

Bruno Vanspauwen bundelt restaurants met beste prijs-kwaliteit verhouding

„Scoren doen koks alleen nog met lekker eten voor een eerlijke prijs”

■ Bruno Vanspauwen (50) bezoekt voor de culinaire rubriek in De Standaard Magazine elke week een restaurant. Het aantal 'bordjes' dat hij daarbij toekent, drukt zijn waardering voor de prijs-kwaliteitverhouding uit. Hij stelde de voorbije week zijn eerste restaurantgids 'Vier bordjes' voor, met zijn beste adresjes waaronder ook heel wat in West-Vlaanderen.

Op je eentje een restaurantgids vullen, daar moet iemand véél voor uit eten gaan? **Bruno Vanspauwen:** „Dat valt eigenlijk wel mee. Ik schat dat ik ergens tussen 100 en 150 keer per jaar uit eten ga.”

En u vindt dat nog altijd leuk? „Ja kijk, we moeten sowieso een paar keer per dag eten. Ik vind dat je van een maaltijd maar beter een feest kan maken dan.”

„Van mij kan een snackbar meer 'bordjes' krijgen dan een topper”

„Ik noem het een uit zijn voegen gegroeide passie. Ik ben sinds mijn twintigste gepassioneerd door wijn en gastronomie; al acht jaar ben ik de vaste culinaire journalist van *De Standaard*. En toen ze mij in 2005 vroegen een eigen restaurantrubriek te schrijven, heb ik die opdracht graag aanvaard.”

Uw 'bordjes' beoordelen de prijs-kwaliteitverhouding van een restaurant, net als de 'bib gourmands' in de Michelinids. „Ja, maar ik was eerst. Ik vind het niet meer dan normaal om op die verhouding te focussen. Om de eenvoudige reden dat het publiek ook zo denkt: men wil weten waar het lekker én betaalbaar is.”

U maakt dan ook geen onderscheid tussen toprestaurants en



Stijn Bauwens is met zijn Kruidenmolen volgens culinair journalist Bruno Vanspauwen hét typevoorbeeld van de nieuwe gastronomische mentaliteit: kwaliteit en creativiteit in het bord, in een informeel kader. (GF)

tavernes of zelfs snackbars. Al vind ik er van die laatste niet veel terug onder de West-Vlaamse selectie.

„Er zijn dan ook véél snackbars; ik kan ze onmogelijk allemaal tes-

ten. Maar wat ik bedoel is dat een restaurant voor mij helemaal geen ster of andere vermelding hoeft te hebben om opgenomen te worden in mijn gids. Een heel gewoon eet-huis – en er staan er toch enkele in

– kan net zo veel bordjes krijgen, of wie weet zelfs meer, dan een topper. Ik maak er echt een punt van om de prijzen bij te houden, ik ga ook regelmatig kijken op de sites of er evolutie in zit.”

Volgens Uitgeverij Van Halewyck vertelt u in uw gids ook anekdotes uit de coulissen van onze restaurants. Wat dat betreft blijf ik op mijn honger zitten...

„Dat heeft de uitgever een beetje aangedikt. Het is wel zo dat ik de saaie beschrijvingen van wat er op het bord komt altijd probeer te overstijgen, door iets meer te vertellen over de kok, over de sfeer in het restaurant... Dingen die mensen graag weten als ze ergens een leuke tijd willen beleven.”

Geen Fawltly Towers in onze West-Vlaamse restaurants dus?

„Slechte ervaringen probeer ik sowieso te vermijden. Door op voorhand een en ander uit te zoeken, mijn oor te luisteren te leggen bij wie er al eerder was, de site te bezoeken... Op die manier leer je al veel, hoor. Ik sta tenslotte ook niet te springen om een mooie avond op te offeren aan een slechte culinaire ervaring.”

Maar u hébt er wel al slechte gehad?

„Onlangs nog ja, en nog wel in uw provincie! De Ostend Queen was ronduit slecht. Het verwonderde me niks dat het enkele weken later failliet verklaard werd.”

(NBB)

Bruno's toppers

1. Kruidenmolen (Klemskerke)

„Chef Stijn Bauwens werkte ooit in *De Karmeliet*. Een potentiële sterrenkok, die echter koos voor een informeel concept: een taverne, heel familiaal, kinderen welkom, maar... hij kan zijn talent niet verstoppen. En daarmee schiet hij recht in het hart van het hedendaagse publiek dat kwaliteit en creativiteit in het bord wil, maar het stijfdeftige gedoe rond gastronomie beu is. *De Kruidenmolen* is een typevoorbeeld van die nieuwe mentaliteit.” Echtgenote Veerle Quintens was volgens Knacks Restaurantgids 'Gastvrouw van 2009'.

2. Rafter (Brugge)

„Met de nieuwe bistro van driesterrenkok Geert Van Hecke heeft Brugge er een topper bij natuurlijk. Ook hier: kwaliteit in een los kader, een prettige ervaring.”

3. Hertog Jan (Brugge)

„Mijn absolute favoriet, over de provinciegrenzen heen zelfs! Topkwaliteit gewoon, daar valt niks meer over te zeggen.”