

Rust in de drukte

Brusselse restaurants waar veel Europese ambtenaren neerstrijken, wekken bij het gewone volk meestal veel interesse op, tenminste als de prijzen oké zijn. Brasserie Les Pêcheries in Bosvoorde, op 2 minuten van de VUB/ULB campus, is zo'n stek waar de uitbaters zelden om publiek verlegen zitten. Ondanks de toestroom van al dat mooi uitgedoste volk dat bij de Europese Commissie werkzaam is, kan je hier nog terecht voor een meer dan fatsoenlijke dagschotel voor 7,50 euro en kost een verdienstelijk menu met twee gerechten en koffie slechts 13,50 euro. Onmiddellijk erbij vertellen dat chef Nicolas Carlier lak heeft aan halfafgewerkte producten en dus nog van verse basisingrediënten vertrekt om sympathieke schotels als garnaal- en kaaskroketten op de kaart te zetten. "Wat ze op een ander beter en goedkoper maken, zullen we inkopen", luidt het devies en

daarmee verwijst hij naar het artisanale roomijs dat van bij een bakker een eind verderop komt. Brasserieën moeten het eenvoudig houden en dure producten aan de restaurants overlaten en dat is precies wat ze in Les Pêcheries voor ogen hebben. De meeste voorgerechten kosten minder dan 10 euro en wat we proefden, onder meer geitenkaas gerold in geroosterde courgettes, was van onberispelijke kwaliteit. Hoofdgerechten variëren tussen 12 en 15 euro, waaronder Limousin-rundsteak, voor ons iets te vroeg geslacht, met prima béarnaise, correcte frieten en sla. Les Pêcheries ligt aan de zoom van het Reigersbos en heeft met het ruime en rustige terras een extra troefkaart.

INFO

Les Pêcheries, Visserijstraat 97,
1170 Bosvoorde,
tel.: 02-673.90.24,
website: www.lespecheries.be
zaterdagmiddag gesloten