

Eindejaarsip gastronomie: restaurant Kwint

# Een beetje Parijs in Brussel

Over de hele breedte van het Congrespaleis, met uitzicht richting Grote Markt, is restaurant Kwint geopend. In dit mooi ingericht en prettig licht restaurant eet je op basis van de delicatessen van twee Parijse winkels: La Maison de la Truffe en Kaspia, beide gelegen aan de Place de la Madeleine.

**V**ooral overdag – en in de zomer natuurlijk ook 's avonds, eventueel op het weidse terras – profiteer je van het ruime uitzicht dat bepaald uniek is voor Brussel. Op de voorgrond zie je het elegante parkje van de Kunstberg en dan volgen het Sint-Magdalenenkerkje, de al of niet oude gevels daarachter en de toren van het stadhuis die overal bovenuit rijst.

## Arne Quinze

Voor de inrichting van Kwint zorgde Arne Quinze, onder meer bekend van zijn door het Vlaams Belang te duur bevonden installatie 'The Sequence' die het Vlaams Parlement met het huis van de Vlaamse volksvertegenwoordigers verbindt. Ook hier weer iets dat enigszins aan een langgerekte sjaal doet denken: over de hele lengte van de zoldering hangt een metaalkleurig, verkreukeld object. Best aardig voor de decoratie van een restaurant.

La Maison de la Truffe is gespecialiseerd in truffels en afgeleide producten, Kaspia in kaviaar uiteraard, maar bijvoorbeeld ook in gerookte vis, wilde zalm, foie gras en Spaanse bergham. Je kunt die zaken nu in Kwint kopen in een boetiek die vanaf 10 uur open is. En je kunt ervan proeven in het restaurant. Het voor de hand liggende bezwaar van dit eethuis is dat men voornamelijk uitgaat van producten die niet vers zijn – en dat merk je wel een beetje.

Dit bezwaar stoort echter bij het gerecht meer dan bij het andere. De producten zijn van uitstekende kwaliteit.

We starten sterk: een timbaal van roerei met Bourgondische truffel (16 euro). Onze tafelenote had gekozen voor een groene salade met krab uit Kamchatka, rivierkreefstaartjes en sechuanpeper (18 euro), een schotel die weinig kookkunst vereist. Ze werd echter geheel getroost met een ravioli met zomertuffel en chips van schorseneren (19 euro), een smeujige hap. Nu was het onze beurt om het gerecht wat saai te vinden: de verse tagliatelle met zalm en een mespunt kaviaar (26 euro) was vrij banaal door het ontbreken van een saus die de ingrediënten verbond. Ronduit heerlijk was dan weer ons nagerecht: een taartje met de Indijase combava-citroen, pistachesnippels en een coulis van rode vruchten (9 euro).

Als men weet wat men verwachten kan, is dit toch een restaurant om zeker eens te proberen. De unieke ligging, het opvallend moderne interieur en de originaliteit van sommige schotels maken een bezoek de moeite waard. Er heerst ook een wat Parijse sfeer.

## Gerard Van Swieten

Kwint, Kunstberg, 1000 Brussel, tel. 02-505 95 95. Gesloten op zondag.



Arne Quinze koos voor een plafondiversiering die enigszins aan een langgerekte sjaal doet denken.

# Artsenkrant

De referentie voor huisartsen en specialisten



[www.artsenkrant.com](http://www.artsenkrant.com)