



Foto: Johan Vancutsem

## Harmonieus en vederlicht

### RESTAURANT inspector

Elke week gaat onze restaurant inspector incognito uit eten in een veelbelovende zaak.

#### Trente

Trente  
Muntstraat 36  
3000 Leuven  
Tel. 016-20.30.30  
[www.trente.be](http://www.trente.be)

**K**winten De Paepe van restaurant Trente wordt beschouwd als één van onze Vlaamse topkoks. Ik zag hem al vaak opduiken in tijdschriften en tv-programma's, interviewde zelfs zijn moeder, maar proefde nog nooit van zijn gerechten. Tijd voor een nader onderzoek. Het piepkleine restaurant ligt in de Muntstraat in Leuven, een soort Rue des Bouchers maar dan gezelliger. De inrichting is sober en monochroom in bleke en gouden tinten. Er is één menu waaruit je vier (55 euro), vijf (65 euro) of zes (70 euro) gangen kunt kiezen. Aangepaste wijnen kosten 7 euro per gang, voor bieren tel je 5 euro neer.

Mijn man en ik kiezen voor vijf gangen en beginnen met twee frisse amuses: een forelcrème met komkommer en zalmeitjes, en een gamba met pompelmoes en erwtjes. Subtiële smaken die het palet voorbereiden op meer. Het eerste gerecht is makreel met rode biet, radijs en kaviaar van haring. De intense kleur van rode bieten contrasteert mooi met de vis en de radijsen. Een

eenvoudige, geslaagde smaakcompositie. We gaan verder met de rog. Hoe perfect kan een stukje vis gebakken zijn? Vraag het aan De Paepe, dan zit je er pal op. De verschillende texturen van jonge bloemkool zijn geniaal goed gecombineerd, met een fris-zurig kappertje ter contrast.

De volgende gang is ganzenlever met mango, maïs en poeder van curry-popcorn. We maken ons op voorhand een beetje zorgen of deze smaakcombinatie niet te *powerful* gaat zijn voor de foie gras en dagen later discussiëren we er nog over. Mijn man spreekt over 'gebruuskeerde ganzenlever', compleet weggeblazen door de curry. Zelf vind ik het een interessante, vreemde en best avontuurlijke combinatie. En niet te vergeten: curry na bloemkool werkt.

#### OP HET BORD



- Water ..... 5 euro
- 2 x champagne ..... 24 euro
- 2 x menu 5 gangen .... 130 euro
- Wijn ..... 56 euro
- Thee ..... 5 euro
- TOTAAL:** ..... 220 euro

De parelhoen met groene asperges, postelein en morieljes is een wat 'veiliger' gerecht, met klassieke smaken. Maar zo perfect uitgevoerd word ik hier toch intens gelukkig van. Na enkele gan-

gen begint er zich een duidelijk patroon af te tekenen. De Paepe bouwt zijn menu zeer zorgvuldig op met smaken die elkaar aanvullen, versterken of ondersteunen. Geen enkel ingrediënt is toevallig gekozen. Het menu vormt een harmonieus en vederlicht geheel, zonder al te zware ingrediënten.

We zijn benieuwd of dit volgehouden wordt tot aan de kaas en het nagerecht. En ja hoor: de sterke, felgele Leicestershire wordt vergezeld door worteltjes, handgerolde couscous en abrikoos. Prachtige kleuren en boeiende smaken. Ook de rabarber met yoghurtjes en een krokantje van witte chocolade is een eenvoudig maar krachtig smaakbommetje.

De bijpassende wijnen die per gerecht geserveerd worden, volgen hetzelfde stramien: ze ondersteunen de gerechten en overheersen nooit. Onze favoriet is de heerlijk minerale Riesling Spätlese 'Tritthenheimer Apotheke' van Ansgar Clüsserath. We kopen ineens de volledige voorraad (zes flessen) van het restaurant in. Voor wie mocht twijfelen: Trente is een steengoed restaurant.

Evelien Rutten

#### De hamvragen

**Correcte bereiding?** Intelligent en harmonieus.  
**Memorable smaken?** Bedrieglijk eenvoudig.  
**Prijs/kwaliteit?** In orde.  
**Prettig interieur/goed concept?** Aankleding mist persoonlijkheid.  
**Wil ik teruggaan?** Ja.

