

Eten & logeren

Lekkers recht uit de zee

Vijf stoere zeebonken nodigen u uit voor een degustatie van exclusieve lekkernijen die recht uit de Noordzee komen. En daarbij hoort natuurlijk een handgestookte jenever of een streekbiertje. Afspraak aan de voet van de vuurtoren voor een aperitief bij een flinke zeebries.

TEKST, STYLING EN FOTO'S KARLIJN NIJS

V.l.n.r., boven: Ludo Lampaert (stokerij Van Damme), Patrick Waty (Seagull-Appetit), Luc Vermeersch (brouwerij De Leite); onder: David Maenhout (Chocolatier M) en Willy Versluys (Vercoo).



De kortste weg naar de vuurtoren van Nieuwpoort gaat over de vaargeul en de sfeer zit er al meteen in als iedereen bepakt en beladen in het wankel overzetbootje stapt. Het beeld van de binnenglijdende zeiljachten op het fonkelende water brengt ons op slag in vakantiestemming. Bij de rood-wit gestreepte vuurtoren zelf herinnert niets nog aan de bloedige Slag van Nieuwpoort die hier in 1600 werd uitgevochten. Alles ademt rust en vrede uit, we horen alleen het gekrijs van de zeemeewen en het lichte ruisen van de zee die vlak achter ons ligt. Een ideale plek om te genieten van de rijkdommen die de Noordzee ons biedt!

De royale mand die Patrick Waty, bestuurder van Seagull-Appetit, heeft aangesleept, zit boordevol met een prachtig assortiment gerookte vis in alle schakeringen van zilver en goud: makreel, haring, kippers, schillerlocken, zeepaling... te veel om op te noemen. Met veel precisie bereidt Patrick eigenhandig het eerste aperitiefhapje: gerookte sprotfilets op een bedje van Brussels grondwitloof, afgewerkt met een toefje zure room, snippertjes bieslook en een schepje Avruga, haringkaviaar. De eerste hap van dit schitterend gestileerde aperitiefje lost meteen al onze verwachtingen in: het contrast van het bittere witloof met het gerookte sprotfiletje is perfect. De zure toets van de room en de rinse kaviaar remmen het zoute van het sprotje op subtiel wijze af. Overheerlijk!

Jeneverbes

Deze geslaagde opener vraagt natuurlijk om een aangepast natje. Dat is in ons breedgeschouderd clubje maar een woord. Stoker Ludo Lampaert van Stokerij Van Damme serveert er een extra gekoelde graanjenever bij, in een toepasselijk glaasje met een viermaster erop. Een doelmatige ijsbreker: de combinatie van het hapje met de graanjenever stuwt de ambiance op slag naar ongekende hoogten. De sfeer is ongedwongen en hartelijk en de babbels gaan direct naar waar het hart ligt: de streekproducten die deze vakmensen met veel toewijding en passie vervaardigen. Het belooft een mooie dag te worden!

Pellepatat

Visroker Patrick vertelt: „Seagull-Appetit boogt op meer dan anderhalve eeuw ervaring met het roken van sprot: eerst in een klein bedrijfje in Brugge, nadien in een grotere vestiging op het platteland. Traditioneel werd sprot warm gegeten met een ‘pellepatat’, een aardappel in de schil. Vandaag zijn de sprotfilets een welkome afwisseling in slaatjes, aperitiefhapjes, op de barbecue of als sushi. Het is eigenlijk een ‘armeluisvis’ die nu furore maakt als een verantwoorde lekkernij boordevol eiwitten en gezonde omega 3. De sprotjes worden nog steeds op ambachtelijke wijze koud gerookt, op 28°C, met eikenhout. Je kunt kiezen tussen de zachte filets of de sprotjes in hun geheel. Die zijn voor de echte liefhebbers: ze zijn zouter én straffer.” Zoiets valt bij ons stoere gezelschap natuurlijk niet in dovemansoren en ook de hele sprotjes worden uitvoerig aan een doorgedreven smaakonderzoek onderworpen. >



Met de klok mee, van linksboven: de 27 meter hoge vuurtoren van Nieuwpoort; Willy Versluys met de superverse ‘Purus’-kwaliteits-garnalen; brouwer Luc Vermeersch en chocolatier David Maenhout proberen met succes de jenever-sprotfiletcombinatie uit; plannen voor samenwerking in de maak; uitzicht op de vaargeul; een echt strandbiertje, deze ‘Femme fatale’ van brouwerij De Leite; subtiel hapje, afgewerkt met haringkaviaar.



