



© Johan Merrens

Een van de meer prestigieuze bouwprojecten van het afgelopen jaar in het Gentse centrum was de renovatie van de Oude Vismijn op het Sint-Veerleplein. Dezelfde groep die het Pakhuis en het Godshuis onder zijn hoede heeft, vestigde er brasserie **Bord'eau** en twee feestzalen. En als blijkt dat ex-michelinsterkok Didier Garnich de keuken helpt opstarten, zijn wij er als de kippen bij om de keuken te gaan testen.

aan de Leie en een enorme glaspartij zorgt voor een spectaculair zicht op het Vleeshuis en het water. Het interieur is strak en het personeel gaat gekleed in marineblauw en wit.

Maar we krijgen amper een groet, eerder een onderkoelde, bijna hooghartige, begroeting van de blonde gastvrouw. Ze stelt ons voor om een aperitief te nemen in de bar. We nemen plaats aan de toog en genieten van een glas cava (€6) die

sfeer. Op de kaart staat veel vis. We bestellen en krijgen in afwachting een potje smakeloze, ijskoude olijven uit blik. Dat belooft. Gelukkig is onze kelner nu ook weer uiterst vriendelijk. De witte wijn, een Nieuw-Zeelands momo 2008 Marlborough pinot gris, is koel en fruitig zonder zoet te zijn. Die zal de hele avond perfect alle gerechten begeleiden. Onze voorgerechten, de seizoenssalade met sint-jakobsschelpen, buikspek en dashi (€19) en de kreeft met courgette, schaaldierenmayonaise en zachte pepers (€22) zijn af. De kreeft is vers, de mayonaise is hemels zijdezacht, het gebakken buikspek is prettig gerookt en de sint-jakobsschelpen zijn glazig en zoet. We zijn benieuwd naar de hoofdgerechten.

En ook hier is het er 'boenk op'. Iets eenvoudigs als griet met aardappelmousseline, jonge spinazie en schelpdieren (€26) wordt hier een kleine sensationele harmonie van verse producten, gaartijden en smaak. En dan zwijgen we nog over de zeebaars met risotto van bombarijst, butternut en kalfsjus (€28) die perfect kruidig en zacht is tegelijk. We zijn onder de indruk.

Als dessert komt een dame blanche (€8) op tafel: drie scheppen vers ijs met melkchocoladesaus en luchtige slagroom in een potje. Ik kies voor de notentaart met kastanje-ijs en abrikozenchutney (€11). Beide desserts zijn perfect van smaak en textuur.

Bord'eau is een toprestaurant vermomd als brasserie. De bediening gaat vlot, ondanks de volle zaal. Het tempo is strak en het eten is heerlijk. Jammer van de koele begroeting en de nog killere olijven, anders stonden hier 5 sterren.

## 'Toprestaurant vermomd als brasserie op een prachtlocatie in hartje Gent'

Het is even zoeken naar de ingang van het restaurant. Via het plein is het pand nog een halve bouwverf en we zoeken in het donker naar de hendel die in de stijl van de grote glazen deur verwerkt zit. Eens binnen valt het strakke, semi-industriële karakter op. De brasserie ligt pal

de overigens zeer vriendelijke barjuffrouw inschenkt. Zij én de cava, verzachten de lichte shock van daarnet.

Wat later worden we naar onze tafel bij het raam gebracht. De tafeltjes staan wat dicht bij elkaar, wat de privacy bemoeilijkt, maar er heerst een gemoedelijke

RESTO

---

**GENT  
GRAVENSTEEN**

---

Sint-Veerleplein 5  
9000 Gent  
Tel.: 09/223.20.00  
[www.oudevismijn.be/bordeau](http://www.oudevismijn.be/bordeau)

**KEUKEN:**  
Belgisch-Frans, Oosters  
Vis, Schaal- en schelpdieren

**OPENINGSUREN:**  
Ma tot za van 12u tot 14u30  
en van 19u tot 22u, zo van  
12u tot 15u. Zondag met  
beperkte kaart.

**INFO:**  
Betalend parkeren vlakbij  
Aangepast voor  
andersvaliden  
Terras

**RICHTPRIJZEN:**  
Voorgerecht: €13 - €31  
Hoofdgerecht: €18 - €34  
Nagerecht: €8 - €12

**BETAALKAARTEN:**  
Bancontact, MasterCard,  
Visa

**ZONE/SCORE:**  
ETEN: 9/10  
BEDIENING: 7/10  
COMFORT: 8/10

woord Thierry Van der Maelen

Van harte welkom in restaurant **Safi Safi**

Nieuw in Gent (Pierkespark)

Marokkaanse en mediterrane gerechten van tajines en couscous over tapas tot bouillabaisse...  
*Mohammed Ouazzi*

Zowel voor als na de voorstellingen van 'De Vieze Gasten' kunt u bij ons eten. Indien vóór de voorstelling, gelieve te reserveren.  
**SINDS KORT VERSTERKING KEUKEN MET TWEDE MAROKKAANSE KOK!**

VALENTIJNSMENU

€30/PP \*€35/PP

Hapjes sint-jakobsschelpen met scampi in looksaus

♥♥♥  
Vegetarische tapas

♥♥♥  
\*gevulde duif, keuze uit 3 bereidingen  
Of  
Pastillas

♥♥♥  
Dessert met verse muntthee of koffie

♥♥♥♥♥ ♥♥♥♥♥

Haspelstraat 33, 9000 Gent (in Brugsepoort, naast 'de Vieze Gasten') vlakbij halte van bus 3 (rechtstreeks bereikbaar vanuit het centrum)

0477 63 33 33 of 0485 43 84 40 - [www.restaurantsafisafi.be](http://www.restaurantsafisafi.be)

Keuken open van 12u. tot 14u. en van 18u. tot 22u. Gesloten op dinsdag; op maandag open vanaf reservatie 8 personen

ZONE09/2/2 - 22/2/2011

21