd ze alweer trefzeker begeleid door schorseneer, de zwarte paddenstoel hoorn des overvloeds, zilverui en puree van polderaardappel. Leuk detail: een rond kroketje gevuld met fazantenvlees. Een combinatie van appel, citroengras, gel van kalamansi-limoen en blaadjes van zuring was een nage-recht naar mijn hart: een friszurige afsluiter bevalt mij altijd meer dan zoet geweld.

Ik was verbluft door het talent en de maturiteit van deze jonge kok van nog maar 26.

Markt XI is voor mij de ontdekking van het jaar. Ga er nu naartoe. De prijs van het menu zal niet lang op dit niveau blijven.

DOOR BRUNOVANSPAUWEN  
FOTO WOUTER VAN VOOREN