

# The happy eater

AGNES GOYVAERTS KIJKT VERDER DAN HAAR BORD ROND IS

*Als u straks even wilt ontsnappen aan feestelijk gedresseerde borden en kalkoen, zoek dan uw toevlucht in een degelijke brasserie. Het Pakhuis, bijvoorbeeld*

Agnes

## Wat?

- **Brasserie Pakhuis,** Schuurkensstraat 4, 9000 Gent, 09 223 55 55. Zondag gesloten.

## Waar?

- In een smal zijstraatje vlakbij de Korenmarkt en de Veldstraat, het winkelhart van Gent.

## Interieur?

- De enorme ruimte van een voormalige opslagplaats werd door architect Antoine Pinto omgebouwd tot een brasserie op twee niveaus en een aparte bar waar men de hele dag door oesters of een kleine hapje kunt eten. In de zomer een mooi terras in een verkeersvrije straat.

## Keuken?

- Brasserieklassiekers met producten recht van de boerderij. Oesters kun je er het hele jaar door eten.

## Prijzen?

- Lunchmenu 13,50 euro of 17 euro met vijf oesters als voorgerecht; menu patron van drie gangen voor 27 euro; marktmenu van vier gangen voor 43 euro.

Een eetfabriek, dat is de eerste indruk die je zou kunnen hebben als je door de draaideuren de enorme ruimte van het Pakhuis binnengaat. Fout. De verbouwde opslagruimte mag dan 600 m<sup>2</sup> beslaan, je hoeft er geen nummertje te trekken en in de rij te gaan staan.

Aan de bar wacht de Duiker me op, in het gezelschap van een gin-tonic, en die gaat met ons mee de trap op, waar een tafel is gereserveerd. We zitten aan de balustrade en hebben dus een goed zicht op de bedrijvige benedenverdieping. Het Pakhuis vierde dit najaar zijn twintigste verjaardag, en is onverminderd populair. De kwaliteit is er in de loop der jaren zelfs serieus op vooruit gegaan.

Het is een van de enige plekken in Gent waar je bijna het hele jaar door oesters kunt eten, en het leuke is dat je in het lunchmenu altijd de soep of het voorgerecht kunt vervangen door vijf oesters, mits opleg van 3,5 euro. Ik neem me dan ook voor om de avond in te zetten met wat schelpdieren, de Duiker zit al verlekkerd naar de huisbereide ganzenlever te kijken.

Steak tartaar, de Belgische brasserieklassieker, mag natuurlijk niet ontbreken, en je kunt hem hier in grote of kleine portie bestellen. Dat bevat me. Je kunt ook kiezen tussen de versie 'gezond' (met sla en desembrood) of klassiek met frietjes. Gezond en bio dragen ze hier hoog in het vaandel. Veel vlees komt zelfs van de eigen boer-

derij Le Devant in Frankrijk.

Aanvankelijk betrokken de brasserieën Pakhuis, Dock's Café

(Antwerpen) en La Quincaillerie (Brussel)

samen hun hoeveproducten bij een Belgisch koppel dat een tweede leven als kippenkwekers was begonnen.

Intussen is de Ferme Le Devant met zijn 80 hectaren weilanden en bossen eigendom geworden van de brasserieën, zodat je altijd zeker bent van de herkomst. Bressekippen, parelhoenders, scharrelvarkens en lammeren worden er gekweekt net als tomaten en oude groenten en kruiden. Daarnaast betreft het Pakhuis biologische groenten en kruiden van de Local Food Express en de broodjes komen van biobakker De Trog. Zo is ook mijn keuze gemaakt: iets van de boerderij.

Op mijn Assiette Amateur liggen driemaal twee oesters, platte en holle, kraakvers, en interessant om de verschillen in ziltheid te proeven. Aan de overkant komt een stevig boomstammetje ganzenlever met een klassieke fruitchutney. Daarbij een glas chablis en een glas Australische pinot noir, Trentham.

De kleine portie tartaar voor de Duiker (150 gram) is ruim voldoende en wordt geserveerd met uitstekende, verse frietjes. De royale portie parelhoen, borst en boutjes, ligt op smeuijge aardappelpuree en gebraiseerd witloof. Het vlees is sappig en heeft opvallend veel smaak. Aan de overkant van het balkon vullen zich intussen twee lange tafels met tenminste twintig gasten en we verbazen ons over de vlotheid waarmee de brigade zowel de kleine als de grote gezelschappen bedient. Als het al bandwerk is, dan goed gesmeerd. Stil is het hier niet, en voor een romantisch rendez-vous moet je te hard schreeuwen. Maar voor een brasseriekeuken met goede producten moet je in Gent niet verder zoeken.

