



Bruno
Vanspauwen



Vier bordjes



RESTAURANTS
met de beste
prijs-kwaliteits-
verhouding



Marquize

Henri Jasparlaan 175
8434 Westende-Bad
telefoon 059 - 31.11.11



Tavernes en eetcafés genoeg langs onze nationale kustlijn, maar is daar iets bij waar je je culinair op kan verheugen? Wie per se sterren in het bord wil, moet al naar de uithoeken van ons land: Le Fox ligt aan de grens met Frankrijk, terwijl Sel Gris, Bartholomeus, De Oosthoek en Jardin Tropical al uitkijken op Nederland. Daartussenin schittert de ster van Philippe Nuyens in Blankenberge. 't Molentje is onder de naam Danny Horseele naar het hinterland verhuisd.

Maar niet alleen sterren schitteren: ik tafel ook met veel plezier in Escabèche, Rabelais, Kromme Elleboog en De Kruidenmolen. Nu kan ik aan dit rijtje nog een naam toevoegen: Marquize in Westende.

Tussen de foielelijke non-architectuur van onze kust is de charmante, vrijstaande cottage van Marquize een verademing. Binnenin hebben Patrick Noël, de kok, en zijn echtgenote Heidi Vandewalle de Engelse stijl door-

getrokken, met houten lambriseringen en gedrapeerde gordijnen, maar zonder te overdrijven: alles blijft sober en verfijnd. Dat zou ook in de culinaire stijl tot uiting komen.

De prijzen liggen aan de hoge kant, dat was meteen te merken aan de huis-champagne Jacquart, nochtans een relatief goedkoop merk van een coöperatieve (11,5 € per glas). De kwaliteit was echter voortreffelijk, bovendien ging het om een 'extra brut', beduidend minder aangezoet dan een 'brut' en dus beter om de appetijt aan te scherpen.

Het menu van drie gangen zag er aantrekkelijk uit, maar was evenmin een koopje (48 €). Op de wijnkaart kon ik wél een prima zaak doen: de bourgogne van Chantal Lescure was slechts een regionale appellatie, maar haalde premier cru-niveau. Daar zat de voortreffelijke jaargang 2005 zeker voor iets tussen (34,5 €). Drie verse, frisse hapjes vooraf toonden dat de kok met zorg en aandacht bezig is in zijn keuken: gazpacho, mousse van bloemkool met gedroogde Gandaham, en een maatje met appel en rode biet.

Het voorgerecht was een compositie in twee bedrijven: links een slaatje van koningskrab met mango, in cilindervorm afgetopt met frisse sla, rechts een eigen interpretatie van vitello tonnato met asperges, tomaat, kappertjes en schilfers parmezaan. Beide smaakregisters waren zo verschillend dat je eigenlijk van twee aparte voorgerechten kon spreken.

Wie schelvis een minderwaardige vis vindt, heeft er nooit goede gegeten. Weliswaar heeft hij niet de culinaire reputatie van duurdere collega's als tong en tarbot, maar ik ben er dol op. Je moet hem natuurlijk met zorg kiezen en bereiden, en dat had Patrick Noël gedaan. De mooie, grote filet werd begeleid door een crème van aubergine, een compote van coeur de boeuf-tomaat en twee cilindertjes van aardappel, op het ene lag gekonfijte look, op het andere een tapenade van zwarte olijf.

Net zoals het voorgerecht bestond ook het nagerecht uit twee bereidingen die eigenlijk los van elkaar stonden: enerzijds gebak met amandel, kersen in sap en crème van witte chocolade, daarnaast een glaasje met stukjes kiwi en banaan, een crème van yoghurt en een sorbet van granny smith.

Zonder virtuoos te zijn, biedt Marquize een verse, lichte, smakelijke en verfijnde keuken. Met wat scherpere prijzen was dit in de filosofie van deze rubriek een schoolvoorbeeld van 'vier bordjes' geweest.