



**DE LAET & VAN HAVER, Kapelstraat 102, 2540 Hove, 03/455.63.71,
www.delaet-vanhaver-dining.com, gesloten op zondag, maandag en dinsdagmiddag**



Net nu ik dacht alle mogelijke locaties voor een Neethuis bezocht te hebben (een museum, een galerie, een showroom) komt een slager op het idee om achter zijn winkel met een restaurant te beginnen. Luc De Laet heeft begrepen waar de culinaire tijden naartoe gaan: naar snelheid, comfort en een 'all in one'-concept. Daarom biedt hij naast vlees ook groenten, fruit, kazen en wijn aan, en hij heeft een traiteur- en cateringdienst uitgebouwd. Daar is nu een restaurant bijgekomen onder de hoede van de jonge gedreven kok Jamel Wauters, nog een korte tijd souschef in De Pastorale.

Een inrichting à la Flamant, een open keuken, de wijnkelder zichtbaar achter glas, schitterende wijnglazen op de tafels — alle zeilen werden bijgezet om het publiek van Hove en omgeving in stijl te ontvangen. De wijnkaart van de uitmuntende jonge sommelier Christoph De Cock is een parel, de prijzen zijn redelijk. Jammer dat het champagnehoofdstuk uitpakt met namen als Bollinger en Selosse, maar dat alleen prosecco per glas verkrijgbaar is (€ 5). Dan liever meteen witte wijn, en de sauvignon blanc uit Friuli is alvast beter en goedkoper dan de meeste sancerres die ook van deze druif gemaakt worden (€ 25 per fles).

Ook de prijs van het menu is scherp — vier gangen voor 50 euro — maar ik bezwijk voor de lokroep van de edele runderrassen op de kaart. Chianina, Italiaans rundvlees dat zelfs in Italië moeilijk te krijgen is, bestel ik alvast als carpaccio. Het is perfect versneden zonder eerst ingevroren te zijn, met geschaafde parmezaan, geroosterde noten, raketsla en olijfolie (€ 16). Met het nobele Maldonzout werd iets te kwistig omgesprongen.

Dan volgt deliciëuze gepocheerde kreeft, elegant in kleine moten versneden, met een kleurrijke mengeling van bladgroenten, tomaat, kwarteleitjes

en pompelmoes (€ 35). Horror: zout op de kreeft! Gelukkig gaat het om kristallen die je snel kunt verwijderen.

Zeetong, goudbruin op de graat gebakken, is wél evenwichtig gezouten. Ze krijgt het gezelschap van garnalen en venusschelpen, en een geconcentreerde crème van waterkers en gedroogde ossenham die eigenlijk overbodig is (€ 24).

Het Grote Werk is in aantocht: de entrecotes van Chianina, Schotse Black Angus en zeven weken gerijpte Main d'Anjou, samen met verse frieten, huisbereide bearnaise en een pittige sla van spitskool (€ 35, € 30 en € 35). Het vlees is zonder meer van uitmuntende kwaliteit, de verschillen in smaak en textuur geven aanleiding tot levendige discussie: feest voor foodies! Ook de bakwijze komt aan bod. Volgens de trend van de tijd grilt Wauters het vlees kort, waarna het verder gaart in een oven op lage temperatuur. Dat levert een ontspannen en malse textuur op, en een egaal roze kleur. Maar je mist wel het *sizzling* effect en de jus van de klassieke bakwijze. Wat is beter?

In elk geval is niets beter bij rundvlees dan een gerijpte pauillac: een Grand-Puy-Lacoste van het onderschatte jaar 1999 is prima op dronk en staat tegen een vriendenprijs op de kaart (€ 65). Voor dat bedrag kun je nog net de 2009 in primeur kopen. Hoewel ze onder de ogen van tientallen klanten werken, blijven Wauters en zijn equipe onverstoort rustig. Die rust moet je ook aan tafel bewaren: het duurdere ruim vier uur eer een frisse fruitsla met sorbet van bloedsinaasappel de festiviteiten afsloot (€ 14). De tol die je soms moet betalen als er à la minute wordt gekookt.

**DOOR BRUNO VANSPAUWEN
FOTO WOUTER VAN VOOREN**