#### Het verdict

★★★★☆  
**Topchef kookt topgerechtjes**

### DE WIJNMAN Alain Bloeykens

#### Famille Perrin 'Côtes du Rhône' 2012

★★★★☆

Rode wijn uit de zuidelijke Rhône-vallei is in ons land een heuse hit. Wit ligt wat moeilijker. Hoe dat komt, is een heus raadsel. Het aantal referenties in het schap is beïndrukkend minder en ook de stijl lijkt ons minder aan te spreken. Toegegeven, het zijn niet meteen de meest makkelijke wijnen. Krachtig, vettig en meestal flink wat alcohol. Ook deze Côtes du Rhône op basis van grenache blanc, marsanne, roussanne en viognier die zich wel verrassend fris en fruitig in het glas weet te presenteren. Geurt uitbundig naar bloemen en wit fruit, lekker sappig in de mond, degelijk gevuld, wel wat alcohol die opduikt in finale maar voldoende fris zuur aanwezig om het geheel goed levendig en evenwichtig te houden. Goed fris schenken en perfect bij een stukje geïmpregneerd vis.

**Alcoholgehalte:** 13 % vol.

**Prijs:** 10 euro.

**Te koop bij:** Justin Monard Pro Vino in 3520 Zonhoven, tel 011-82.18.11



### WAAR voor mijn geld

Gezien de warmte op zich laat wachten hebben we echt alle tijd om die eerste BBQ tot in de puntjes voor te bereiden. Bij Aldi staan vanaf dinsdag 30 april roosters te koop voor 3,99 euro – met anti-kleeflaag en houten handgreep. Rechthoekig (38 x 28 cm), rond (28 cm) of vierkant (28 x 28 cm).



# De man achter de Brangelinawijn

Matthieu Perrin (32), eigenaar van het prestigieuze Château de Beaucastel in Châteauneuf-du-Pape, is één van de gezichten achter de wijn van Brad Pitt en Angelina Jolie. Geen toeval, want Perrin, met naast Beaucastel ook nog 'La Vieille Ferme' en 'Famille Perrin' in het gamma, geniet wereldwijd aanzien als de biospecialist onder de zuidelijke Rhône wijnen. Vier wijnen uit het Perrinassortiment.

**BIER**  
van de week



Foto: kfe

## Westvleteren 12

★★★★☆

**Brouwerij:** abdij Sint-Sixtus, Westvleteren.

'Volgens Ratebeer, een website die consumenten een rangschikking van bieren laat opstellen, is dit het beste bier van de wereld voor dit jaar. Ook in ons land staat het hoog op een schavotje. Tijd om zelf eens te proeven en te oordelen. Het flesje heeft geen etiket en volgens de wet mag dat niet maar de abdij heeft al lang een privilege en mag het etiket weglaten. We ruiken vooral rozijnen, ook gedroogde pruimen en zelfs porto. De pruimen komen terug in de fruitige smaak. Die is ook zoet, tegelijk een beetje gebrand. Dan duikt ook koffie op. Vloeit lang uit en onderstussen passeren rozijnen, wat sherry Pedro Ximenez, iets van karamel, uiteindelijk ook cognac. Een zeer mooie smaakervaring maar volgens ons is dit bier misschien toch een beetje overroepen.'

**Alcoholvolume:** 10,2 procent.

**Schenktemperatuur:** 12-16 graden.

**Lekker bij:** boef Stroganoff, bospaddenstoelen.

**Bewaren:** onbepakt.

Geproefd in Bierhuis Kulminator in Antwerpen door Marc Jansen, Sam Croonen, Dirk Van Dyck en André Peeters. Zij beoordelen de bieren op kamertemperatuur omdat die zo hun aroma's het best vrijgeven.

## Vacqueyras 'Les Christins' 2011

★★★★☆

De ogen van Matthieu beginnen meteen te fonkelen wanneer we hem vragen wat we mogen verwachten van de jaargang 2011 in de Rhône. 'Groots, heel groots zelf', vertelt hij enthousiast. 'Misschien niet zo volumineus als 2007 maar slanker, eleganter en vooral heel fris'. Dat laatste kunnen we meteen beamen. Opmerkelijk die frisheid, zowel in neus als mond, en dat voor een krachtpatser als Vacqueyras. Diep paars gekleurd, expressieve neus, mix van zwart en rood fruit, peper en champignons, krokant fruit in de mond, prima structuur en breed smakend, nog stevige tannines maar zinderend fris van kop tot staart. Vacqueyras met nog heel wat potentieel. Een fles die we graag geschonken zien bij een stevig stuk rood vlees op de barbecue.

