



Jong talent van 22 kookt met brio in Tongeren

Foodnews

Soms ga je eten in een restaurant met een ster en vraag je je af waaraan het dit hemellichaam verdiend heeft. Soms beland je in een eenvoudige brasserie en krijg je de kwaliteit die je in een sterrenzaak verwacht. Van die laatste soort is Altermezzo een voorbeeld.

De eigenaars, Jean-Pierre Jaeken en zijn vrouw Gerda Wauters, hadden al de taverne-brasserie Intermezzo op de Grote Markt in Tongeren. Maar even buiten de stad, in de deelgemeente Riksingen, bouwden zij de vroegere gemeenteschool om tot een tweede zaak, met meer culinaire ambitie. Daartoe werven ze een onbekende jonge kok aan: Jo Grootaers, nog maar 22. Het bleek een schot in de roos. Wat deze jonge kerel mist aan ervaring, compenseert hij met talent en heilig vuur. Tegen scherpe prijzen bovendien: drie en vier gangen voor 42 en 52 €. De wijnkaart is beperkt maar goed, met zelfs enkele toppers uit Bordeaux en Bourgogne tegen al even scherpe prijzen.

Jo Grootaers kookt eigentijds en creatief. Maar de traditionele brasseriebezoeker hoeft niet te wanhopen: er staan ook garnaalkrokette, gebakken zeetong en steak béarnaise op de kaart. Ja hoor, met frieten.

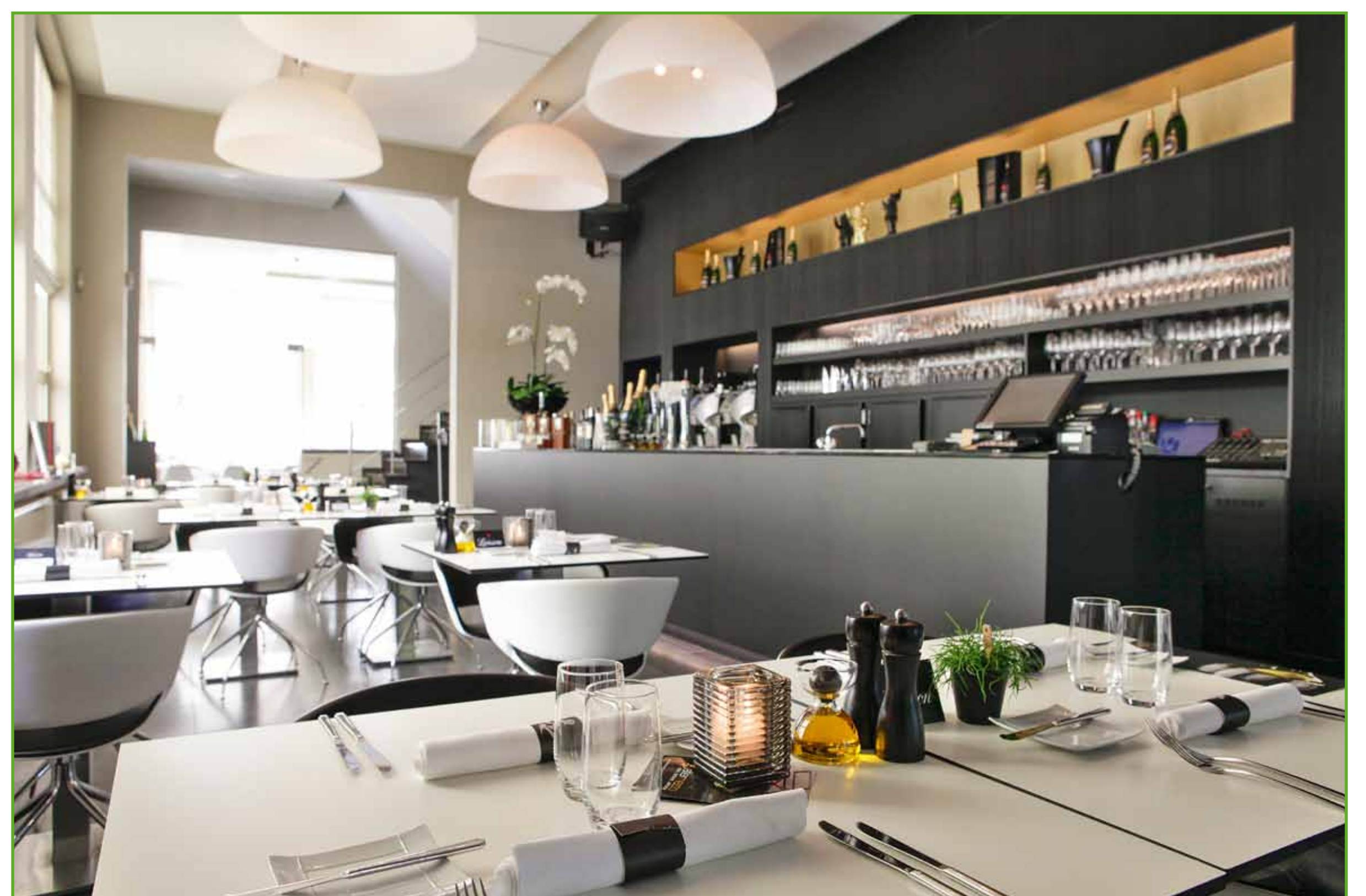
Ik kwam evenwel om het eigen oeuvre van deze jonge kok proefondervindelijk uit te testen, en al snel kreeg ik het gebruikelijke hedendaagse culinaire design voorgeschoteld: alle ingrediënten in de vorm van een halve maan tegen de rand van het bord gerangschikt, terwijl de rest van het bord leeg bleef. Het wordt tijd dat er eens iemand iets anders bedenkt, maar de tartaar van zalm, spaghetti van gepekeld koolrabi, komkommer in marinade en in sorbet, en gel van kalamansi (een Aziatische citrusvrucht) kwamen stuk voor stuk vers, fris en expressief voor de dag, en tilden elkaar op tot een levendig geschakeerde compositie.

