

*Happy 2013 in Knokke*

# BRISTOL

## DE ULTIEME BRASSERIE-ERVARING



In een schitterende brasserie gelegen op de dijk van Heist met zicht op zee timmeren Christian Delacourt en Ann Decuypere geruisloos maar gedreven aan de uitbouw van hun restaurant. De Bristol is een van de favoriete adresjes van Gert De Mangeleer van Hertog Jan en ook GaultMillau wist de inspanningen van dit energieke koppel te smaken.

*Tekst: Maarten du Bois  
Foto: Jan Agten*

Christian studeerde in 1986 af aan de hotelschool van Koksijde. Hij deed onder andere ervaring op in het befaamde restaurant de Wielingen in Duinbergen, La Croisette in Knokke maar evengoed zaken in St-Tropez. Danny Horseele vindt Christian toch wel een van de meest vernieuwende chefs en zijn tijd ver vooruit, maar dan spreekt hij nog wel uit de tijd van 't Molentje, waar Christian aan zijn zijde werkte.

Christian en Ann moesten na de overname van de Bristol het cliënteel vanuit het niets opbouwen. Men mag niet vergeten dat de Bristol een hotel was met hotelgasten en geen gastronomisch restaurant. De hotelgasten kwamen letterlijk van overal: uit Duitsland, uit Wales, uit Luxemburg.

### PRODUCTEN VAN BIJ ONS

Vanaf het prille begin drukte Christian zijn duidelijke signatuur op de gerechten en op de kaart. Lichte, iets kleinere gerechten, een mix van klassiek en vernieuwend. Ruime aandacht voor de producten 'van bij ons', zoals de onvolprezen asperges uit Mechelen die hij in het huwelijk laat treden met gebakken kabeljauwhaas en mousselinesaus. De garnalen zijn handgepeld en door kwaliteit en originaliteit te combineren sleepte de Bristol een 10/10 in de wacht in de reeks over klassiekers in *Het Laatste Nieuws*.

Op de kaart jonge tarbot en zeetong, maar ook pladijs, in onder andere een zuivere en natuurlijke bereiding zoals op de plancha. Het hele spektakel kun je als gast gadeslaan want er wordt gewerkt met een ruime, lichte open keuken. De hele zaak straalt trouwens verfijning en raffinement uit.

### INSPIREREND

De inrichting van de Bristol en ligging werken zo inspirerend dat zelfs een Franse producent op het idee kwam om er bepaalde scènes voor de Franse langspeelfilm Copacabana te schieten.

### KERST IN KNOKKE

Het team van de Bristol viert kerst- en oudejaarsavond liever thuis en als het kan met een gevuld speenvarken. Kerst is voor hen een feest van intimiteit. Christian en Ann vinden beiden dat de stad Knokke een steeds grotere inspanning levert om Knokke op de wereldkaart te zetten en het extra gezellig te maken met de feestdagen. Voorbeelden zijn de kerstverlichting en de kerstmarkt, ook de deelgemeente Heist krijgt meer aandacht dan vroeger.

<http://brasseriebristol.be>

## Noordzeekrab met handgepelde Zeebrugse grijze garnalen, pannacotta van bloemkool, kwarteleitje, compote van tomaat, puree van kropsla en parmesankoekje

(voor 6 personen)

### **Krab:**

Kook 12 krabscharen in een courtbouillon, laat 12 min. rusten, haal het vlees uit de scharen, meng met zachtgekookt ei, mayonaise, citroensap en bieslook.

### **Pannacotta:**

1 bloemkool gedurende 15 minuten stomen en dan pureren met een scheutje room en zout. 250 g puree van bloemkool mengen met 100 g melk en 100 g room, bijkruiden en opwarmen tot 85°C, 2 geweekte blaadjes gelatine toevoegen, verdelen over cirkelvormen en laten opstijven in de koelkast.

### **Tomatencompote:**

6 tomaten pellen, vierdelen, zaadjes verwijderen, peper en zout, look, rozemarijn en olijfolie op doen en laten konfijten in de oven gedurende 2 uur op 90°C. Daarna in blokjes snijden, sjalot aanstoven, tomaat erbij en laten afkoelen.

### **Puree van kropsla:**

Sla aanstoven met een scheutje olijfolie, laten schrikken in ijswater, goed uitwringen, pureren en kruiden.

### **Dresseren**

Krabsla in vormpjes duwen, schikken bovenop de pannacotta, andere ingrediënten bijschikken zoals op de foto.



*Recept: Christian Delacourt (Bristol)*

*Foto: Jan Agten*