



# ZILVER: EETKAMER À L'INFINTISTE

De naam verradt het al: Eetkamer à L'infintiste heeft een apart concept. Het kader is sober maar gezellig, er kunnen maximaal 15 gasten eten en je bedient jezelf van aperitief, wijn en andere dranken, brood, olijfolie en koffie of thee. De chef zorgt ondertussen voor het eten (een vast menu voor 35 euro), vlak voor je neus in een volledig open keuken. En dat eten blies ons een paar keer van onze sokken.

**E**etkamer à L'infintiste is een eenmanszaak, de chef heet ons zelf welkom en legt het concept uit. Hoewel bijna alle plaatsen bezet zijn, gaat hij rustig en bedaard zijn gang, schijnbaar zonder een greintje stress. Dat is ongetwijfeld mee te danken aan zijn uitstekende mise-en-place, die we zien klaarstaan op de smetteloze keukentoon.

We drinken een glas zeer lekkere cava 1 + 1 = 3, daarbij komen twee hapjes. Het eerste oogt leuk en origineel en is ondertussen een signatuurgerecht van het huis: de 'foiehiba', een sigaar gevuld met een mousse van ganzenlever, vergezeld van een consommé van gevogelte die wordt geserveerd in een cognacglas. Er is ook een asbakje met 'as' bij (een mengeling van melkpoeder, bloedsuiker en gehakte sesamzaadjes), waar je de sigaar in kan dopen. Lekker, en de combinatie met de consommé is zeer geslaagd. Het tweede hapje is een moderne variant op 'patatas bravas'. De aardappeltjes komen met een flinke laag zuiderse, zacht smakende kruiden en krijgen gezelschap van een mediterrane getinte sausje en enkele paddestoeltjes.



'Eetkamer à L'infintiste serveert een hedendaagse, eclectische en stedelijke keuken in een losse en informele sfeer.'

## 'De chef is een meester in het dresser van borden. Elk gerecht is een streling voor het oog'

Al van bij de hapjes valt ons op hoe mooi deze chef borden kan dresser. Ieder gerecht is een streling voor het oog. Het Japans getinte voorgerecht is wat mij betreft een topper: kort aangebakken tonijn, schelpjes gemarineerd in miso, drie soorten wortel, wasabimayonaise en -crumble, tartaar van komkommer met yuzu, rode biet, scheutjes van erwten en zeewier. Een licht, fris en creatief gerecht.

### SMAAKJUWEELTJES

Aangezien we hier vanavond als jury zijn, laat de chef ons een kleinere portie van het hoofdgerecht met vis

en met vlees proeven – dat is attent! De vis is een in de oven gegaarde zeebaarsfilet met diverse bereidingen van knolselder, gesnipperde chorizo en chorizo-olie. De smaak van chorizo is nergens overheersend en past net als de knolselder uitstekend bij de zeebaars, dit is zeer geslaagd.

Daarna proeven we van het hertenkalf, een klassiek geïnspireerd gerecht in een hedendaagse versie, met crème van topinamboer, crumble van ajuin, airelles, gele en witte raapjes en een saus van whisky en chocolade. Het vlees is perfect gegaard en de garnituren zijn stuk voor stuk smaakjuweeltjes die allemaal samen prima in harmonie zijn. Ook de licht pikante saus is hemels, er blijft geen druppeltje van op ons bord liggen.

Er volgt nog een dessert: een poire belle Hélène moderne stijl, gepocheerd en vergezeld van een espuma van crème anglaise, fijngemalen spe-

culoos, zelfgedraaid vanille-ijs, spekoek en wat perenmoes. Een mooie afsluiter en opnieuw een illustratie van hoe de chef succesvol klassiekers in een modern jasje steekt.

We proefden hier een hedendaagse, eclectische en stedelijke keuken in een losse en informele sfeer. Door het eenvoudige kader, de zelfbediening en het feit dat de chef alles alleen doet kan hij dit bovendien aanbieden voor een zeer democratische prijs: 35 euro is geen geld voor een driegangenmenu van dit volgehouden hoge niveau. Dit concept kent zijn gelijke niet in Antwerpen, het ontdekken meer dan waard!

### PRIJS-KWALITEIT

**Waarom hebben onze lezers voor jouw restaurant gestemd?**

**Marc Van Uffelen:** 'Volgens mij is er geen een restaurant in België waar je voor 35 euro kunt eten wat je hier krijgt. In tegenstelling tot veel restaurants met een Bib Gourmand, die dat voor diezelfde prijs zouden doen maar waar je vaak met supple-

menten om de oren wordt geslagen. Mijn klanten zeggen me soms zelfs dat ik té goedkoop ben. (lacht) Er lopen natuurlijk betere koks rond dan ik, maar ik heb wel dit concept bedacht!'

**Welk compliment van gasten doet je het meest plezier?**

'Als mensen tevreden buitengaan, ben ik ook blij. Vooral als ze daarna nog vaak terugkomen.' (lacht)

### DIT VINDEN JULLIE:

• 'Telkens een waar festijn voor de smaak en de gerechten getuigen van een ongelooflijke originaliteit. Bovendien nog betaalbaar. Ook een rustige sfeer waar dineren nog kan gecombineerd worden met gezellig praten met de andere tafelgenoten.' (Ann Geenen)

• 'Prijs/kwaliteit zeker de beste keuze van heel 't Stad!' (Fierens)

• 'De chef slaagt er telkens in om, met de seizoensingrediënten, de meest mooie en heerlijke gerechten op te dienen.' (Lauwers Guy)

Reageer zelf op [www.zone03.be](http://www.zone03.be).

Eetkamer à L'infintiste, Kasteelpleinstraat 6, 2000 Antwerpen, 03/237.43.37, [www.alinfintiste.be](http://www.alinfintiste.be). Open do tot ma van 18u tot 22u. Gesloten di en wo.