



Het was een spannende strijd, de verkiezing van de Gouden Goesting. Tijdens de eerste ronde lieten jullie, de lezers van Goesting, van jullie horen en kozen jullie de drie finalisten. Foodie Sven Ornelis nam de zware taak op zich om het finale oordeel te vellen.

TEKST: SVEN ORNELIS - FOTO'S: STEVEN RICHARDSON



GOUDEN GOESTING 2015: VRIJMOED

“TWEEDE STER ZAL NIET LANG OP ZICH LATEN WACHTEN”

De sympathieke Michaël Vrijmoed was jarenlang de rechterhand van Peter Goossens. Toen hij drie jaar geleden vertrok uit Hof Van Cleve, was dat behoorlijk groot nieuws in de culinaire wereld. Om een of andere reden was ik nog niet in zijn Gentse restaurant Vrijmoed langs kunnen gaan. “Allez, je bent er dan toch eens geraakt,” zegt de Njam!-chef met een brede glimlach wanneer hij ons na de prachtige maaltijd even komt groeten. En inderdaad, ik besef: wat heb ik hier de voorbije jaren niet allemaal gemist... Een fantastisch restaurant met vriendelijk top personeel (zowel de maître als de sommelier herken ik van bezoeken aan Oud Sluis) in een heel mooi herenhuis met een smaakvolle eigentijdse inrichting. Vrijmoed heeft vandaag één ster, maar afgaande op wat wij allemaal voorgeschoteld krijgen, kan de tweede niet lang op zich laten wachten.

GROTE KLASSE

Al van bij de hapjes zit de balans tussen zuren en bitter, smeuge en krokante structuren perfect. Het eerste voorgerechtje, dat bestaat uit drie verschillende bereidingen rond noordzeekrab, is meteen een schot in de roos. De bisque in het kopje is perfect, de krab met zeewier heeft een heerlijke Aziatische toets en de kroepoek is krokant, fris en rijk van smaak. Daarna komt een klassiek samenspel van rode biet, foie gras, gerookte paling en ijs van aardpeer. Het volgende gerecht zou evengoed een hoofdrol kunnen spelen in het vegetarische menu dat hier ook wordt geserveerd (wat ik trouwens een enorme meerwaarde vind voor een restaurant dat up-to-date wil zijn): jonge prei met Leopolddruiven en zwarte look. Grote klasse.

OP KRUISSNELHEID

Daarna volgt het ‘Duke of Berkshire’-varken met avocado en sjalot, dat ook in twee bereidingen wordt geserveerd. Vooral

die met quinoa is een schot in de roos. Daarna komt een prachtig kaasgerechtje. Waarom doen chefs dat niet vaker: een prima geaffineerde kaas een lekkere frisse, zure, krokante of zoete garnituur geven, en er een apart gerecht van maken? Het is een moderne manier om ook van het stukje kaas na de maaltijd iets speciaals te maken. En dan volgen er nog twee zoete dessertjes, waarvan dat met de witte chocolade, appel en zuring een verpletterende indruk maakt. Elk gerecht wordt begeleid door een prima gekozen, niet snobistisch maar verrassend wijntje. Ik hoorde kwatongen twee jaar geleden wel eens beweren dat Michaël Vrijmoed in het begin z’n weg een beetje moest zoeken. Je fladdert ook niet zomaar vanonder de vleugels van grootmeester Peter Goossens vandaan. Maar wat ik hier proef, is hele grote klasse. De Gouden Goesting voor Oost-Vlaanderen mag Vrijmoed met trots op zijn schouw zetten. Hij zit meer dan op kruissnelheid!

Vrijmoed, Vlaanderestraat 22, 9000 Gent.
www.vrijmoed.be

SMAKEN EN STRUCTUREN PERFECT IN BALANS

“

