

geproefd **IN DE WULF**

Nog nooit zo'n verwarrend moment beleefd als in de verrevelden van Dranouter. Op tafel staat tartaar van bonito-tonijn met sojamacaron, limoengelei en ponzuvinagrette. Daarmee is niets mis, integendeel. Het gastronomische hoogstandje contrasteert alleen fel met de eenvoud van het interieuren de bescheiden vriendelijkheid van de kok.

André PEETERS

Blijf weg uit deze uithoek van de Westhoek als u niet bereid bent ongewone smaaksensaties te ondergaan. Spoed u naar *In de wulf* als u een open gastronomische geest bezit en verzet bent op culinaire verrassingen. Kobe Desramaults is amper 24 maar hij bereidt uiterst creatieve gerechten. Daarvoor kreeg hij van Knack onlangs de *Gouden garde voor Het Jong Talent*.

Het mag een van de koudste avonden van het jaar zijn, na enkele minuten voel ik mij al lekker bekomen van de lange rit. Dat komt door het open vuur in deze schuur van een oude hoeve, en door het warme onthaal. Iedereen is vriendelijk, niets is chic, alles is zo gewoon. Enkele keren verzoeken de twee toffe dienststers om het bestek bij te houden. Ze zijn attent: een op de grond gevallen servet wordt vervangen door een nieuwe.

Gedurfd combinaties

Bij het aperitief komen chips van parmezaan met boekweitgraan, gepofte wilde rijst en krokante staafjes met mimolettekaas. Lekker, maar nog al geproefd. Dan verlaten we de bekende culinaire terreinen en waagt de chef zich op de riskante weg van de gedurfd combinaties. Met smaakexplosies tot gevolg, waarbij niemand gewond geraakt.

Wachten op het eten is hier een plezier: je krijgt veel hapjes. Als inleiding niet minder dan vier bereidingen. De meest verrassende smaak is de kaki (*zoete tomaat*) met geroosterde maïs en ijspoeder van foie gras. Even origineel is het cornetje van tartaar van oester.

Van de drie bereidingen met bonito (de beste tonijn) vind ik de sashimi met schuim van rijstazijn, sesamdressing en nougatine de lekkerste. Kobe Desramaults beheerst de technieken van het schuim. Hij heeft veel geleerd in restaurant Oud Sluis bij Sergio Herman - door twee restaurantgidsen tot beste kok van Nederland uitgeroepen - en in het thuisland van de espuma, in Barcelona.

Daar is het hoogtepunt van de avond: rolletjes van gevogeltegaai en hopscheuten, kroket-



Kobe Desramaults en moeder Heidi Foulon kijken niet op een gerechtje minder of meer.

© SABINE ALLEMEERSCH

Onze SCORE

op het bord:	9	10
bediening:	8	10
sfeer:	7	10

jes van gekonfijt konijn, sabayon van Hommelbier. Een mooiere hommage aan de Westhoek kun je niet bedenken. De passende wijnen zijn uitstekend gekozen: een sauvignon blanc (Oyster Bay) uit Nieuw-Zeeland, een chardonnay zonder eiklagering uit Zuid-Afrika (Brampton), een marsanne uit Australië (Thomas Mitchell).

Er komt geen einde aan de smaakgenogens. Na een tarbot- en een melklamgerecht volgen drie desserts en dan nog eens vier gerechtjes bij de koffie, met als toemaatje een crême catalane in een espuma-versie. Ik vraag mij af hoeveel gerechtjes er nu op tafel zijn gekomen. Toch zeker meer dan twintig. Wat een

weelde, en toch zit ik niet met een overladen maag.

De wijnkaart is summier maar wordt uitgebreid. De rode huiswijn is het goedkoopst (13 euro), de duurste fles kost 45 euro. De menukaart is zeer beperkt; drie voorgerechten van 18 tot 22 euro, drie hoofdgerechten van 21 tot 24 euro. Het menu „In de wulf” betaal je 55 euro (met wijnen 79), zonder tussengerecht 45 euro (met wijnen 65 euro). Een lunchmenu betaal je 29 euro (met wijnen 39 euro).

In de wulf, Wulvestraat 1, Dranouter (Heuvelland), tel. 057-44.55.67, www.indewulf.be. Er zijn ook negen gastenkamers, uitgebaat door Heidi Foulon.