



DE CONSUMPTIE VAN HET HUWELIJK

Dit culinair avontuur neemt u mee op restaurant. Inforevue gaat op zoek naar plaatsen waar politiemensen met een knorrende maag lekker kunnen eten. Deze keer bezochten we het restaurant van de Federale Overheidsdienst Financiën op de Philippsite, waar lokale en federale politiemensen van Leuven en hun bezoekers meer dan welkom zijn.

LEUVEN – Vrijdag visdag. Uit een ver verleden als misdienaar herinner ik mij dat de vrijdag een onthoudingsdag is waarop katholieken van oudsher geen vlees mochten eten. Als er toch gewerkt moest worden, hoe dan op krachten te blijven? Eenvoudig: door vis te eten. Door de secularisering en de multiculturalisering van onze maatschappij is dit dogma enigszins in het water gevallen. Nu eten we vis omdat het gewoon gezond is. De vetste vis is nog minder vet dan het minst vette vlees, alstublieft!

Visdag dus. Op een zwoele vrijdag in mei huppelen we als vrolijke proefkonijnen het fris en modern ingerichte restaurant van de belastingcontroleurs van de FOD Financiën op de Philippsite binnen, op een boogscheut van het Politiehuis. We schuiven er aan voor een sacrale maaltijd: een huwelijk van zeewolf en scampi's, badend in een mousselinesausje, met als getuigen een bosje witte asperges en twee bolronde porties puree. Het eten op onze borden oogt verzorgd en uitnodigend. Collega-proefkonijn neemt er een vissoepje bij, terwijl ik me laat verleiden door het dessert, een sabayon met een coulis van rode vruchten. Na een kort oponthoud aan de kassa – ze zijn er geen cash meer gewoon want de dagelijkse kostgangers betalen er met een soort sleutel – laten we het ons smaken.



Chef-koks Danny Huens (met de pet) en Patrick Claeskens (tweede van linksboven)

Foto's Lavinia Wouters

Tegenover mij kan de jeugig geurende vissoep met drijvende stukjes verse groenten en vis op heel wat appreciatie rekenen. Achteraf verklaren de twee chef-koks, Patrick Claeskens en Danny Huens, met de hand op het hart en in koor: "Elke dag maken we verse soep. Ook al onze sausen bereiden we met verse ingrediënten. Poeders en dergelijke komen er hier niet in!" Gelijk hebben ze! Ook het huwelijk in onze borden kan ons bekoren door, na onze ogen, onze smaakpapillen te verwennen. De gepelde – geen gepruts met de vingers! – en op een stokje geprikte scampi's zijn groot genoeg om volmondig lekker te smaken. De malse en naar visnormen vrij vette zeewolf combineert prima met de mousseline-saus (ei, boter, citroensap en kruiden). Wie niet houdt van mousseline zou kunnen kwatongen dat de ei-smaak van de mousseline de zeewolf niet tot zijn volste recht doet komen. Maar die andersproevers hadden ook keuze te over uit andere menu's: vol-au-vent, spaghetti bolognaise, koude schotels of een broodje. Terug naar ons bord. De voortreffelijke asperges zijn niet te mals en niet te hard maar net knapperig genoeg. Als ons buikje rond is, blijft op beide borden een bolletje puree over. Niet omdat die niet lekker zacht en romig was, integendeel. *Trop* is gewoon te veel. Zeker als er na een warme maaltijd op een warme dag nog een verfrissende sabayon wacht.

Na deze proeverij komen we unaniem tot het oordeel dat dit restaurant zijn goede reputatie alle eer aandoet: klantvriendelijk, hygiënisch, lekker en gevarieerd eten, ... De chef-koks zijn er duidelijk en terecht fier om. Patrick en Danny (weer in koor): "Hier is de klant koning. De klant eist kwaliteit en wij willen topkwaliteit bieden. Om dat te realiseren hebben we een tof team met koks en dienststers die er allemaal voor gaan!"

Stefan Debroux