

# ZONE02/

## Jouw gids voor Brussel

### Kenmerken

Keuken            Frans

Specialiteit     Gastronomisch

Accommodatie airco, menu is beschikbaar in het Nederlands

### Over JB

**JB** is een restaurant dat me al jaren intrigeert. Om te beginnen staat het restaurant in de Michelinids vermeld sinds zijn oprichting in 1978. Het is daarnaast ook houder van een Bib Gourmand vanaf de creatie van het label in 1997. Ondertussen hebben de zonen Frank en Kurt van Freddy Van Ruyskensvelde de zaak geleidelijk overgenomen en verhuisde het restaurant in 2000 vanuit de nabije Ezelsstraat naar de Grotehertstraat. Ook aan de naam hangt een verhaal. Origineel was het J&B. Dit verwees naar het whiskymerk dat het restaurant gebruikte als Brussels uithangbord. Eens J&B naam had gemaakt, begon het een proces tegen het restaurant wegens trademarkovertreding. Dit werd simpelweg gecounterd door het ampersand weg te laten. Op een koude dinsdagavond heb ik er afgesproken met mijn zeer *wijze* vriend José zodat we eens kunnen bijpraten. We aperitieven met een gin tonic (€10) en klinken op Louis, een gemeenschappelijke vriend, die de dag ervoor het tijdelijke voor het eeuwige heeft gewisseld.

Er staan maar vier voorgerechten op de kaart en toch kunnen we niet beslissen wegens een te hoog originaliteitsgehalte. Van de nood maken we een deugd en proberen eerst de 'huisgemaakte kreeftensoep geparfumeerd met armagnac' (€16) uit. Erna gaat José voor de 'gebakken ganzenlever onder bladerdeeg met auberginekaviaar' (€21) en ik voor de 'ravioli van kreeft op een bedje van jonge spinazie en nantuasaus' (€18) als voorgerecht. We krijgen geen spijt van deze beslissing. De *bisque d'homard* wordt geserveerd zoals het hoort: gloeiend heet. Een bisque is een gebonden pureesoep die een crème wordt genoemd als er room aan wordt toegevoegd. Hier gaat het echter om een pittig gekruide heldere kreeftenbouillon met mals kreeftenvlees en afgewerkt met *gefoamde* melk. Een klassiek gerecht, licht gebracht. Deze lijn wordt doorgetrokken met de ganzenlever en de ravioli. Hier kent men zijn klassiekers. Nantuasaus, bechamel opgewerkt met room en rivierkreeftenboter, waar kom je dat nog tegen? We laten bij de voorgerechten een fles Rully 2008 van Bouchard père & fils (€44,50 of 3,7 maal de inkoopprijs) aanrukken. Een zeer goede wijn, maar iets te hoog geprijsd.

Op de achtergrond horen we ondertussen dat de bearnaise wordt geklopt voor mijn kalfszwezeriken *à la meunière* (€32). Die zijn perfect gepeld en erna krokant gebakken. Hier komen zelf gesneden pommes allumettes en een mooi aangemaakt slaatje bij. Naast mij worden zes mooie stukken hertenfilet met

een glanzende mosterdroomsaus, appel, veenbessen en selderpuree (€30) geserveerd. José is, tegen zijn gewoonte in, zeer stil. Het is dus heel lekker. Hij drinkt hierbij een schitterend halfje Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières 2008 van Domaine Pavelot (€36).

Afronden doen we met een helrode, in de pacojet à la minute gedraaide, noordkriekensorbet met kirsch (€14). We blijven verbluft achter: game, set and match voor chef Frank. Dit ouderwets bacchanaal is zijn €261 ten volle waard.

woord Bart Billen  
(11/01/2012)