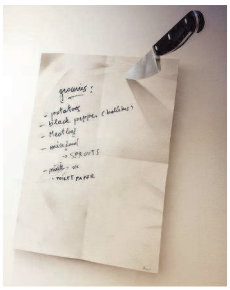
GOUDEN GOESTING 2017
VOOR BIESTRO H-EAT

“Deze trofee is meteen boenk erop”

Midden in de mis-en-place stelen we een paar minuten tijd van kok Glenn De Cock. We worden getrakteerd op een intense cocktail van emoties: ongeloof, appreciatie, dankbaarheid en trots geven de trofee extra glans.

TEKST: NELE DE MEYER EN DIRK DE SCHUTTER
FOTO’S: STEVEN RICHARDSON



Schrijven dat kok Glenn De Cock glundert als hij de trofee overhandigd krijgt, is een understatement: "Deze prijs betekent voor ons als beginnende zaak erg veel. We zijn open sinds 28 mei vorig jaar, dit is de eerste wedstrijd waaraan we deelnemen en het is meteen boenk erop! Gezien Biestro H-eat sinds de opening zowel 's middags als 's avonds afgeladen vol zit en we elke dag met hart en ziel ons werk doen, mogen we deze titel zien als een bevestiging van onze prestaties. Via online reservatiesysteem Resengo, Facebook en Tripadvisor krijgen we vaak positieve reacties te horen, maar deze trofee is de kers op de taart." Over de troeven van hun restaurant hoeft hij niet lang na te denken: "Onze fantastische gastvrouw Ellen stelt alles in het werk om het elke klant naar de zin te maken, vanaf het moment dat de deur opengaat. Daarnaast doet het gemoedelijke karakter van onze zaak met open keuken veel: wie hier binnenkomt, wordt niet alleen welkom geheten door Ellen, maar ook door de koks. Zowel zaal als keuken staan hier van bij de aankomst klaar om je culinair in de watten te leggen, dat maakt dat mensen zich hier snel op hun gemak voelen. Onze kaart is toegankelijk en bekoort zowel jong als oud: we serveren zowel streetfood als echte Vlaamse klassiekers met een twist. We beogen dat iedereen hier een onvergetelijke middag of avond kan beleven." Van uitbreiding is geen sprake, aldus Glenn: "We hebben telkens plaats voor 30 mensen, en dat willen we graag zo houden. We willen onze zaak bewust klein en persoonlijk houden, met een klein maar goed geolied team dat alles in goede banen leidt."

> WE HOUDEN ONZE ZAAK BEWUST KLEIN EN PERSOONLIJK

ZO BELEEFDE ONZE GOESTINGRECENSENT ZIJN BEZOEK

"We selecteren een glaasje witte wijn, Ramon Bilbao Verdejo uit Spanje (€ 4,30) en een glas rode Barbera d'Alba uit Italië (€ 7,90). Twee wijnen met een prachtige afdronk. Daar komen onze voorgerechten al: een belle-de-fontenay-aardappel met grijze garnalen, een gepocheerd eitje, kruidensabayon en jus van langoustines (€ 17,60). Een hemelse bereiding. Ik krijg een Thais slaatje van sneetjes rund met rode ui, Thaise basilicum, munt, komkommer en wortel (€ 13,20)."

"Het gerecht wordt mooi gepresenteerd, maar nog belangrijker: de smaken zijn authentiek. Na een mooie pauze volgt voor mijn vrouw een bowl met waterzooi van koolvis en grijze garnalen, met sluimerwten, wortelen, lente-ui en aardappelbolletjes (€ 19,90). Op mijn bord ligt gebakken zeebaarsfilet met kappertjes, basilicumolie en zuiderse groenten (€ 19,90). Een klassieker met een originele touch."

"We bezwijken voor één nagerecht, een mousse van hazelnootchocolade, consommé van sintsnoepjes, anijsblaadjes en krokant van eiwitschuim (€ 7,60). Een heerlijke afsluiter om met een zoet gevoel naar huis keren. Deze zaak mag op ons lijstje met toppers."

DIT IS JULLIE MENING OP GOESTINGMAGAZINE.BE

- "Het eten is zoals in een sterrenrestaurant, de prijzen echter helemaal niet, dat is dus meegenomen. Een bediening waar je elders kunt van dromen en dankbare groet bij het buitengaan. TOP!" Anna Willion
- "Lekker gegeten, mooie presentatie, originele inrichting. De gerechtjes zijn net iets anders. Vriendelijke en correcte bediening." Mireille Steveninck
- "Het is steeds een culinair orgasme!" Sandra Aussems

Biestro H-eat, Hingenesteenweg 48, Bornem.
03/501.30.01, www.h-eat.be.