

## Het pureepapje van de streek

**Ooit was het een gerecht van de armen, nu is het een lekkernij voor lekkerbekken: 'Karnemelkstampers met gepocheerde eitjes en jonge kaas, spinazie en gebakken tongfileekes'. In Bistro Desanto heeft dit pureepapje een enorm succes. Misschien ook omdat je het met een lepel moet eten.**

Geen twijfel mogelijk, de zaken gaan goed in het Waregemse. Op het terras tel ik die middag 16 zakenmensen, allemaal mannen, die hier komen lunchen. Christophe Dejonghe en Janique De Vlaminc kunnen er maar blij mee zijn. Het ziet er gezellig uit: een rood potje op de ene tafel, een pannetje op de andere.

„Gastronomie in alle eenvoud” is het motto van het huis. Krenterig zijn ze hier niet. Het voorgerecht, een 'salade folle van kreeft en foie gras' brengt ook garnaltjes en zalm, met geroosterd brood, op de tafel. De passende wijn, Château Grand Régnard, een Chablis 2002, komt uit een aardig bolvormig flesje. Bij de karnemelkstampers kiest de gastvrouw een Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol 2002.

De chef zet naast het pureepapje nog andere streekgerechten op zijn kaart, zoals kalfskop en hutsepot, maar die vormen slechts een gedeelte van het ruime aanbod. Een bistro plaatst altijd wel enkele eenvoudige gerechten op het menu. Dus eet je hier garnaal- of kaaskroketten en entrecote of ribeye of een tartare biefstuk, 'bereid met liefde'.

### Bib Gourmand

Voor wie een verfijnder richting uit wil, zijn er onder meer carpaccio's en ganzenleverpastei. De salade Desanto bestaat uit zalm en spekjes, gepocheerd ei, warme geitenkaas en acacia-honing.

Voor de kwaliteit van deze gerechten, met stuk voor stuk mooie ingrediënten, zijn ze echt niet duur. Daarvoor heeft de bistro van Michelin een Bib Gourmand gekregen. Meestal wordt zo'n 'Bib' voor een menu gegeven, maar het kan ook, zoals hier, voor een „verzorgde maaltijd voor een schappelijke prijs”.

De bistro is genoemd naar de schilder Antoine Desanto, een vriend van het huis, van wie permanent werken in de zaal hangen.

Wijn op de kaart vanaf 16 euro, flink wat keuze tussen 20 en 30 euro. Mooi aanbod aan magnums van Franse wijnen. Huiswijn: karaf halve liter 12 euro, glas 3 euro, fles 18 euro.

Lunch: 18 euro. Voorgerechten: 9 tot 14,75 euro, hoofdgerechten 11 tot 22 euro.

*Bistro Desanto, Gentseweg 558, Sint-Eloois-Vijve, tel. 056-60.24.13, mail: info@bistrodesanto.be, www.bistrodesanto.be*



*Christophe Dejonghe en Janique De Vlaminc plaatsen zowel eenvoudige bistrogerechten als streekspecialiteiten op de kaart.*

© srd

#### ■ Extra

- Beoordeling