

De voorproever

‘Koken moet altijd avontuurlijk blijven’

“Ik hou ervan onbegane paden te bewandelen, te werken met vreemde en soms zelfs bizarre combinaties. Vlees te combineren met vis bijvoorbeeld, of zoet met zuur, crème brûlée met ganzenlever bereiden of gekarameliseerd witloof, allemaal om niet in routine te vervallen. Koken moet altijd plezant blijven en als het kan ook wat avontuurlijk. Niets is erger dan de dodende regelmaat.” Eddy Münster (29), de uitbater van Bobbenotje in Anderlecht, weet wat hij wil en doet wat hij wil. En, laten we wel wezen, het resultaat mag geproefd worden.

Ondanks zijn vrij jeugdige leeftijd heeft Eddy Münster al een karrenvracht ervaring. Na zijn studies aan de Ceria in Anderlecht, werkte hij vanaf 1990 achtereenvolgens in het befaamde driesterrenrestaurant Bruneau in Ganshoren, in het ter ziele gegane La Table d'Or vlakbij de Grote Markt in Brussel, in Les Capucines aan de Jourdanstraat in Sint-Gillis en in Le Bermuchet aan de Hoogstraat. Nadien was hij een poosje aan de slag in een joodse kosjere traiteurzaak voor familiefeesten en huwelijksbanketten. Vervolgens opende hij het restaurant Le petit Sauvage aan de Aquaductstraat, maar liet het enige tijd later over. Verder was hij ook betrokken bij de uitbating van Isn't it Ront aan de Kolenmarkt in Brussel.

In 1996 associeerde hij zich met Benoît Claeys - die geregeld als klant in Le petit Sauvage over de vloer kwam - voor de uitbating van Bobbenotje 1er in Anderlecht. Bobbenotje bestond toen al zowat zestien jaar en werd gesticht en aanvankelijk uitgebaat door het duo Robert Van Craen, alias Bob, en Benoît Claeys, alias Notje; de naam van het restaurant was een samentrekking van de afkortingen van hun beider voornamen. Het restaurant kreeg de bepaling '1er' mee omdat de beide eigenaars het (overigens nooit tot uitvoering gebrachte) plan hadden opgevat een hele reeks restaurants onder dezelfde naam te openen. In 1998 emigreerde Benoît Claeys naar Jakarta (Indonesië) - Bob Van Craen was al eerder opgestapt - en zo had Eddy Münster het alleen voor het zeggen in Bobbenotje 1er. Alleen, nu ja. In de keuken wel, maar in de eetzaal wordt hij 's avonds bijgestaan door zijn attente (Antwerpse) vrouw Isabelle Thielemans (27). Eddy Münster serveert maximaal zestien couverts. “Dat heeft twee redenen,” zegt hij, “enerzijds ontslaat me dat van de titanenkarwei gemotiveerd, gekwalificeerd en betaalbaar personeel te vinden; anderzijds laat mij dat

benotje is er dan ook geen spijkskaart, enkel een bord waarop met krijt het drie-gangenmenu (1.200 frank) wordt voorgesteld. Dat menu laat telkens de keuze tussen twee voorgerechten, twee hoofdgerechten en twee nagerechten. Bij ons bezoek waren dat als voorgerecht ofwel een assortiment van hapjes ofwel fijngehakte griet met basilicum en olijven. Het assortiment bestond uit een kwintet proevortjes: crème brûlée van ganzenlever, gemarineerde rode peper met look en koriander, ravioli van wijting met curry, koude salade van scampi's met gazpacho, en velouté van komkommer met grijze garnalen. De hoofdgerechten waren die dag zonnevisfilet met saus van

kreeften- en krabbennat of lamscarre in feuilleté van geitenkaas. Als dessert kon men kiezen tussen een gratin van rode vruchten of een assortiment van kazen.

Avontuurlijk

Het menu verandert zeer vaak, meestal om de twee, drie dagen, maar soms zelfs twee keer per dag. “Ja,” zegt Eddy Münster, “dat hangt af van de aanvoer, vooral van vis. Ik heb dezelfde (uimuntende) leverancier als L'écailler du Palais Royal en Rob, maar ik moet mijn bestellingen vooraf plaatsen. Nadien kan ik niet meer bijbestellen. Als ik dus veel vraag naar een soort vis heb gehad en ik door mijn voorraad heen ben, ben ik wel ver-

plicht mijn menu aan te passen. Overigens komt dat mij goed uit, want ik haat sleur en routine. Daarom probeer ik ook voortdurend nieuwe combinaties uit. Overigens, als iemand de een of andere saus niet echt lust, dan pas ik die op zijn wensen aan. Iemand die bij de zonnevis geen saus van kreeften- en krabbennat wil, kan gerust een battersausje krijgen. Ik maak alles op het moment zelf, dus problemen kan dat niet stellen.”

Dat avontuurlijke vindt je ook terug op de wijnkaart, waarop naast Franse, ook wijnen uit andere landen prijken. “Vele Franse wijnen zijn te duur geworden wat de verhouding prijs-kwaliteit betreft,” zegt Eddy Münster, “en daarom zoek en vind ik mijn heil in Argentijnse, Chileense, Italiaanse, Nieuw-Zeelands, Portugese, Zuid-Afrikaanse, Spaanse, Australische en zelfs Roemeense wijnen. Ook daar zijn voortreffelijke vondsten te doen. Ik denk bijvoorbeeld aan de zoete Roemeense Cotnari of aan de witte Italiaanse met de bizar klinkende naam Est! Est! Est!! die Montefiascone D.O.C. - Falesco. Die naam dateert nog uit de tijd dat de voorproever van de paus zijn patron voorafging, de wijn proefde en, als

hij zijn goedkeuring wegdroeg, op de deur of poort noteerde: ‘Est!’ daarmee aangevend dat hij door de paus mocht worden gedronken. Ik ken van al mijn wijnen de *petite histoire* en dat draagt bij tot de charme.”

Kroketten met ricard

Naast zijn menu van 1.200 frank exclusief wijnen, kan u in Bobbenotje ook, maar enkel op bestelling, een menu in vijf gangen krijgen dat, aangepaste wijnen inbegrepen, 2.500 frank kost. Vlak naast het restaurant baat Eddy Münster ook de BNB uit, de BobbenotjeBar, een brasserie waar eenvoudige en klassieke gerechten worden geserveerd aan democratische prijzen: entrecôte, mosselen, lamscarre, garnaalkroketten. Maar ook hier toont de meester zijn zin voor variatie, want de garnaalkroketten worden bijvoorbeeld met ricard en dille bereid.

HL

Bobbenotje. De Fiennessstraat 72, 1070 Anderlecht. Gesloten zaterdagmiddag en zondag. Tel.: 523.72.03.