**Alcoholgehalte:** 13,5 % vol.

**Prijs:** 18 euro.

**Te koop bij:**

Justin Monard  
Pro Vino, 3520  
zanhoven  
www.justinmonard-  
provino.be



## Coudoulet de Beaucastel 2010

Côtes du Rhône

★★★★☆

Je zou dit de 'tweede wijn' van Château de Beaucastel kunnen noemen, maar dat is het niet echt. Het zijn 30 ha wijngaarden beplant met cinsault, grenache, mourvèdre en syrah net ten oosten van Beaucastel en niet als Châteauneuf-du-Pape maar wel als 'eenvoudige' Côtes du Rhône gebotteld. Nochtans is het terroir, overwegend ronde keien, nagenoeg hetzelfde en krijgt de wijn vrijwel dezelfde zorgen. In het glas een 'grote' Côtes du Rhône, geurend en smakend naar sappig rood fruit, tijm, rozemarijn en verse vanille, voortreffelijk gevuld, breed gestructureerd en heel fris met nog stevige tannines die langzaam versmelten. En Beucas-

**Alcoholgehalte:** 14 % vol.

**Prijs:** 23,25 euro.

**Te koop bij:** Bauw-

mans in 9120 Haas-

donk, tel 03-775. 86.60



## La Vieille Ferme 2012

Ventoux, Rhône

★★★★☆

'Een instapwijn, een glas zonder veel pretentie, gewoon plezierig om te drinken op een zonovergoten dag zonder veel nadenken...', zo omschrijft Matthieu Perrin 'La Vieille Ferme' afkomstig van wijngaarden aan de voet van het Ventouxgebergte. Daar kunnen we ons helemaal in vinden. Een diep paars gekleurde wijn die rijkelijk geurt naar braam, bosbes en cassis, soepel en vlotjes in de mond, zelfde impressies als in de neus, tikkeltje kruidig, weinig tannines maar wel voldoende frisheid. Compact maar wat kort. 'Gouleyant' of 'dorstlessend' noemen de Fransen zoiets en het dient gezegd, prijs/kwaliteit een vlotte doordrinker. Gebotteld met schroef dop, jong drinken en liefst vrij fris schenken. Zal zeker niet misstaan in het gezelschap van een slaatje, koude vleesbereidingen en diverse pastagerechten.

**Alcoholgehalte:** 13 % vol.

**Prijs:** 4,99 euro.

**Te koop bij:** Delhaize



Foto: pdk

## SHOP

### Kauwgom met een hoek af



Een goed product is een ding, maar de look-and-feel zijn tegenwoordig vaak even belangrijk om het aan de man te brengen. Twist, van de makers van Stimorol, is suikervrije kauwgom ontworpen 'voor en door tieners'. Dat vertaalt zich in openklapdoosjes met maffe foto's en een coole magneetsluiting en gumsticks met prints. De smaken zijn Entertainmint (kruidemunt) en Legenderry Berry (framboos/me-  
loen). Onze tienermeisjes keken, keurden, kauw-

den en vonden het hele zaakje *ça va*. (edk)

Twist kost 1,79 euro voor een single pack (23 g, 12 stuks) en 3,09 euro voor een duopack.

### Chips voor bij de barbecue

Bij Kettle zijn ze niet vergeten dat chips nog altijd aardappelproducten zijn en dat proef je. Zou het die ambachtelijke look-and-taste zijn die de Kettlechips altijd zo in de smaak doet vallen op de redactie? Als het dat niet is, dan wel de krokante beet of het feit dat ze in zonnebloemolie gebakken zijn. Ook de speciale editie voor deze zomer, vanaf mei verkrijgbaar bij Delhaize, stelt niet teleur: de smaak *Honey barbecue* brengt paprika en ui samen met een zoet toetsje van de honing. En zoals de naam al doet vermoeden, ideale opwarmer voor de barbecue. (lae)

2,09 euro voor een zak van 150 g, [www.kettlechips.eu](http://www.kettlechips.eu)

