

Humus Botanical Gastronomy

Nicolas Decloedt

1

De chef

De 39-jarige Nicolas Decloedt studeerde voor fotograaf aan de Gentse academie, veranderde van richting, schreef zich in aan Ter Duinen en ging aan de slag in toprestaurants (In de Wulf, Mugaritz, Chalet de la Forêt, Bon Bon). Zijn vriendin Carolien Baerten doet aan Mindful Eating en behandelt eetstoornissen via meditatietechnieken.

me-nu.org

2

Favoriete

groenteleverancier

Nicolas Decloedt werkt nauw samen met Dries Delanote van Le Monde des Mille Couleurs uit Dikkebus. Wat de tuinder oogst, dicteert wat de kok bereidt.

millecouleurs.be

3

Favoriete

kruidenleverancier

Nicolas Decloedt doet een beroep op Yo De Beule van Duizendblad uit Ternat, omdat haar kwalitatief hoogstaande kruiden smaak hebben en minder courant zijn.

duizendblad.be



OWF&H

Persoonlijk vegetarisch

Nicolas Decloedt is van Torhout, zijn vriendin Carolien Baerten van Bilzen. Tussen die twee locaties in, in Jette, kochten ze een huis. Daar is nu een privérestaurant; voor een vrije stoel dient men minstens één maand op voorhand te reserveren. Nicolas Decloedt is een zelfstandig restaurateur, en werkt met wat men noemt 'gastentafels'. Je reserveert via de website en wordt verzocht om op de afgesproken tijd te komen en vijftig euro per persoon in contanten mee te brengen. Nicolas kokkerelt in de open keuken, Carolien assisteert in de eetzaal. Zij ontvangt met charme en geeft uitleg over de geschonken wijnen. Die zijn inbegrepen in de prijs en zijn allemaal biologische, biodynamische of natuurwijnen. Men schuift aan aan één lange, houten tafel,

die uitgaat op het boekenrek, de keuken en de moestuin. De akoestiek is voor verbetering vatbaar. Boekweitcrackers met humus, kefir met lievestrui-bedstro, gazpacho van lavas, wilde asperges met amandelcrème en licht gebrande komkommer en een granité van gefermenteerde komkommer met crème van verse kaas en soba noedels zijn de gemakkelijke en smakelijke hapjes. Bij een exquisite witte asperge uit de duinen komen een crème van witte bonen, zuring en gefrituurde aardappel. Beignet van rabarber uit de tuin, geparfumeerd met oregano, wordt in een lepel gepresenteerd. Groene asperges liggen in

het bord met zonnebloempitten, sjalot en jus van mierikswortel. Merg van doorgesloten prei combineert de chef met gierst, schapenkaas en zelf opgelegde augurk. Het eerste nagerecht is van Parijse wortel, espuma van yoghurt en rozemarijn. Afsluiten doen wij met een dessert van duindoorn, munt en ijzerkruid. Nicolas doet leuke, inspirerende dingen met groenten. Zijn verfijnde bereidingen zijn verrassend: hij slaagt erin om wondertjes te bereiden van enkele ingrediënten met verschillende texturen. Zijn wereldse kookstijl is puur, fris en persoonlijk.

Humus Botanical Gastronomy: Gielelaan 20, 1090 Jette, 0474 65 37 06, humusgastronomy.be.



Carolien Baerten



VEGETARISCHE GASTRONOMIE

KEUKEN 8 • DECOR 7,5 • COMFORT 6 • BEDIENING 7 • PRIJS/KWALITEIT 8