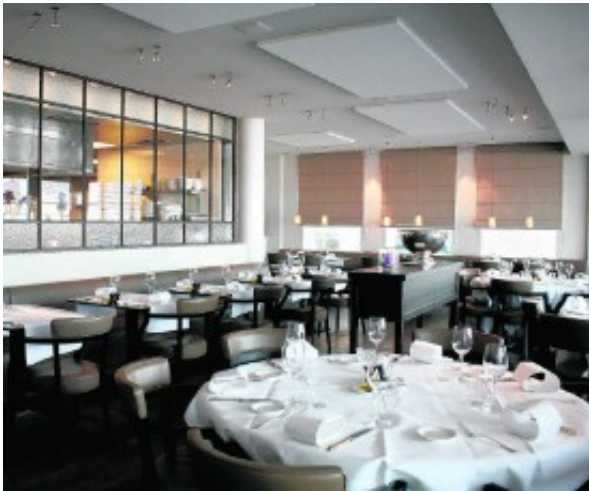


restaurant/Bristol

- zaterdag 06 augustus 2011, 03u00



© geertje de waegeneer

Het weer was deze zomer niet bepaald een reden om naar de Kust te trekken. Maar culinair kan ik altijd wel een reden bedenken. Al enige tijd stond een brasserie in de kustgemeente Knokke-Heist op mijn verlanglijstje (dat tot mijn verbijstering alsmaar langer in plaats van korter wordt). Betrouwbare bronnen hadden mij verzekerd dat je Brasserie Bristol tot de zeldzame categorie der echt goede brasserieën kan rekenen. Eerst proeven en dan geloven, is evenwel mijn levensdevies, en aldus bevond ik mij op een avond in testmodus op de zeedijk, overigens vlakbij het bekende restaurant Bartholomeus.

De naam Bristol werd ontleend aan het Hotel Bristol dat in 1927 op deze plek zijn deuren opende en zoals vele hotels in die tijd een overwegend Engels clientèle had. Enkele jaren geleden besliste de eigenaarsfamilie om het hotel te slopen en er een residentie op te trekken, met op het gelijkvloers een brasserie. Daar staat nu kleinzoon Christian Delacourt - ooit nog souschef van 't Molentje - in de keuken, terwijl zijn echtgenote Ann Decuypere de zaal bestiert. Zij schoolde zich bij tot sommelière, wat resulteert in een uitgebreide keuze van wijnen uit alle windstreken, tegen redelijke prijzen, telkens geschonken in een aangepast wijnglas.

Brasserie Bristol is zonder meer een van de mooiste brasserieën in ons land: hedendaags chic en strak, met een donkere houten plankenvloer, stijlvol gedekte tafels met zicht op het strand, een keuken achter glas zichtbaar vanuit de zaal, en een grote bar waar je aan de toog een hapje kan eten. De bediening is bijzonder alert en vriendelijk. In elk detail merk je dat Christian en Ann erin geslaagd zijn een gemotiveerde equipe rond zich te verzamelen.

Niet teveel gerechten op de spijskaart: dat geeft altijd vertrouwen. Een hoofdstuk 'traditie' vermeldt een zevental brasserieklassiekers zoals garnaalkrokotten, gebakken zeetong en rundstartaar. Onder de titel 'suggesties' worden enkele creatievere bereidingen voorgesteld.

Het voorgerecht blinkt uit in fraîcheur en verfijning: het niveau van een toprestaurant. Kraakverse tartaar van makreel met zoetzure koolrabi ligt naast gebakken makreelfilet met flinterdunne krokante korst, en een frisse geschakeerde salsa van mergpompoen, citroen en ui (17 euro).

Een heel ander smaakregister ontplooit zich aan de overkant van de tafel, maar de kwaliteit blijft: grijze garnalen op toast met roerei, daarnaast een crème van artisjok en olijven (18 euro).

Pladijs is een onderschatte vis, volgens mij omdat zo weinig koks hem echt goed kunnen bereiden. Christian Delacourt weet er weg mee: een dikke, perfect gebakken pladijsfilet wordt klassiek omringd door spinazie, grijze garnalen, een gepocheerd kwartelei, aardappelpuree en mousselinesaus (28 euro).

De kok die een pladijs aankan, kan elke vis aan. Het verwondert mij daarom niet dat de zeetong met tartaarsaus en frieten onberispelijk is, inclusief het slaatje waaraan de nodige aandacht werd besteed, wat lang niet in elke brasserie het geval is (32 euro).

Ook in de nagerechten wordt het gemiddelde brasserieniveau overstegen: moelleux van chocolade en een 'vacherin' met aardbeien en ijs (8euro elk).

Is het voor een recensent frustrerend om niet één punt van kritiek te kunnen uiten? Helemaal niet. Ik zou wel elke keer zo'n perfecte ervaring willen hebben.

4 bordjes: uitstekende prijs-kwaliteitverhouding

3 bordjes: goede prijs-kwaliteitverhouding

2 bordjes: redelijke prijs-kwaliteitverhouding

1 bordje: nipte prijs-kwaliteit verhouding

BRASSERIE BRISTOL, Zeedijk 291, 8301 Knokke-Heist, 050/51.21.12 www.brasseriebristol.be, op woensdag en donderdag gesloten

door Bruno Vanspauwen , foto Geertje De Waegeneer