



BACCHUS AALTER 14/20

Aalterweg 10
9880 Aalter
tel.: 09-375.04.85
www.restaurantbacchus.be

Open van 11.30-14.30 en van 18.30 tot 22 uur.
Dinsdagavond, woensdag en zaterdagmiddag
gesloten

Chef en eigenaar Hans Willaert (36) begon zijn carrière in een gastronomisch restaurant. Na twee jaar keuken deed hij de zaal. Hij volgde ook een cursus sommelier bij Sopexa. Drie jaar lang was hij maître d'hôtel in het Hof van Cleve en later in Pegasus, dat hij vervolgens overnam en omdoopte tot Bacchus, een passend eerbetoon aan de god van de wijn. De eerste jaren met een chef in dienst, tot Willaert zelf de pollepel ter hand nam. Hij creëerde zijn eigen hedendaagse stijl op klassieke basis.

Terras

Het open terras bevindt zich rechts van het gebouw. Circa 20 personen kunnen er plaatsnemen op de teakhouten stoelen met armleuning. Voorts wordt er even piekfijn gedekt als binnen, broodbordjes inbegrepen. Het terras is betegeld met veel buxus en taxushagen en een verzorgde tuin. Daarnaast ligt een weide met damherten. Er is een ruime privéparking en een fietsenstalling voor de gasten.

Menu

Ervan uitgaand dat mensen in de zomer niet al te zwaar willen tafelen, stelt Hans Willaert zijn zomerklassiekers voor, zoals tomaat garnaal (23 euro), americain garni (19 euro), salade met gebakken langoustines (22 euro) en gebakken zeetong (dagprijs, circa 30 euro). Andere succesnummers op de kaart zijn de huisgemaakte terrine met ganzenlever (18 euro) en de gebakken ganzenlever met witloof en gember (19 euro). Een bijzondere zomersuggestie vormen de handgelepelde grijze garnalen met sjalot en bieslook, mimosa van

scharrelei met platte peterselie en olijfolie, tomaat met komkommer, pijpajuin en dragon, espuma van komkommer met roze look (17 euro). Voorts is er de huisgemaakte gazpacho met krokante groenten, gebakken tijgergamba's met parfum van kerrie en ijsgekoelde komkommer (17 euro).

Wijn

Restaurant Bacchus gaat prat op een mondiale wijnkaart met 250 referenties, die een waaier vormt van klassieke tot heel modern gemaakte wijnen. Het gros van de kaart is betaalbaar gehouden, met flessen tussen de 25 en 45 euro.

Onmisbaar

Het lievelingsgerecht van Hans Willaert, maar ook van heel wat klanten, zijn de crustacés of schaaldieren. 'Ik hou heel veel van crustacés, hoewel het strikt gezien niet echt een zomerproduct is, maar meer iets voor september. Maar het is heel leuk om op het terras met een goede fles wijn te zitten prutsen aan vulken, kokkels en slakken.'

Tip

'Mijn favoriete terrassen zijn De Zuidkant, het terras van het Hof van Cleve en van Kasteel Withof in Brasschaat. Als ik naar de kust ga met de kinderen, gaan we graag naar Ten Bos in het Zoute, voor een saumon fumé en een chateaubriand.'

- De Zuidkant, Jacob Van Maerlantstraat 6B, 8340 Damme, tel.: 050-37.16.76
- Hof van Cleve, Riemegemstraat 1, 9770 Kruishoutem, tel.: 09-383.58.48
- Kasteel Withof, Bredabaan 906, 2930 Brasschaat, tel.: 03-670.02.20
- Ten Bos, Blinckaertlaan 10, 8300 Knokke-Heist, tel.: 050-60.39.42

(jb)



DEN OUWE PRINS LOTENHULLE 14/20

Prinsenstraat 9
9880 Lotenhulle-Aalter
tel.: 09-374.46.66
www.denouweprins.com
Open van 12-17.30 en van 19 tot 1.30 uur.
Maandag en dinsdag gesloten,
en van 9 tot 31 juli

Over twee jaar viert de Franse chef Michel Renwart zijn dertigste jaar in Lotenhulle (Aalter). Hij werkte voordien in gereputeerde restaurants in Frankrijk en bekwaamde zich verder bij onder meer Lenôtre. In 1979 begon hij zijn eigen zaak, Den Ouwe Prins, helemaal in de ban van de nouvelle cuisine. Het was een primeur voor Vlaanderen. De liefde voor de verse producten en de verfijnde porties is gebleven, maar Renwart evolueerde naar een meer mediterrane keuken, met zuiderse tinten, smaken en combinaties. Elke dag bewijst hij dat je vanuit een klassieke basis heel verfijnde en authentieke gerechten kunt maken. De laatste jaren neemt het restaurant de drempelvrees weg door onder meer een dagschotel aan te bieden aan 10 euro.

Terras

Gastvrouw Martine Boulez beveelt u hartje zomer het terras aan in de mooie siertuin vol bloemen. Op snikhete dagen vindt u verkoeling onder de populier en worden de tafels op het gras gedekt. Het geplaveide terras kan zo'n 25 gasten ontvangen. De sfeer is familiaal en hartelijk, maar een speeltuin ontbreekt, om de gastronomen niet te storen.

Menu

Michel Renwart laat zich graag inspireren door wat de markt hem aan verse producten te bieden heeft en verandert elke week het menu. In de zomer is het marktmenu een aanrader, met vaste prijzen 50 euro (zomermenu) en 75 euro (met aperitief, wijn en koffie). Er wordt ook een lunchmenu aangeboden voor 35 euro,

wijnen inbegrepen. Enkele voorbeelden van de zomermenu's: sla van asperges, torentje van king crab en avocado, gevolgd door tongreepjes met rode rijst en peterseliesaus. Vervolgens speenvarkenfilet met gekonfijte tomaten en olijven, lentegroenten. Een alternatief is de salade van asperges, mousselinesaus met ganzencieren, gevolgd door koolvisfilet met lamsoren en saffraansaus en vervolgens croustine van konijnnug met pesto en brickdeeg.

Wijn

Naast de huiswijnen, die in de wijnarrangementen worden aangeboden, bevat de kelder van Den Ouwen Prins een uitgelezen selectie oude wijnen. De goedkoopste wijnen op de kaart zijn de Côtes du Rhone 1999 Domaine de la Présidente Cairanne en de Portugese Esplanada Negra Mole & Trincadeira 2000 (allebei 22 euro). Tussen de 25 en de 60 euro is er heel wat fraais te vinden (en daarboven uiteraard ook).

Onmisbaar

'Mijn lievelingsingrediënt in de zomer is Thaise basilicum of anijsbasilicum. Ik hou in het bijzonder van het muntaroma van deze donkergeroene, zoetgeurende, kruidige basilicumsoort met aroma's van anijs en citrus. Mijn favoriete zomergerecht is een sla van langoustines met een dressing van verse vijgen.'

Tip

Het lievelingsteras (en -restaurant) van Martine Boulez en Michel Renwart is Hugo Shanghai in Shanghai, China. 'Onze dochter werkt en woont in Shanghai. Wanneer we haar bezoeken, houden we ervan om eens goed te gaan eten. Bij het laatste bezoek gingen we naar Hugo Shanghai, een restaurant in Spaanse villa-stijl. Een heel lekkere, verfijnde, mediterrane keuken.'

- www.hugoshanghai.com

(jb)