



ONZE RECENSANT BEZOEKT ELKE WEEK
ONAFHANKELIJK EEN RESTAURANT

RESTAURANT

GOESEPITTE43 | ●●●● | ●●●● | ●●●●

Ooit vroeg een man mij of ik al naar restaurant De Zilvermond was gegaan. 'Je merkt al aan de naam dat het daar heel goed is', zei hij. Je komt allerlei meningen tegen in dit vak. Ik moest eraan terugdenken toen ik vernam dat Jan Supply (34) zijn eigen restaurant heeft geopend onder de naam Goesepitte43. Daar zou die man vast nooit naartoe gaan.

Ik wel, want ik volg Supply al een tijdje. Van toen hij nog werkte bij meester Horseele in 't Molentje, naar het intussen gesloten restaurant Deauville in Kluisbergen waar hij een sterke indruk naliet, over het restaurant Happy in een kusthotel in De Haan waar ik niet zo happy was (en hij evenmin, denk ik), tot zijn laatste exploitatie in De Refter van Geert Van Hecke, waar het altijd goed is.

De Goezeputstraat is een van die vele oude, smalle, stille straatjes die Brugge rijk is, Goesepitte is hoe de Bruggelingen vroeger deze wijk noemden. Het nummer 43 was tien jaar geleden al een restaurant, nadien

werd het een woonhuis, wat er nog altijd aan te zien is. De restaurantkeuken bleef evenwel bewaard, zo kon Supply meteen van start. Hij plaatste er alleen nog een Mibrasa-oven op houtskool bij, wat altijd een dimensie toevoegt aan de smaak van ingrediënten. Zoals enkele coquilles meteen bewijzen. Ze liggen met blaadjes rauw en gekaramelliseerd witloof in een mousseline van sinaasappel, gember en wortel: een gerecht waarvoor je terugkomt (€ 19). Pijlinktvis, gevuld met kippengehakt en paddenstoel, met daarbij een handvol wilde paddenstoelen, is wat rustieker en zwaarder van stijl (€ 16). Bij de hoofdgerechten kies je zelf uit drie aardappel- en drie groentebereidingen, op zich een goed idee. Het betekent wel extra werk voor de kok, wat snel zal blijken uit de wat slordige uitvoering. Jammer, want de fazant – op het karkas gebraden in de Mibrasa en dan versneden – toont dat Supply de basis van het koken beheerst, ook in de fine-champagnesaus en de obli-

gate appel met veenbessen (€ 30). Maar de 'bloemkool op drie manieren' lost haar creatieve belofte niet in, terwijl de kroket door haar lange, dunne vorm te veel korst heeft in verhouding tot aardappel (€ 30). Aan de overkant voltrekt zich hetzelfde scenario: de gerijpte contrefilet is uitmuntend, de groentebereiding met knolselder iets minder (€ 39).

Daarna maakt Supply mij gelukkig met een perfecte uitvoering van het wonderlijke nagerecht genaamd 'crêpe normande': de pannenkoek flinterdun en knisperend aan de randen, de appelschijfjes mooi gekaramelliseerd (€ 9). De euforie had nog groter kunnen zijn door het geheel te flamberen met calvados en door beter roomijs.

Supply is een kok met kennis en talent. Wat meer aandacht voor de bijgerechten en enkele details, en dan kan ik de man van De Zilvermond hier naartoe sturen.

**DOOR BRUNO VANSPAUWEN
FOTO'S KARMEN AYVAZIAN**

GOEZEPUTSTRAAT 43
8000 BRUGGE

050/66.02.23
WWW.GOESEPITTE43.BE

GESLOTEN OP WOENSDAG
EN ZONDAG.

●●●●● : UITSTEKENDE PRIJS-KWALITEITVERHOUDING | ●●●●● : GOED | ●●●●● : REDELIJK | ●●●●● : NIPT