



FOODCONCEPT
VAN DE MAAND



BRUNO VANSPAUWEN,
CULINAIR RECENSANT

**'Hier kun je
gezond én
gastronomisch
eten op hoog
niveau'**

BIJ DE VEGETARISCHE CHEF THUIS

FEELING STELT VOOR: EEN NIEUW EETCONCEPT,
ANDERS DAN HET KLASSIEKE RESTAURANT.
DEZE MAAND: HUMUS BOTANICAL GASTRONOMY.

DILEMMA. Vegetariër zijn en tegelijkertijd in de topgastronomie werken: het is een ongewone combinatie. Toch is dat precies wat Nicolas Decloedt doet. Als fervent vegetariër werkte hij in Spaans Baskenland in de keuken van Mugaritz, dat op de zesde plaats staat in de befaamde lijst van de *World's Best Restaurants*. Daarna ging hij naar een van de beste restaurants van ons land: Bon-Bon in Brussel, bekroond met twee Michelinsterren. Nu is hij de kok van Eat Love Tastings, een trendy eetadres in Gent. Nicolas droomt al jaren van een vegetarisch restaurant op sterrenniveau, iets wat nog niet bestaat in ons land. Maar financieel lukt dat voorlopig niet.

OPLOSSING? Dan maar in mijn eigen huis, dacht hij. Gemiddeld één keer per maand vormt hij zijn rijtjeshuis in Jette om tot een restaurant. Hij geeft de data door via Facebook, en meestal gaat er nog geen dag voorbij of alles is volgeboekt. Voor het menu put hij uit zijn tadbos, waar hij zelf groenten, kruiden en fruit kweekt.

CONCEPT. Vegetarisch wil Nicolas zijn keuken niet noemen, want daardoor krijgen mensen een verkeerd beeld van wat hij doet. Vandaar de term 'botanische gastronomie'. Want Nicolas mikt hoog. Hij krijgt daarbij hulp van zijn vriendin Caroline Baerten, een professionele diëtiste die haar eigen praktijk heeft: MeNu (wat staat voor Mindful Eating and Nutrition). Zij geeft voedingsadvies, begeleidt mensen met eetstoornissen en organiseert workshops over hoe je bewuster met voeding omgaat. Als je bij Nicolas en Caroline gaat eten, ben je dus in goede handen: hier kun je gezond én gastronomisch genieten tegelijk.

INSPIREREND. Nicolas loopt over van inspiratie. Na een verfrissend aperitief van komkommersap met lievestruiwebedstro krijgen we een reeks van niet minder dan zeven hapjes: van selderij met kikkererwten en mosterdsla met citroen tot een croque-monsieur van brandnetelpesto. Als eerste voorgerecht is er spelt met daslook en een combinatie van gerookte

en gebrande selderij, gevolgd door traag gegaarde venkel met gebakken courgette, crème van ui, jus van radijs en zee-groenten. Het hoofdgerecht bestaat uit asperge, gaar geworden in wei van geitenmelk, met aardappelpuree en boomspinazie. Om te besluiten een verrukkelijk dessert van selderij in suikersiroop met crème van schapenyoghurt en ijs van zuring en peper. Zelfs een aardbeien-taartje met roomse kervel verhindert niet dat we met een vederlicht gevoel van tafel gaan. De natuurlijke wijnen, met een minimale dosis sulfiet, harmoniëren mooi met elk gerecht. Vegetarisch dineren op dit niveau, bij een chef thuis en vlak bij zijn eigen moestuin: het is een bijzondere ervaring.

FEELING SCORE

- ✓ **LEKKER:** lekker én gezond.
- ✓ **LICHT:** absoluut, al hebben we véél gegeten.
- ✓ **ONGEDWONGEN:** iedereen zit er aan één gemeenschappelijke tafel.
- ✓ **SNEL:** wat doet het ertoe? Op zulke avonden kijk je nooit op je horloge.
- ✓ **GOEDKOOP:** heel goedkoop: € 35 voor alle gerechten en dranken.

HUMUS BOTANICAL GASTRONOMY,
GIELELAAN 20, 1090 JETTE,
0474/65.37.06, ALLEEN OP
AFSPRAAK EN VIA FACEBOOK.



ONTDEK DE
NIEUWSTE
RESTAURANTS
EN RESERVEER
METEEN OP ONZE
FEEL.IT APP