> Een andere traditie, de sproffilets in jenever dopen en achterover in de keel laten glijden, wordt ook druk uitgeprobeerd. De sfeer wordt zowaar lyrisch! Jeneverstoker Ludo beklemtoont trots dat zijn graanjenever allemaal in familieverband gemaakt worden van eigen geteelde rogge, mout en gist. De graanalcohol wordt op 70°C gestookt en aangelengd met water. Er worden geen suiker, aroma of bewaarestoffen toegevoegd. Het gerstenat smaakt inderdaad bijzonder puur. Maar omdat we nog twee gangen te gaan hebben, houden we het toch wijselijk bij één glaasje...

Kaviaar van de Noordzee

Geen betere locatie om ons volgend aperitiefhapje te nuttigen dan met de blote voeten in de zee. Niet voor niets immers wordt verse handgepelde garnaal omschreven als de kaviaar van de Noordzee. Geen betere gids ook dan reder *Willy Versluys*: hij heeft vier vissersboten op zee. „Vandaag proeven we de ongepelde grijze Purus-garnaal. Deze Vlaamse garnaal is gevangen door Belgische schepen die maximaal 24 uur op zee vertoeven. De garnaal wordt volgens een oud recept aan boord gekookt in zeewater met wat extra zeezout en meteen verpakt onder beschermende atmosfeer - een mengsel van koolzuurgas en stikstof. Er worden geen bewaarmiddelen toegevoegd.“

Willy vertelt hoe de garnaalvissers uit pure economische noodzaak in 2007 gestart zijn met deze kwaliteitsbenadering. Ondertussen heeft zijn bedrijf, *Vercoo*, ook garnaalpelmachines geïnstalleerd. Daardoor worden de vers aangevoerde gamalen nog dezelfde dag gepeld aangeboden. De struise kapitein in zeemanskiel bekent ons nog dat hij zelf elke dag zijn portie gamalen eet; zonder zou hij niet meer kunnen. En hij pelt ze altijd zelf, want dan zijn ze het lekkerst. Het enthousiasme van Willy werkt aanstekelijk. Het is een heel puzzel- en peuzelwerkje maar het moet gezegd: dit zijn de beste garnalen die we ooit aten. Pittig, sterk van smaak en lekker knapperig. De magnifieke setting speelt natuurlijk ook in ons voordeel: de aanrollende golven, de witte stipjes van zeilboten aan de einder... Terwijl we zo aan het genieten zijn, beschrijft Willy met verve de garnaaltochten die hij voor het publiek organiseert met de *Cran-gon*, een oude vissersboot die tot het Belgisch erfgoed behoort.

Straffe madam

Van al dat praten krijgen we natuurlijk weer dorst, maar onze sympathieke brouwer *Luc Vermeersch* heeft aan één hint genoeg om de glazen tot aan de rand te vullen met een amberkleurig bier met parelend witte schuimkraag. Bij het ritueel van het inschenken vertelt Luc hoe hij als pionier met het brouwen is begonnen. Zo heeft hij in 1997 zijn eerste bier gebrouwen in een kleine installatie die hij vanuit Finland naar zijn eigen tuinhuis had laten overkomen. Maar omdat het bier én het bierbrouwen zo gesmaakt werd, werd al snel uitgekeken naar een grotere locatie. Nu is Brouwerij De Leite ondergebracht in de gebouwen van Helbig in Ruddervoorde, een groot bedrijf voor winkelrichting waarvan Luc gedelegeerd bestuurder is.

Daar maakt hij nu samen met zijn twee andere 'brouwbroeders' drie ambachtelijke streekbieren met kunstig etiket en namen als *Femme Fatale*, *Bon Homme* en *Enfant Terrible*. Een vierde streekbier is op komst: *Ma Mère Spéciale*. Op algemeen verzoek wordt - hoe kan het ook anders - de *Femme Fatale* in onze mannenkring geïntroduceerd. Deze pittige dame blijkt een moutige neus te hebben met fruitige toetsen die na een tijdje overgaan in een licht bittere zurigheid. Verfrissend!

