

HET PROEFKONIJN

GOESTING

IK zit niet elke dag samen aan tafel met een arts, een HR-consultant, een fan van Bruce Springsteen, een architect, een actrice, een secretaresse en een tv-journalist. Dat zijn van die verrassingen die een gastentafel opleveren. Vallen daar geen stiltes? Moet er gezocht naar een gespreksonderwerp? Natuurlijk niet, want iedereen die hier is, houdt van eten. Van eten in het algemeen en van de groentekuken van de chef in het bijzonder.

Nicolas Decloedt droomde al lang van een eigen restaurant, vegetarisch, maar op gastronomisch niveau. Vandaag klinkt dat niet langer als sciencefiction, tien jaar geleden was dat wel het geval. Nicolas is een doorzetter, geen fundamentalist, hij werkt in een 'gewoon' restaurant maar zijn hart ligt bij groenten en kruiden. Hij kan onder meer ervaring bij Mugaritz in Spaans Baskenland (hoort bij de top van de 50 Best) en Bon-Bon in Brussel op zijn CV

schrijven, en momenteel staat hij aan het fornuis bij Eat Love Tastings in Gent.

Gemiddeld één keer per maand ontvangt hij thuis aan zijn lange gastentafel, en dan experimenteert hij erop los. Hij gaat zijn daslook plukken in de nabije omgeving (sst, mag niet) en oogst groenten in zijn stadstuin, en heeft aan zijn vorige werk in Brussel leveranciers overgehouden aan Waalse kant.

Hij houdt nog een troef achter de hand: zijn vrouw Caroline is sommelière en diëtiste en leert mensen bewuster met voedsel omgaan. Zij brengt ons een eerste drankje, "om de mond schoon te maken", op basis van kefir, citroenverbena met een sliert komkommer in. Piepkleine wilde tomaatjes die Nicolas heeft ingelegd, zijn een eerste hapje.

We zitten met een achttal aan tafel, de andere gasten druppelen stilaan binnen. Er volgen jonge radijsjes en schapenboter. Die heeft Nicolas zelf opgeklopt. Caroline gaat rond met het aperitief, een

Wat?

Humus Botanical Gastronomy, Gielelaan 20, Jette, 0474 65 37 06, alleen op afspraak en via Facebook. Je kunt je individueel inschrijven of met een groep de hele tafel huren.

Interieur?

In een mooi rijhuis in de omgeving van de Basiliek van Koekelberg schuif je aan een lange houten tafel naast de open keuken, zodat je de hele tijd in contact staat met de kok en kunt zien hoe goed voorbereid zijn mise en place is.

Prijs?

Ongeveer 40 euro

Kom ik terug?

Ja, tenzij hij binnenkort zijn eigen restaurant heeft. Nicolas heeft geen gebrek aan inspiratie en je bent benieuwd naar wat hij volgende keer weer uit zijn botanische hoed zal toveren.

brut nature, Barranco Oscuro. Wafeltjes van kamut worden gedoopt in crème van knolselder onder een laagje koffie. Schaaltjes worden doorgegeven, de eerste vragen à la "wat doe jij in het leven?" gesteld. Een groen soepje van fluitenkruid levert gespreksstof op. Wat is fluitenkruid?

Smartphones komen boven, foto's van de witte schermbloemen doen de ronde.

Een sylvaner van Stefan Vetter wordt geschonken bij een geslaagde combinatie van koolrabi, daslook en Belgische quinoa. Een witte kool heeft acht uur in de oven gezeten, is dan van de buitenste, zwartgeblakerde bladeren ontdaan en wordt in zachte parten met hazelnootboter geserveerd.

"Zo heb ik nog nooit kool geproefd", roept iemand, en er wordt instemmend geknikt. Lekker boe-kweit komt dan met geitenkaas, ui en koffie, en om af te ronden een mooi stillevensje van 'kroepoek' van groene selder met schapenyoghurt en kefir. Bij de trage koffie of spijsverteringsbevorderende thee worden we nog verwend met een heerlijke kaastaart, mini-merveilleux van citroenverbena en een Bordelees pastoorshoedje, of cannellé.

Geen moment heb ik vlees of vis gemist, laat staan dat ik eraan gedacht heb. Dat ik niet wild ben van natuurwijn heeft als positief effect dat ik weinig dronk en fit als een goudvis naar huis terugzwom.



©GERT JOOSTENS

**Een keer per maand
ontvangt de chef van
Eat Love Tastings gasten
bij hem thuis, en dan
experimenteert
hij erop los**