

RESTAURANT

POPELIER | 



POPELIER

POPULIERENSTRAAT 8
1755 GOOIK
0477/18.19.51

WWW.RESTAURANTPOPELIER.BE

GESLOTEN OP DINSDAG,
WOENSDAGEN
ZATERDAGMIDDAG

Het geld komt van Jos Sluys, lid van De Rijkste Ondernemers van België, het eten van Patrick De Gendt, lid van De Meesterkoks van België, en de wijn van Yanick Dehandschutter, lid van De Beste Sommeliers van België. Een niet onaardig trio voor een avond plezier en vertier, dacht ik. 'Meat & Wine' prijkt onder de naam van dit nieuwe restaurant midden in de velden van het Pajottenland, en daar draait het hier inderdaad om. Al stelt Dehandschutter – eigenaar van het restaurant Sir Kwinten in de buurgemeente Lennik – de wijnkaart alleen samen, en laat het gebrek aan een goede sommelier in de zaal zich voelen.

Qua vlees valt er niet te klagen. Een state-of-the-art-houtskooloven staat klaar voor gerijpte steaks van de beste runderrassen: holstein, simmenthal, West-Vlaams rood, limousin, hereford, rubia gallega, wagyu (van € 40 tot dagprijs). Je moet alleen nog een saus kiezen (peper, champignon of bearnaise voor € 3 extra) en de verschijningsvorm van de aardappel (frietten, gepoft op zeezout of in blokjes gebakken in smout van wagyu). Ik zoek het niet in de duurste regionen en houd het bij mijn muze simmenthal, die mij nooit teleurstelt (€ 43). De kok stelt evenmin teleur: het vlees is perfect à point zoals gevraagd, mals en sappig en smaakvol, mooi gekorst aan de buitenzijde, gepresenteerd op een warm bord, vergezeld van uitstekende frieten en een verse, warme, luchtige bearnaise. Ook een zeetong komt in blakende vorm voor de dag: strak in het bord, kannetje gesmolten boter *on the side* zoals ik dat het liefst heb en meestal onaangeroerd laat (€ 35). Wat meer aandacht voor groenten had, in overeenstemming met de tijdgeest, wel gemogen. En ook aan het ongeïnspireerde aanbod voor vegetariërs (een vegetarische schotel met koude seizoensgroenten als voorgerecht en een vegetarische schotel met warme seizoensgroenten als hoofdgerecht) is te merken dat De Gendt tot de nogal conservatieve club van de meesterkoks behoort. Vandaar dat klassieke garnaalkroketteren qua smaak en textuur in orde zijn, hoewel ik wat verdrietig aankijk tegen het gebrek aan grijze garnalen in de vulling, wat enigszins gecompenseerd wordt door de handgepelde exemplaren ernaast (€ 16 voor 2 stuks). De wildkroketteren zijn technisch goed gemaakt, maar wekken geen enthousiasme door de wat bloemige vulling en het gebrek aan vlees en wildsmaak (€ 18 voor 2 stuks). Verwacht in Popelier geen creativiteit of originaliteit. Maar De Gendt is een kok die zijn vak kent, en op de leeftijd van 47 een ruime ervaring kan combineren met nog voldoende enthousiasme. Ondernemer Jos Sluys kent van zijn kant ongetwijfeld het belang van humanresourcesmanagement, en wat de zaalbediening betreft, is er nog progressie mogelijk.

DOOR BRUNO VANSPAUWEN, FOTO'S KARMEN AYVAZIAN