



RESTAURANT SAPERE

In het glooiende Haspengouwse landschap net even over de Nederlandse grens in Genoelselder is pal tegenover het wijnkasteel van Jaap van Rennes een historische poorthoeve waarin Jan en Manon van Poortvliet hun passie voor gastronomie en in het bijzonder voor koken en wijnen gestalte hebben gegeven in restaurant Sapere. Zoek je de betekenis op van het Latijnse woord sapere dan kom je bij de volgende uitleg: smaken, smaak hebben, wijs zijn en verstand hebben van, en de uitleg: de levenskunstenaar/genieter die goede smaak heeft en smaakvol leeft. Een hele mond vol dus.

Manon en Jan hebben ongeveer twee jaar geleden van hun hobby hun beroep gemaakt. Met veel gevoel voor de mediterrane kookkunst toert Manon de lekkerste gerechten uit de keuken, haar domein. Zij maakt gebruik van hoogwaardige ingrediënten en zoveel als mogelijk is van biologische producten. Jan, wijnliefhebber en kenner, adviseert u met veel passie een wijnarrangement of een prima fles uit de uitgebreide wijnkaart. De inrichting, modern en helder met vooral lichte kleuren, zorgt voor een relaxte sfeer. Tijdens die koude winterse zondagmiddag, heerlijk bij de open haard in het bergedeelte, genoten we eerst van een aperitief waarbij de begeleidende snoeperijtjes duidelijk maakten dat Manon haar uit de hand gelopen hobby uitstekend weet te vertalen in gerechten met veel smaak, originaliteit en met oog voor detail. Door het gebruik van verse ingrediënten die zij op geheel eigen wijze weet te combineren serveert zij gerechten met een eigen signatuur. Het mosselsoepje met saffraan, de huisgemaakte eendenmousse met walnoot en ingedikte Balsamico azijn en de scampi met zachte jus van schaaldieren vormden een opstapje voor een prima culinaire belevenis. Wij lieten de keuze van de gerechten verder

over aan Manon. En last but not least de selectie van wijnen lieten wij over aan Jan. Het voorgerecht bestond uit gebakken coquilles, licht geroekte Iberische ham met een zachte mousseline van zuurkool en een luchtige schuim van ham. Wij dronken hierbij een glas Ervideira Reserva, een witte Portugese wijn met een frisse zuurgraad en een smaak die deed denken aan zacht tropisch fruit. Een prima combinatie. Ook het tussengerecht ging vergezeld van een Portugese wijn. De dieprode Esboco D.O.C. uit de Dourovallei, stevig met lichte houttonen, paste perfect bij de gerveerde kwartelfilet op een mousseline van knolselder. Temeer omdat het kwartelfilet omwikkeld was met Parmaham en het gebruik van salie in dit gerecht. Het hoofdgerecht kalfszwezerik smaakte naar meer. Krokant gebakken zoals het hoort en begeleid door boerse pure spinazie, een jus van gevogelte en morieljes en gebakken anjischampignons: een echte traktatie. Hierbij schonk Jan van Poortvliet ons een glas Côtes du Rhône Villages Beaume de Venise gemaakt van de traditionele Rhône cepages Syrah en Grenache. Deze plezierige wijn smaakte naar donkerrood fruit zoals kersen en bramen. De geur deed een beetje aan hars denken. Tot slot





GENOELSIEDEREN

snoepten we van een sabayon van passiefruit, vanille-ijs en ananas en genoten wij van een glas Muscat de Frontignac met een lichte zoete smaak van verse druiven. Het palet van crème brûlée, amandelchoco, amandelkoekjes en een lolly van toffee bij de koffie lieten nogmaals zien dat Manon met gedrevenheid en passie haar gerechten op originele wijze bereidt.

De wijnkaart van Sapere biedt een meer dan ruime selectie aan wijnen waaronder naast bekende wijnen uit de EU-landen ook minder bekende zoals uit Griekenland. Je treft er ook wijnen aan uit het Donauland Oostenrijk en zelfs Roemenië. Onder het achttal witte en rode huiswijnen die zowel per glas als per fles te krijgen zijn staat als eerste wijn vermeld een Chardonnay van het pal aan de overkant gelegen Wijnkasteel Genoelselderen voor € 3,75 per glas. Ook is er al een wijnarrangement voor € 17,50. Op de menukaart wordt er al een drie-gangenmenu aangeboden voor € 35,00.

Verder is er buiten het verrassingsmenu om nog een vier- en vijf-gangenmenu. Uit dit alles kun je zelfs in overleg met Manon een eigen menu samenstellen.

Het restaurant is geopend op vrijdag en zaterdag vanaf 18.00 uur en op zondag doorlopend vanaf 12.00 uur. Voor groepen zijn er op de andere dagen diverse mogelijkheden. Gezien de beperkte openingstijden is het aan te bevelen om van te voren te reserveren. Manon en Jan van Poortvliet hebben speciaal voor u, lezers van Maa&Regio, een drie-gangen-zondagmiddagmenu samengesteld voor € 45,00 per couvert inclusief aperitief, een selectie wijnen, waters en koffie na.

Tom Miesen

Restaurant Sapere

Kasteelstraat 26
B-3770 Genoelselderen-Rienst
Belgie
Tel. 0032(0)12-24-1331
E-mail: restaurantsapere@skynet.be
www.restaurantsapere.be

