

TAFELN

TEKST PIETER VAN DOVEREN



OWPE/PH

Popelier Landelijke lusten

Restaurant Popelier opende in juli vorig jaar in een verlaten uithoek in het Pajottenland. Het nieuwe gebouw is opgetrokken in landelijke stijl, met plafonds van gewelfbogen, en is omgeven door een grote parking. Vanop het riante (verwarmde) terras, compleet met bijbehorende buitentoiletten, heb je een weids uitzicht over het landschap. Binnen kun je kiezen : een tafeltje op de begane grond of op de open tussenverdieping.

Populier is een project van meesterkok Patrick De Gendt en zijn echtgenote. De twee baatten dertien jaar lang Den Artiest in Roosdaal uit. De koks volgen de seizoenen en gebruiken zo veel mogelijk producten uit het Pajottenland. Specialiteit zijn de op de Mibrasa-grillbarbecue bereide stukken gerijpt vlees van verschillende rassen. Voor de niet-carnivoren zijn er visgrillades. In beide gevallen worden de hoofdgerechten voorzien van een rijk boeket verse groenten en kruiden uit eigen tuin.

De wijnlijst komt van Yannick Dehandschutter, sommelier van het jaar 2015. Kenners weten dan dat het risico klein is dat er iets slechts van onder de kurk vloeit. De keuze is echter beperkt, met heel wat hiaten op de wijnkaart. Wijnen uit de Bordeaux-streek komen goed uit de verf, wat laat zien dat het publiek dat hier over de vloer komt, klassiek is ingesteld. We dronken wijnen per glas van correcte kwaliteit : Vouvray sec Boutet Saulnier, chenin blanc 2015 (7,50 euro) en Haut Medoc, Château Le Meynieu, Cru Bourgeois 2011 (8,50 euro).



*Populierenstraat 8
1755 Gooik
0477 18 19 51
restaurantpopelier.be*

Als smakelijk en rijk welkomsthapje kregen we pancetta met ganzenlever. We bestelden een lunch van drie gangen (30 euro), met braaf smakende wildkroket met gemengd slaatje als voorgerecht, een stukje verse kabeljauw met krokant gebakken huid met spinazie en een lekkere klassieke witte-wijnsaus als hoofdgerecht, en hoeve-ijs met warme chocoladesaus en geklopte room als onverganke-lijk lekker nagerecht.

Aan de overkant van de tafel werd er à la carte gegeten. Daar bestond het voorgerecht uit twee garnalkroketteren met vette, naar ossenvet smakende

frituurkorst van donker gebakken panko, waarachter een dik, bloemig beslag met weinig garnalen schuilging (16 euro). Om het goed te maken waren er als garnituur wat handgepelde garnalen en kruidensla. De bestelde ribeye Black Angus woog zeker 300 g (30 euro). Het smakelijke vlees was gekorst, mals en sappig rood vanbinnen. Het kreeg het gezelschap van eersteklas frieten, een schaal verzorgde groenten (minikalebas, puntbroccoli, raap, boleet) en saus naar keuze, in ons geval een klassieke pepersaus.

Populier is een kenmerkend en tijdloos Vlaams eethuis dat alles in huis heeft wat een doorsneeburger verwacht. Het is dan ook niet verwonderlijk dat de liefhebbers vanuit Brussel tot Leuven op expeditie komen naar deze afgelegen plaats.

Dinsdag en woensdag gesloten. Lunch 30 euro.

VORKJES : !MATIG !!CORRECT !!!POSITIEVE BELEVENIS !!!!!AANRADER, DE OMWEG WAARD