

CULINAIR

Dronckaertstraat 508 – 8930 Lauwe
Tel. 056/42.67.33 – www.restaurantculinair.be
Zondagavond, maandag en dinsdag gesloten
MENU'S 38 tot 150 euro

16,5/20

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

BEOORDELING VAN DE GIDSEN

GAULTMILLAU 15/20
MICHELIN VERMELD
DELTA I KOKSMUTS

AAN TAFEL!



Ziehier een chef die we sedert jaren op de voet volgen en steunen. En dat we er recht op zaten, bewijzen de gidsen die dit uitgelezen adres nu ook ontdekt lijken te hebben! Een grote aanrader dus, dit paar. **STEVEN DEHAENZE** en **LISA** leveren zich compleet over aan hun passie, een grote troef in een wereld die niet veel ruimte laat voor compromissen. De chef heeft sedert enkele jaren zijn gedragslijn gevonden. Niet verwonderlijk dat hij voorzitter geworden is van de Jeunes Restaurateurs d'Europe, gezien zijn dynamisme en het charisma dat hij met **LISA** deelt. Haar passie is wijn, zij zoekt dus naar de beste akkoorden tussen wijnen en gerechten om de keuken van haar man nog meer te doen schitteren. Ik zei toch al dat ze grotere bekendheid verdienen! In hun sobere, maar uitnodigende villa weerklinken meerdere

talen, gezien de nabijheid van de Franse grens. De keuken is dan weer een perfecte afspiegeling van de vernieuwende en creatieve geest van **STEVEN**, in de lijn van de JRE. Krokante toetsen, smaken van elders, groenten en een vleugje traditie, want de echte keuken die tover je zomaar niet uit het niets uit je hoed, integendeel... Dat bewijst ook het Cooking X-Perience menu waarvan wij genoten (80 euro of 122 euro met wijnen, water en koffie). Met enkele verfijnde smaakexplosies als aperitief, zoals salade van gerookte eendenfilet, oester met soja-emulsie of foie gras lolly. Waarna onze smaakpapillen op scherp staan voor een schitterende tartaar van zeebaars, gekonfijte gember, wasabimayonaise en avrugakaviaar. Een gerechtje van een subtiele frisheid, zeer evenwichtig en nog versterkt door enkele schijfjes witte

radijs. Gevolgd door uitstekend gebakken coquilles, zalfje van pompoen en fijne structuren van Ibericoham die voor een knapperige toets zorgen. Gezouten popcorn zorgt dan weer voor de krokante beet bij de griet op de plancha, savooikool en Madrascurry. Daarna breekt nog een groots moment aan met penne met parmezaan en heerlijke plakjes truffel. Met finaal een ode aan Vlaamse haas, met rosé gebakken rug, andoornknolletjes, crème van aardpeer en cognacsaus. En vindingrijkheid troef ook in het zoete register met tatin van kweepeer, espuma en vanilleroomijs, van het huis uiteraard. **LISA** koos de perfecte wijnen bij de composities van haar man. Wie graag wil kennismaken met dit universum van treffende akkoorden en smaken kan blindelings op haar oordeel vertrouwen.