

D'EUGENIE À EMILIE

Een omweg waard



DANIEL GERAERTS

Voor echte gastronomen is een uitstap naar Baudour in Henegouwen een waardevolle investering. Daar treft men het eethuis D'Eugénie à Emilie van Eric Fernez. Hij werd door Gault Millau benoemd tot Chef van het Jaar en kreeg een score van 17,5 op 20 voor zijn geactualiseerde versie van de klassieke Franse keuken. Eric Fernez is bijna zestig jaar en heeft heel wat watertjes doorzwommen. De beroepsschool van Doornik kon hem niet boeien. Hij ging liever in de leer in betere eethuizen. Op zijn twintigste nam hij de bistro van zijn moeder over. Tien jaar later verhuisde hij naar Baudour waar hij met zijn broer en zus Fernez et Fernez opende.

D'Eugénie à Emilie kwam later. De zaak kwam pas van de grond toen Eric Fernez een persoonlijke ode aan de klassieke keuken bracht. Hij houdt van de gulle smaken van op tradities geïnspireerde bereidingen met passende sauzen en terroirwijnen. Het gevogelte wordt in de zaal versneden, waarna de karkassen worden gerecupereerd. Elk gerecht heeft zijn saus op basis van een eigen fond. De wijnvoorraad telt een 800-tal referenties. De eetzaal biedt royaal ruimte voor maximaal 28 gasten.

De vissen worden ingedeeld in wilde vis

(35 tot 55 euro), nobele wilde vis (49 tot 90 euro) en vis ikejime (een slachtmethode waarmee de kwaliteit van het vlees wordt behouden, 55 tot 105 euro). Voor een zee-tong Fernand Point betaalt men 59 euro, voor kalfszwezerik met crème vin jaune Geneletti 63 euro, voor een in cocotte gebraden kip uit Bresse met royale garnituur 145 euro voor twee en voor een brioche met duif op de manier van Rossini 85 euro. Wij namen het Klassieke Ontdekkingsmenu. Een moot van grote, wilde tarbot was perfect gegaard en kwam met gekruide tomatenboter, mousseline van bloemkool en crèmeux van geitenkaas. Half gegaarde langoustine van ongeziene kwaliteit en formaat kwam met groene asperges, delicate jonge courgette en bonen in een heldere bouillon minestrone. Timbale met kikkerbillen, cantharellen, tuinbonen, spinazie, al dente gekookte macaroni en eiersaus was om de vingers bij af te likken. Kalfsrib werd in de pan gebakken en zo gepresenteerd. Het succulente vlees kwam met braadjus, jonge erwtjes en worteltjes, gebakken aardappels en bladerdeeg gevuld met ragout van zwezerik en boleten. De onvergetelijke maaltijd kwam aan zijn einde met een geraffineerd nagerecht van aardbei en rabarber. © PIETER VAN DOVEREN



D'EUGÉNIE À EMILIE

Place de la Résistance 1
7331 Baudour
Tel. 065/61.31.70
Zaterdagmiddag, zondagavond,
maandag en dinsdag gesloten
Marktmenu 59 euro, Klassiek
Ontdekkingsmenu 115 euro, Epicure
Menu 210 euro

Kader: warm, gerieflijk

Onthaal: in handen van professioneel personeel

Keuken: geactualiseerde gastronomie met traditionele diepgang

BLUENESS

Begin augustus opende Sergio Herman in de lobby van het Strandhotel van Cadzand-Bad de bar Blueness. Je kunt er een aperitief drinken en van kleine, Japans geïnspireerde gerechtes snoepen. Tegelijkertijd blijft de celebritychef trouw aan de producten uit zijn regio. Een voorbeeld zijn de Zeeuwse oesters met umamismaken en frisse accenten.

WASBAR BREIDT UIT

De bar waar men bij een drankje en een hapje de was kan laten draaien kent zijn vervolg. Naast de Wasbar in de Graaf van Egmontstraat openden twee Antwerpse filialen aan de Melkmarkt en de Graanmarkt. De Gentse Wasbar is verhuisd van de Nederkoeter naar de Kalandestraat. In de vijf vestigingen werden de kaart en de openingsuren uitgebreid.

BAR IN COWORKINGPLEK

In Mechelen-Noord investeerden enkele jonge ondernemers in de verbouwing van een oude garage tot trendy coworkingplek annex eventruimte. Voor 15 euro is het mogelijk een hele dag te werken in Wagenoord. De bar is ook voor andere mensen. Je kunt er de honger stillen met simpele bereidingen met wereldse invloeden.