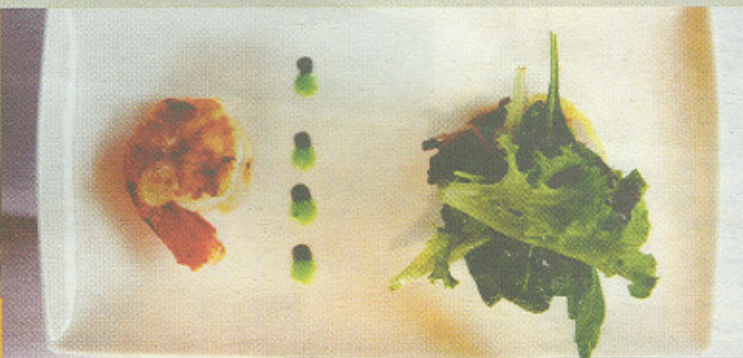


tekst **Eric Adams**
foto's **Frank Bahnmüller**



Redacteur
Eric



RESTAURANT DE KWIZIEN - HASSELT



**GEPROEFD
EN GEWOGEN**

Jeneverplein, 3500 Hasselt
011/242344
www.dekwizien.be

HET PROEFKONIJN VAN DE WEEK

Wie? Eric Gilissen
Wat? Notaris
Waar? Hasselt
Diploma? Licentiaat in het notariaat
Lentes? 38



Lezer
Eric

Hasseltse restaurants lijken wel te grossieren in verbasteringen van de Franse taal: we hadden eerder al Eetboetiek Jürgen, en ditmaal worden we in de Kwizien genodigd. Maar laat u niet afschrikken door de knullige naam, kok Csaba Ignacz pakt in zijn open keuken uit met mooie en lekkere gerechten uit de Franse keuken.

Eric Gilissen is een joviale notaris met kantoor in Hasselt. Hij is een trouwe lezer van onze *Bien Cuit*. "En ook de salariswatcher lees ik altijd met veel aandacht", zegt hij. "Zo weet ik of ik mijn medewerkers correct verloon (lacht). In die rubriek bekende iemand ook eens dat hij 11.000 euro per jaar uitgeeft aan reizen. Daar moest ik toch even bij slikken. Alhoewel ik meteen besefte dat wij met drie kinderen en af en toe een skireisje toch ook al snel enkele duizenden euro's spenderen."



Bij het glaasje champagne Henri Mandois krijgen we enkele hapjes geserveerd, waaronder een gazpacho van komkommer en een stukje zeebaarbeel met mediterrane groentjes. Verfijnd, en ze doen ons nieuwsgierig uitkijken naar het echte werk.

We krijgen een glas witte Bourgogne Saint-Véran, onmiddellijk gevolgd door een bordje gamba's met appeltjes, gember en een hartig slaatje met een mayonaise van inktvis. "Veel kleur op het bord. Lekker, een fijne combinatie met de appeltjes."

Eric koos vervolgens voor een zeebaars met lauwe coquilles, compote van bloemkool en béarnaise van schaaldieren. Hij krijgt er een glaasje witte Mâcon-Lugry bij geserveerd. In mijn glas komt een rode Minervois terecht, een goede keuze bij de kalfskroon op een bedje van groentjes en zoete aardappels, gekruid met rozemarijn en tijm. In de broodjes die we erbij krijgen zijn naar wens zongedroogde tomaten of

olijven verwerkt. De dame des huizes komt ook vragen of ze wat zomertruffel bovenop ons hoofdgerecht mag raspjen. De mediterrane toets die de kok zijn gerechten meegeeft, doet ons even vergeten dat het buiten op het Jeneverplein hard regent.

Als dessert krijgen we bij een glaasje Muscat de Rivesaltes frambozen met kokos en een sorbet van tiramisu en

Haspengouwse aarbeien met roomijs van bruine suiker. "Lekker, dat roomijs", zegt Eric. "En ik wist niet dat er nu nog Haspengouwse aardbeien waren." Bij de koffie krijgen we nog wat zoete versnaperingen en een kleine milkshake van hazelnootjenever. Het is intussen twee uur en notaris Eric Gilissen wordt er door een medewerker aan herinnerd dat hij te laat op een afspraak dreigt te komen... Afronden dus. ■

Als God in Hasselt



DE BALANS

- **Prijzen & opties:** Het tweegangenmenu met dagaanbod is er vanaf 28 euro zonder wijn. Wij kozen het driegangenmenu all in, 60 euro per persoon.
- **Prijsvork wijnkaart:** Vanaf 19,50 euro voor een witte Mâcon-Lugny; tot 65 euro voor de Toscaanse Flacianello dello Pieve Igt.
- **Wachttijd bestelling:** Anderhalf à twee uur voor de volledige lunch, alles sluit mooi op elkaar aan.
- **Service en bediening:** Vriendelijk, efficiënt gestroomlijnd.
- **Ligging & bereikbaarheid restaurant:** Aan het Jeneverplein in Hasselt, in de vlakbij gelegen Witte Nonnenstraat bevindt zich het Nationaal Jenevermuseum.
- **Parkeermogelijkheden:** Ondergrondse (betalende) parking aan het kolonel Dusartplein. Gratis parkeren kan even buiten het centrum aan de Kempische kaai, op vijf minuten lopen.
- **Binnen & buiten:** Veranda met veel licht, verzorgde inrichting met open keuken. Klein terras voor het restaurant.
- **Betalingsopties:** De gebruikelijke kredietkaarten.
- **Wifi:** Ja
- **Kranten:** Het Belang van Limburg, De Tijd
- **Openingstijden:** Gesloten op dinsdag, woensdag en zaterdagmiddag.



Wilt u ook eens gratis op restaurant met een Vacatureredacteur?

Schrijf u in en wie weet wordt u door ons uitgenodigd:
vacature.com/lunchadres

Volgend nummer:
Belga Queen, Brussel



DE AFREKENING

Lezer Eric: "Mooi gepresenteerde, goed uitgebalanceerde porties. Ik ga hier niet met een zwaar gevoel naar buiten. Fijne en verzorgde sfeer, optimale bediening."

De score: 18/20

Redacteur Eric: "Klasserestaurant met een inventieve kok die met veel ingrediënten werkt en toch een harmonieus geheel uit de potten tovert."

De score: 17/20

Elke week trakteert Vacature een lezer op een culinaire blind date. Op zoek naar de smakelijkste businesslunches overal te lande. Benieuwd of er sterren vallen.