

# CUINES BOOK OF RECORDS



In de Smedenstraat, een gebogen straat die reikt van het Maurice Lippensplein tot aan de Kragendijk, schittert een nieuwe parel aan de Knokse gastronomische kroon: Cuines33.

*Tekst: Maarten du Bois  
Foto's: Stefanie Geerts*



De Smedenstraat oogt misschien wat minder sexy dan pakweg de Lippens- of Kustlaan, maar in lang vervlogen tijden was dit wel even anders. Toen luidde haar trotse naam nog toepasselijk 'Weg naer Westcapelle' en bestond naast obligate kasseien uit winkels, herbergen, nijverheden en vooral smederijen, wel vier in totaal. Ze vormde het oude centrum van Knokke-dorp en was verder de belangrijkste verkeersader. Vandaag treffen we er maar één smederij meer aan: de 'Cuines 33', wat je mag uitspreken als 'kwinez trente tres', het Catalaans voor 'keuken' en '33'.

## SMAAK EN PASSIE

Chef Edwin Menue en schoonbroer Frederik Bussy besloten het ijzer te smeden toen het heet was, en zetten samen met Fleur, echtgenote van Edwin en zus van Frederik, hun schouders onder dit vernieuwende concept.

Als we binnenkomen, worden we onmiddellijk overvallen door een bont, maar uiterst zorgvuldig samengesteld spektakel van kleuren en gedempt, indirect licht. Stoffen in olijfgroen en turquoise doen ons direct wegdromen naar de grandeur van de vorige eeuw. Lieven Musschoot, interieurarchitect gelegerd in Knokke, weet ook hier kleur en vorm, toekomst en verleden, droom en realiteit tot één geheel te smeden.

Hanglampen van Catellani & Smith verstrooien hun gouden licht over de uitnodigende tafels. Het grappige is dat wanneer je in de lamp kijkt je een lepel ziet; verlichting met een culinaire knipoog zeg maar. De rest van de overigens fraaie designverlichting werd voorzien door Flos.

## IMPOSANTE BAR

Het sluitstuk van de zaak wordt gevormd door een imposante bar uitgevoerd in prachtig wengé, een Afrikaanse houtsoort. Donkere en fijnere lichtere strepen wisselen elkaar subtiel af. De fraaie achterwand, bij nader inzien vervaardigd uit koper, wordt geflankeerd door een wat kubistisch aandoende vlakkenstructuur in schakeringen van grijs en zwart. Ervoor vinden we een uitstalling van talrijke veelkleurige flessen die staan te schitteren en ons uitnodigen om een al dan niet kosmopolitische cocktail te bestellen. De massieve toog dient



niet alleen om aan te drinken of te 'bavarderen', maar fungeert ook als volwaardige eetbar. De tapas, geserveerd op een allerorigineelste manier, zoals in blikjes en glaasjes, lijken eerder volwaardige gerechten te zijn. Hier komt de kennis van Frederik, die het geheim van de smid onder andere leerde in Commerc24 te Barcelona en de Rockfort te Brugge, erg goed van pas.

## TROMPE-L'OEIL

Heel opmerkelijk is ook de plaatsing van de spiegel op het plafond boven de bar. Deze vondst vergroot enorm de ruimtelijkheid van de zaal en wanneer je rondwandelt, verandert het perspectief voortdurend terwijl andere elementen worden belicht. Als toeschouwer heb je de indruk steeds op het verkeerde been te worden gezet.

In de avantgardistische keuken tenslotte, de kwintessens van deze eettempel, zwaait Edwin de garde. Deze gedreven chef verfijnde zijn aangeboren talent in topzaken zoals Oud Sluis en Escabèche. Zoals vroeger het beroep van smid omhuld werd met een waas van geheimzinnigheid, versterkt door de rondspattende vonken en de sissende stoom, werd deze fakkel al lang doorgegeven aan de topchefs van vandaag. De overeenkomsten tussen beide beroepen zijn opmerkelijk: het materiaal moet net zo lang in het vuur tot het de gewenste vorm heeft om daarna in ijskoud water snel afgekoeld te worden. De verschillende elementen die zo ontstaan, worden dan samengevoegd tot één smaakvol geheel.

## NIET ZAGEN, MAAR KOKEN

Edwin en Frederik zijn echte locavoren, ze houden van de dingen van bij ons. Toch willen ze zich er ook weer niet op vast laten pinnen. Als de skrei witter en vaster is dan de kabeljauw van bij ons, dan serveren ze skrei, punt uit. De eend moet wel uit de grazige polders van Damme komen. De garnaltjes worden dagelijks in huis met de hand gepeld en opgediend in een sardineblik met een crème van avocado, een vinaigrette van passievrucht en afgewerkt met een toefje postelein. Deze jongens kennen hun vak, zoveel is zeker. Ze goochelen met kruiden en texturen, aroma's en oogverblindende presentaties zonder echter bombastisch te worden. Producten zijn nog puur en herkenbaar, versheid über alles.



