

I8/20

IN DE WULF  
Wulvestraat, 1 – 8951 Heuveland (Dranouter)  
T. 057/44 55 67 – www.indewulf.be – info@indewulf.be  
Maandag en dinsdag gesloten  
MENU'S 70 tot 100 euro

## ZO KOMT U ER

Vanuit Brussel de E40 naar Gent, gevolgd door de E17 naar Kortrijk en de A19 naar Ieper. In Ieper de N331 nemen naar Kemmel-Heuveland. In Kemmel nog zo'n kilometer de N331 verder volgen richting Wulvergem. Daarna rechts afslaan naar Dranouter, 3 km verder. Op het kerkplein, links afslaan en de wegwijzers volgen langs een bochtig weggetje doorheen de velden. Het restaurant ligt ongeveer 2 km verder, links van de weg.



## IN DE WULF

Wij ontdekten **KOBE DESRAMAUTS** enkele jaren geleden. Hij had net zijn intrek genomen in de vroegere taverne van zijn moeder in Heuveland, vlakbij Dranouter. Een bochtig landweggetje leidt er naar wat voor ons één van de absolute musts blijft voor elke gastronom die naam waardig. Deze jonge god is de omweg immers meer dan waard. Zijn vindingrijke en zeer gedurfde keuken kadert perfect in de zoektocht naar verfijning en originaliteit van de moleculaire keuken en heeft alles in zich om te verleiden en ieders smaakpapillen het noorden te doen verliezen, bij voorbeeld bij het zien van wat je nog meer met een oester of rivierkreeft kunt doen.

Sedert ons vorige bezoek is de inrichting volledig veranderd. Het rustieke bleef behouden met baksteen, balken en de gewelven van de vroegere stal, maar de ruimte is groter geworden. De grootte van de tafels is trouwens vrij ongewoon en oogt zeer spectaculair. Een geraffineerde verlichting, verzorgde details, kortom, er is een berg werk verzet. En de chef heeft niets aan het toeval overgelaten, hij liet ook zijn keuken onder handen nemen. Die bevat nu de nieuwste technologische

snufjes.

**KOBE'S** formule is betrekkelijk eenvoudig, met zeven voorstellen op de kaart. Aan u de keuze om voor "la totale" te gaan voor 95 euro of voor zes, vijf of vier suggesties te kiezen door er telkens 10 euro af te doen. De lunch kost 40 euro. Ons tafeltje koos natuurlijk voor de complete formule

Kobe is een tovenaars en heeft ons volledig in zijn macht

met bijhorende wijnen van 130 euro. Een rond bedrag, dat wel, maar zonder enige twijfel een prijs/kwaliteitsverhouding van 17/20 waard! De betovering begint al met 4 bereidingen waarvan één alle denkbare beoordelingen opblaast. Vandaar onze neiging om 21/20 te geven. De enige vereiste is dat je van oesters moet houden. Naam: «Opaalkust». Maar het had net zo goed "ode aan het jodium" kunnen zijn voor een met stikstof gekoeld wafeltje met daarop een

zeer koude oester met zeeparels en algencoullis. De drie andere bereidingen bleken te bestaan uit eendenkroketten met een crème van rapen en kastanjes, koningskrab met zee-egel en schuimig ei en, tot slot, venkel, kruiden en kaviaar van forel. Gevolgd door een carousel van smaken met een rolmops van zeebaars, Zeeuwse mossel en chlorofyl, groene appel en koningskrab, mousse van gerookte kabeljauweitjes, brandade van kabeljauw en escabèche van cantharellen. Een serie verrukkelijke gerechten die ons allemaal naar synoniemen voor het woord 'heerlijk' deed zoeken. De bijhorende wijn was een droge jurançon, Domaine du Cinquau 2005 van Pierre Saubot.

Een compleet vernieuwd interieur, een uitgelezen keuken en onvergetelijke uitvindingen genre "Opaalkust". Je reinste waanzin ...

Deze opeenvolging deed geen afbreuk aan de gebakken rivierkreeft met javanais van eendenlever en pompoen, crunch van chocolade en vinaigrette van schaaldieren. De versheid van de rivierkreeft domineerde deze luchtige bereiding. Heel erg lekker was ook de knapperige coquille met een



plakje varkensspek en rammenas, dat alles aan tafel overgoten met varkensbouillon. Een Santa Chiara de Toscane 2006 zorgde voor een mooie harmonie.

Gevolgd door op lage temperatuur gegaarde tong, perle blanche oester, gel van St-Bernardus tripel, spek en crème van aardpeer, met een verbazende Languedocwijn met hazelnootaccenten, een Pic Saint Loup 2004 van J-M Boillot.

Op vleesgebied kwam een subtiele alchemie tot stand tussen gesmoorde ossenstaart, ridderzwam, witlof en schorseneren. En, waar we met een ode aan het jodium begonnen waren, eindigen we nu met een eerbetoon aan de aarde, met filet van haas,

rode biet en gierstpuree, dat alles eens te meer op lage temperatuur gegaard en smeltend op de tong. De Douro tinto, Quinta de la rosa 2005, met daarin alle druivensoorten die we normaal in een portwijn terugvinden, deed het gerecht lang geen onrecht aan.

Bij het dessert was opnieuw vindingrijkheid troef met een amandelnougat, een rijstap die enkel haar naam met dat bekende gerecht gemeen had en een folie van chocolade, munt, pistache en groene thee. Een maaltijd die ons zonder enige moeite naar de overtreffende trap van het woord 'subliem' voerde. **KOBE DESRAMAUTS** is een tovenaars en heeft ons volledig in zijn macht!



KEUKEN I8/20  
ONTHAAL 17/20  
DECOR 16/20  
PRIJS/KWALITEIT 17/20  
TOTAALINDRUK 17,5/20

BEOORDELING VAN DE GIDSEN  
GAULTMILLAU 17/20  
MICHELIN 1 STER  
DELTA 2 KOKSMUTSEN



**Le Bouchon et l'Assiette**  
RESTAURANT - CAVIST  
Zondag-, maandag- en  
dinsdagavond gesloten  
Woensdag de hele dag gesloten

TEL : 067.331.814

www.bouchonetlassiette.com CHEMIN DU SAUSOIS, 5A B-7060 SOIGNIES

**LA MAISON DU BOEUF**

maison du Boeuf

La Maison du Boeuf - Hilton Brussels  
Waterloolaan 38, 1000 Brussel  
Reservaties: 02 504 13 34

Businesslunch aan 39 €, van maandag tot vrijdag,  
voiturier en gratis parking  
Wekelijkse sluiting: zaterdagmiddag en zondag