



20 ZOMERREEKS

DE GROTE TEST



KOKSIJDE
De Huifkar, Koninklijke Baan 142

'Verse vis, pittige rouille en frisse kaas'

● Prijs: 28 euro ● Tijd: 19 minuten

'Deze ziet er lekker fris uit. Mooie bouillon, perfecte dikte, verse groentjes, wat saffraan en een mooie combinatie van vis: zalm, kabeljauw, mosseltjes, ... Alles is perfect gaar. De rouille vind ik ook lekker, er zit een pittige toets in. De kaas is fris en vers gemalen en we krijgen wat getoaste stukjes stokbrood. De garnaltjes zijn ook pas op het einde toegevoegd, waardoor ze niet gekrompen zijn. Die langoustine hoefde eigenlijk niet, maar hier ga ik zeer tevreden van tafel.'

9



WENDUINE
Bistro Fine Claire, Zeedijk 38 A

'Met liefde gebracht, dat zie je en proef je'

● Prijs: 27 euro ● Tijd: 24 minuten

'Wat een mooi bord, een leuke presentatie. Die kaas die fijn over het gerecht geraspt is, maakt het echt wel af. We krijgen een lekker assortiment van verse vis: rouget, zeebaars, zalm, mosseltjes, ... En ook hier kent de kok zijn gaartijden. Dit is met liefde gebracht, dat zie je en proef je. En nog een vermelding voor de ober, een fijne kerel die me aan het lachen brengt. Ook dat mag wel eens gezegd worden.'

8

In theorie is er geen betere plek om bouillabaisse te bestellen dan aan onze kust, waar de koks de vis als het ware zelf uit de zee kunnen halen. 'En in de praktijk valt het best wel mee wat betreft de kwaliteit van deze klassieker.' Tot die conclusie kwam Bart De Pooter, de enige chef van het land met twee restaurants in de Michelinids: De Pastorale** en WY*. 'Ik vreesde er vooraf wat voor, maar eigenlijk kreeg ik best wel mooie borden vol lekkere stukken vis voorgeschoteld. Al ging er nu en dan toch wel een chef in zijn diepvries vissen of zwom er een kreeft te lang in de soep om nog lekker sappig te zijn.'

CHRIS SNICK, FOTO'S: KURT DESPLENTER

>Volgende week:
Champagne

BOUILLABAISSSE

Getest door Bart De Pooter



ZEEBRUGGE
Blue Lobster, Tijdokstraat 9

'Zulke mooie stukken vis, maar ik mis mosseltjes'

● Prijs: 26,50 euro ● Tijd: 20 minuten

'Opnieuw een leuk assortiment aan noordzeevis: zeebaars, babylotte, schelvis, ... En wat een grote en correct gegaarde stukken krijgen we hier. Op en top vers ook. Al mis ik wel mosseltjes. In de plaats krijg ik soft-shell crab, maar die vind ik er eerlijk gezegd niet zo goed bij passen. De chef is ook duidelijk fan van steranijs: in de schelpjes die we als amuse kregen, zat er ook al. Verder is dit een leuke zaak aan de binnenhaven. Voor mij is dit gaan eten.'

8



OOSTENDE
Grand Café Du Bassin, Visserskaai 1

'Meer paprikasoep dan bouillabaisse'

● Prijs: 26,20 euro ● Tijd: 18 minuten

'Qua smaak krijgen we hier niet echt een bouillabaisse, dit neigt meer naar paprikasoep met venkel in. We krijgen mosseltjes, kokkels en een langoustine, maar verder is er weinig variatie in de gebruikte vis. Al is die wel vers. En proef je alles samen, dan is het wel lekker. Hier geven ze ook broodjes die gegratineerd zijn met kaas. Die smaken me wel. En je krijgt een potje met water en citroentjes om de vingers te wassen, dat weet ik ook wel te appreciëren.'

7



BLANKENBERGE
Palermo, Zeedijk 157

'Is dit aquarium voor mij alleen?'

● Prijs: 30 euro ● Tijd: 43 minuten

'Hier krijgen we een aquarium, is dit voor mij alleen? Je kan er met drie van eten. Deze portie is té groot. Er zitten ook veel schaaldieren in, en naast zalm krijg je weinig andere soorten vis. Producten zoals vulken horen hier niet echt thuis. Dit is ook eerder een groentesoep dan een bouillabaisse. De gaartijd is wel oké.'

6,5

ZOMERREEKS 21

Deze zomer trekt De Grote Test, de wekelijkse format uit uw weekendkatern, weer naar de kust. Met een expert en véél honger gaan we van kustgemeente naar kustgemeente om er culinaire klassiekers te proeven en te beoordelen.



Bart De Pooter trok van De Panne naar Knokke om zijn favoriete gerecht te proeven: bouillabaisse. 'En in tegenstelling tot wat ik vooraf vreesde, stootten we nergens op een soepje de naam niet waard.'



KNOKKE
Cambridge, Zeedijk 648

'Dit is andalouse in plaats van rouille'

● Prijs: 23 euro ● Tijd: 16 minuten
'De soep zelf is wel smaakvol, maar de vis is overgaar. Zo krijg je geen fris gevoel. Er wordt hier ook diepvriesvis gebruikt, de tong is nog in een rolletje. Bij verse tong rolt die zo uiteen. Maar wat hier het meeste opvalt, is de rouille. Dat is normaal gezien een mayonaise met look, cayennepeper en wat saffraan. Maar hier krijgen we iets compleet anders. Dit is volgens mij zelfs andalousesaus. En die past er toch niet bij, hoor.'



DE PANNE
La Coupole, Nieuwpoortlaan 9

'Kreeft te ver en geen verse groenten of vis'

● Prijs: 38 euro ● Tijd: 19 minuten
'Een mooi interieur en de soep is goed op smaak gebracht. Die hoort zelfs bij de betere. Maar over de rest ben ik minder tevreden. Alles is wat overgaar en de kreeft is zelfs kurkdroog. De witte vis neigt naar diepvries en de groentjes smaken ook niet echt kraakvers. De rouille vind ik wél lekker en over de portie hoor je me zeker niet klagen.'



NIEUWPOORT
Kaaï 15, Kaaï 15

'Weinig smaak en waar zijn de groenten?'

● Prijs: 23,50 euro ● Tijd: 12 minuten
'Coquilles en scampi uit de diepvries, een taaie gamba en weinig smaak. Zo vat ik deze bouillabaisse samen. Ik mis ook groenten. Bieslook, dat is het enige wat ik krijg. De toastjes voelen wak aan en de rouille is zeer vlak van smaak. Ik mis in dit gerecht body en pit. Gezien de snelheid waarmee het bord op tafel kwam en de hoge temperatuur, vermoed ik dat er ook een microgolfoven aan te pas kwam. Wat wel positief is: we krijgen een ruime portie.'