## Gerookte paling met pompoen



### Ingrediënten

2 grote butternutpompoenen  
1 hand hazelnoten  
Cabernet-sauvignonazijn  
Olijfolie  
Room  
Kippenbouillon  
Melk  
2 grote gerookte Oosterscheldepalings  
2 grote aardappelen  
2 grote sjalotten  
2 teentjes look

### Bereiding

Stoof grote stukken geschilde butternutpompoen aan in olie samen met de hazelnoten en kruiding.  
Blus met 1/3 kippenbouillon, 1/3 room en 1/3 melk en laat zachtjes gaar koken.  
Giet af in een zeef en doe de massa warm in de Thermomix en cutter er een gladde crème van. Afsmaken met olijfolie en cabernetazijn.  
Maak mooie rolletjes van pompoen en marineer deze met de azijn en olijfolie en kruiding.  
Fileer de gerookte Oosterscheldepaling en snijd er mooie strakke staaftjes van.  
Maak een crème van paling en sjalot door 100 gram gerookte paling te cutteren met 100 gram eierdooier en 1 grote sjalot. Bind met 1 liter arachideolie en kruid goed af.  
Maak een koude palingaardappelbouillon door de graten van de paling goed aan te stoven met look en sjalot. Blus met witte wijn en reduceer. Zet onder in kippenbouillon en voeg 2 in stukken gesneden aardappels toe. Gaar en druk door een fijne zeef.

### Afwerking

Maak een mooie veeg van pompoencrème op het bord en plaats de gerookte palingstaaftjes er door elkaar op. Schik er de gemarineerde pompoenrolletjes bij en plaats wat broodcrunch erbij. Werk af met Oost-Indische kersbloem, wat goudsbloemen en wat vinaigrette van cabernetazijn.  
Serveer de bouillon van paling en aardappel apart en voeg er eventueel wat geschaafde truffel op.

## Eend met peterseliewortel en jus van eend en 5 spices

### Ingrediënten

1 mooie wilde eend  
Peterseliewortels  
2 grote aardappels  
Witte beukenzwammen  
Raapjes  
5 spices kruiden

### Bereiding

Fileer de eend en trek de filets vacuüm met kruiding en 5 spicespoeder en een klont boter en gaar op lage temperatuur van 62°C gedurende 21 minuten. Koel af in ijswater.

### Voor de jus:

Bak de karkassen van de eend aan in geklaarde boter samen met gesneden sjalot en teentjes look tot ze goed bruin zijn en blus met rode port.  
Reduceer. Voeg bruine fond en kippenbouillon toe en laat minimum 3 uur trekken.  
Zeef en kook in tot gewenste dikte en smaak af met 5 spicespoeder.  
Maak een crème van peterseliewortel door de wortels te schillen en te stoven in geklaarde boter. Blus met room, melk en kippenbouillon en laat zachtjes garen. Lek en cutter in Thermomix tot gladde crème.

### Afwerking

Trek een streep crème van peterseliewortel op het bord.  
Bak de eend kort op de velkant op de teppan yaki en snijd de filet mooi in twee. Werk af met gekonfijte aardappel, gebakken witte beukenzwam, wat raapjes en de jus van eend met 5 spices.



## Ananas, crème van poudre d'or en sorbet kalamansi

---



### Ingrediënten

1 ananas  
Room  
Eierdooier  
Eieren  
Gelatine  
Poudre d'or (kruidenmengeling zoals curry)

### Bereiding

Snijd de ananas in mooie staafjes en marineer in suikerwater met citroengras, gember en limoen.

### Voor de cremeux:

Kook 800 gram room op met 10 gram poudre d'or en giet op een ruban van 400 gram suiker en 450 gram eierdooier.  
Geleer met 10 blaadjes gelatine en giet in vormpjes.

### Sorbet kalamansi:

Kook 800 gram kalamansisap met 800 gram water en 400 gram suiker en bind met 8 gram stabilisator voor sorbets en vries in Pacojet-bekers en vries in. Draai in de Pacojet af als ze diepgevroren zijn.

### Afwerking

Plaats twee zanddeegkoekjes op het bord en plaats daar de cremeux op van poudre d'or. Plaats de ananas erbij en werk af met sorbet van kalamansi, goudsbloemen en wat poudre d'or.

*Recepten: Edwin Menue (Cuines33)*

*Foto's: Stefanie Geerts*