Nieuwer en authentieker van stijl is de presentatie in een zwarte Japanse bol. Daarin lag een genereuze moot griet, met pittig-krokante variaties rond ui, en met de fabuleuze ratte-aardappel waaraan ik zowat verslaafd ben. Hierover werd een bouillon van gerookte ui gegoten, waardoor zich een wonderbaarlijke vermenigvuldiging van aroma's voltrok, zodat het grote bord met de grote portie tot de laatste morzel en druppel leeggemaakt werd. Terwijl het eerste voorgerecht nog wat onpersoonlijk trendy was, had dit gerecht - met zijn diepe smaken en vervlechting van zoet, zuur en aards bitter - net veel persoonlijkheid en karakter. Ik kon er mij geen piepjonge kok van 22 bij voorstellen.

Aan één stuk varkenswang had ik genoeg gehad, maar ik zat tegen twee grote stukken aan te kijken. Ze waren traag gaar geworden, zacht en mals, maar toch nog met de nodige stevigheid in de textuur. Bloemkoolrosjes, nog licht krokant, en crème van bloemkool zorgden voor een milde aardse toets, terwijl gekarameliseerd witloof zoet en bitter verenigde.

Het juist doseren van porties, wat gerechten eleganter maakt, is een kunst die deze jonge enthousiaste kok nog niet beheerst. Al zal er altijd wel een Tongerense smulpaap opstaan om te doceren dat je een grote portie voor jezelf kleiner kan maken, terwijl het omgekeerde onmogelijk is.

Het lichte en friszurige nagerecht kwam in elk geval als een verademing: peer met structuren van yoghurt en witte chocolade, en ijs van limoen en peer, mooi verenigd in een zuivere wit-gele presentatie die mij opnieuw helemaal zen maakte.



**Altermezzo - Bilzersteenweg 366 - 3700 Riksingen (Tongeren) - 012 74 16 74.
www.altermezzo-tongeren.be. Gesloten op maandag, dinsdag en zaterdagmiddag.**