



MARKT XI IN DE HAAN

Supersterke solochef

SFEER

Markt XI is een gloednieuw kustrestaurant. Je vindt het tegenover het nostalgische tramstation van De Haan, achter de geklasseerde gevel van een sober belle-époquepand. **Beneden kwamen twee eetruimtes met in het midden een hypermoderne open keuken.** De heldere inrichting met witte muren, witte leren stoeltjes, witte tafelkleden en organische schilderijen aan de muren, hout en glas heeft een warme uitstraling. Blikvanger zijn twee Skygarden hanglampen van Flos met plantendecoraties van gips. Op warme dagen zijn de tafels gedekt op het terras achteraan.

DE CHEF

Benny Van Torre stamt uit een vissersfamilie en volgde slagersschool in Ter Groene Poorte in Brugge. Maar zijn liefde ging uiteindelijk naar de keuken. Hij leerde het koks-vak in restaurant Triton in Blankenberge, Hertog Jan in Brugge en Bartholomeus in Heist. In dat laatste restaurant kookte hij 4,5 jaar aan de zijde van Bart Desmidt. Zijn vriendin Katrijn Blondé werkte als maatschappelijk assistente en is nu gastvrouw in het restaurant. Ze ging drie maanden in de leer in restaurant Si Versailles om ervaring op te doen.

HET MENU

De chef kookt op zijn eentje en beperkt zijn menukaart tot 3 voorgerechten, 4 hoofd

gerechten en 3 nagerechten. Zo serveert hij een voorgerecht met jakobsschelpen, preskop, kwartelei en augurken (€ 27) en hoofdgerechten als fazant met schorseneer, zilverui, polderaardappel en hoorn des overvloeds (€ 32) of kabeljauw met venkel, rouille, ijzerkruid en bouillabaisse (€ 29). Het marktmenu bestaat in drie versies: drie gangen voor € 42 (+ € 19 voor de aangepaste wijnen), € 49 voor vier gangen (+ € 23) en € 59 voor vijf gangen (+ € 27). 's Middags wordt een lunch aangeboden voor € 29 en € 55, wijn, water en koffie inbegrepen.

OP HET BORD

Ik neem het viergangen-marktmenu dat start met een combinatie van met de hand gepelde Zeebrugse garnalen met frisse komkommer en gremolata, romige crème van aardpeer en erwenscheuten. Vervolgens twee superverse op de huid gebakken goudbrasemfilets met een frisse vierge saus, een luchtige chibouste van parmezaan en crumble van zwarte olijven en basilicum. Ook in het hoofdgerecht is vis verwerkt: gebakken heilbot met goed vast en nog sappig vlees, met een verrassende risotto van bulgur gemengd met spinaziecrème, zacht pittige wasabicrème en blaadjes jonge spinazie. De maaltijd sluit met een verfrissend dessert: braambessen met een sorbet van limoen en citroenmelisse, crème van witte chocolade en vederlichte rotsjes van limoen en citroen.

Favorieten van de chef



KEUKENOBJECT: "Mijn Kai Shun chef-mes, dat gebruik ik voor alles."



KOOKBOEK: "De reeks **Grand Livre de Cuisine** van Alain Ducasse. Dat zijn absoluut de boeken die je als jonge chef moet hebben."

CHEF: "Bart Desmidt, zowel op culinair als op zakelijk vlak."

TAFELGEZELSCHAP: "Mijn vriendin Katrijn."

ETEN THUIS: "Barbecue in de zomer, een goede kalfsblanquette met kroketjes in de winter."

FEELING BEOORDELING

Benny Van Torre is een chef die zijn technieken beheerst en in zijn gerechten evenwicht vindt tussen smaken, texturen en structuren. **Deze chef is een van de beste aanwinsten van de kust in 2011.**

PRAKTISCH

Markt XI, Driftweg 11, 8420 De Haan, 059/43.44.44.

G. Zondag en maandag. G.P. € 60.