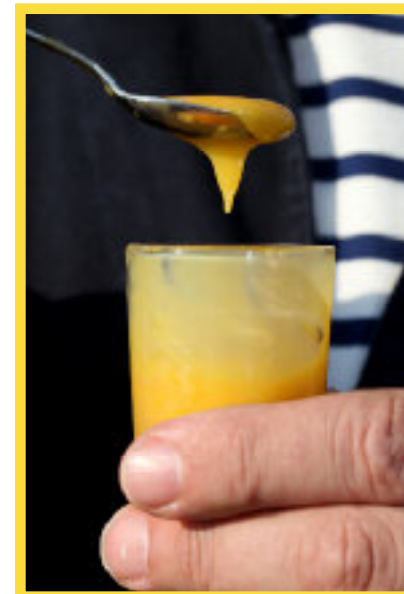
Smaakbom

Als afsluiterje gaan we voor zeevruchten. Niet de echte, maar wel de chocolade versie ervan. Mooi vormgegeven zeepaardjes, schelpjes en zeesterren: het is een klassieke kusttopper sinds vele decennia. En daar is *David Maenhout* van *Chocolatier M* natuurlijk dé geknipte man voor: „Onze zeevruchten worden gemaakt op basis van handgeselecteerde hazelnoten en amandelen. Die karameïseren we met suiker en walsen we daarna tot we een pasta bekomen. Deze pasta wordt met de chocolade gemengd en als vulling ingespoten in de voorgemaakte chocoladeschelpjes.“ De zeevruchten zijn geliefd bij jong en oud, maar zelf loopt David meer warm voor de experimentele praline. Uit een volgend doosje tovert onze innovatieve ambachtsman de meest verrukkelijke en onverwachte smaakbommetjes tevoorschijn. Combinaties met basilicum, Marokkaanse munt, tijm-honing, lavendel-ricard enzovoort. David zou het liefst elke dag een nieuwe praline uitvinden maar beperkt zich momenteel tot 'slechts' eentje per week... We zijn blij met zo'n jong en ambitieus talent in ons midden: onze benjamin is 'Ambassadeur voor de Belgische chocolade' en vertegenwoordigde België op de Wereldexpo in Shanghai in 2010.

Bij de pralines brengt jeneverstoker Ludo een heerlijk glaasje advocaat aan dat de gesprekken nog verlevendigt. Hoewel het om uiteenlopende producten gaat, blijken er inderdaad veel raakpunten tussen de bedrijfjes, zoals de steeds strengere controles rond voedselveiligheid en de zorg om het milieu. Maar wat onze vakmannen wellicht nog het meest bindt, is hun passie en gedrevenheid. En hoe verder het aperitief vordert, hoe grootser de plannen om samen te werken en nieuwe producten op de markt te brengen. Een echte brainstorm onder de vuurtoren: benieuwd wat dat gaat geven! Pralines met een biervulling, wellicht? ●



Zeevruchten van chocola, een traditionele lekkernij.



Ludo Lampaert stookt jenever van eigen geteelde rogge, mout en gist.



INFO

• Visrokerij Seagull-Appetit:

Gotevlietstraat 13, 8000 Brugge, +32 (0)50320106, www.seagull-appetit.com. Open ma-vrij 9-17u. De gerookte vis wordt aangeboden in alle supermarkten van België en op de markten via de groothandel.

• Jeneverstokerij Van Damme:

Issegem 2, 9860 Balegem, +32 (0)93625025, www.stokerijvandamme.be. Open ma-za 14-19u. Voornamelijk thuisverkoop, rondleiding op aanvraag. Ook gastenkamers.

• Garnaal- en mosselbedrijf Vercoo:

Vismijn 19-21, 8400 Oostende, +32 (0)475806303. Open ma-vrij 8-15u., za 8.30-12u. In het seizoen dagelijks aanvoer van verse Purus-garnalen in de vismijn.

• Brouwerij De Leite:

De Leiteweg 32, 8020 Ruddervoorde, +32 (0)478745464, www.deleite.be. Brouwerijbezoek op afspraak. Bier te verkrijgen in de brouwerij en in een vijftal verkooppunten: zie website.

• Chocolatier M Sylvain:

Dupuisstraat 38, 8300 Knokke, +32 (0)50614460, www.chocolatier-m.be. Open do-ma 10-12.30u. en 13.30-18u. (weekend en vakanties doorlopend). Het volledige assortiment is verkrijgbaar in eigen winkel.

• De streepjes, zuidwesters, laarzen en andere maritieme accessoires van onze vijf stoere zeebonken komen van **Westdiep Yachting Center**, Louisweg 2, 8620 Nieuwpoort, +32 (0)58234061, www.westdiep.com. Open week 9-12.30u. en 14-18u., weekend vanaf 10u., dinsdag gesloten.