

FINANCIËEL-ECONOMISCH WEEKBLAD

Trends

EXCLUSIEF

Interview met Leon Van Rompay na zijn vertrek bij Mithra

AWARDS

Alle laureaten van de Trends CFO of the Year-verkiezing

NR. 22 - €7,50 - 1 JUNI 2023

WEER RUST AAN DE KUST

Vraag en aanbod zijn opnieuw in evenwicht op de vastgoedmarkt



02322 >

ISSN 0776-3387 - P500560
5 414286 111230

CULINAIR

Wervelend in brutalisme

Er beweegt iets in de Brusselse Vlaamse wijk. Na Aster opende er Kline, met hedendaagse gerechten om te delen, tegen een nooit geziene scherpe prijs.

Van een curieuze neus, een Schaarbeekse kriek tot plattekaas. Met één blik op de drank- en eetkaart weet je dat Kline zijn intentie om met lokale producten te werken serieus neemt. Net zoals in de online-communicatie oogt het interieur van de zaak, in een brutalistische betonlook van plafond tot vloer, bijzonder clean, hip en koel. Ook de manier van reserveren schept afstand. Het verplichte shiftsysteem leidt tot gekke aankomsturen zoals 18.20 u. Wanneer we uiteindelijk een halfuur later dan voorzien arriveren, is het restaurant gek genoeg vrijwel leeg. Onze angst om een sneer van de bediening te krijgen was volledig onterecht. De hartelijkheid waarmee we in het Nederlands onthaald worden, is even gekruid als de gerechtjes. Die kies en deel je, aan de keukentoon, een aparte of een gemeenschappelijke tafel. Wij hadden beter die laatste gekozen, want de krukjes aan de keuken deugen hoogstens om een koe op te melken. Maar we kunnen wel gezellig binnenkijken in de kleine open keuken waar chef Nico Corbesier (bekend van onder

meer Les Eleveurs in Halle) samen met Katrien Vantomme (ex-Beaucoup Fish) aan het werk zijn.

Wie dacht dat plattekaas saai was, moet beslist hierheen. Samen met krakend verse blaadjes sla zoals radicchio en rucola, radijzen en een smaakvolle crumble van zuurdesembrood (10 euro) lift 'Le Corbesier' hem uit de banaliteit. Vervolgens kiezen we een ceviche van zeebaars (18 euro). Die wordt in beetgare tartaar gesneden en krijgt frisheid door leche de tigre. Maar terwijl ceviche soms monotoon zuur kan worden, creëert de chef hier een nazinderend mondgevoel met geroosterde pompoenpitten. Even origineel in smaak als verrassend in textuur is ook de brochette van paddenstoelen, gekweekt in de kelders van Kuregem, met een mole van witte bonen (15 euro). Geen makkie om te delen echter, net zoals het succulent gegaarde buikspek van brasvar met kimchisaus (15 euro). Wanneer je meer bezig bent met de eerlijke verdeling van een stukje vlees, wordt delen toch iets minder verbindend.

Eindigen doen we met wellicht het beste dessert dat ik in lange tijd gegeten heb: hartige cheesecake van Old Groendal uit Roeselare (10 euro), waarbij elke mogelijke textuur van kaas, van krokant tot romig en donzig van het raspen, voor een wervelend geheel zorgt.

MARLIES BECKERS

Kline
Vlaamsesteenweg 162
1000 Brussel
0472-96.46.36
kline.brussels
Woensdag-zaterdag



ERFGOED

In zijn glorie hersteld

Het Maison Hannon, een art-nouveauparel op een boogschuit van het Hortamuseum, heropent na een restauratie de deuren. In 1903 bedacht architect Jules Brunfaut dit spectaculaire, naar de zon georiënteerde hoekhuis voor ingenieur Edouard Hannon en zijn gezin. Toen Hannon een tijdje voor Solvay in Nancy werkte, ontmoette hij er de kunstenaars Emile Gallé en Louis Majorelle. Op de benedenverdieping is het originele meubilair te zien, op de eerste verdieping staat de Belgische art nouveau centraal, met bruiklenen uit de collectie van het Design Museum Gent. **EH**

Maison Hannon in Sint-Gillis, vanaf 1 juni

EVENT

Azië boven

15 musea, 16 veilinghuizen en 25 kunsthandelaars brengen de Franse hoofdstad in een Aziatische sfeer. Daarmee spelen ze in op de almaar toenemende interesse voor kunst en antiquiteiten uit het Verre Oosten. Net als vergelijkbare initiatieven in New York en Londen bestaat het programma uit tentoonstellingen, veilingen, gegidste rondleidingen, conferenties en restauratiewerkshops. Voor verzamelaars is dit het moment om nieuwe stukken te ontdekken en hun collectie uit te breiden.

EH

Printemps Asiatique, op diverse locaties in Parijs, van 7 tot 16 juni



Onze recensent reserveert anoniem en betaalt zelf de rekening.