

RESTAURANT

UGO | € | € | € | €

Ik geloof niet dat u ooit spontaan naar Haine-Saint-Pierre zou gaan. Er valt namelijk niets te beleven in dit ietwat troosteloze aanhangsel van La Louvière. Ik had evenwel een goede reden om er te zijn. U raadt het nooit: eten. De letters op de gevel van Ugo zijn zowat het actueelste wat je hier aantreft, de grafische vormgeving ervan situeert zich ergens in de jaren 70. Het restaurant ligt



geklemd tussen de ingang van het treinstation en het café Chez Betty. Als je aan het raam zit, heb je een uitzicht op de stoffige vitrine van Le Lion du Matelas. Maar binnen ziet alles er zeer verzorgd uit. En dat zal zich doorzetten in de gerechten.

Ugo wordt uitgebaat door een jong koppel: Ugo Meli, de kok, en zijn vriendelijke en bevallige vrouw Jessica Di Mascolo, die instaat voor de bediening. Allebei werden ze in ons land geboren uit Italiaanse ouders. Vroeger was hier de pizzeria van Jessica's vader gevestigd. Toen zij en Ugo de zaak overnamen, mikten ze hoger. Geen voor de hand liggende keuze, tegenover Le Lion du Matelas. Een voor de hand liggend Italiaans restaurant werd het evenmin. Ugo Meli, wiens ervaring zich beperkte tot een paar regionale eethuizen, creëerde een culinaire stijl die je als Frans-mediterraan kunt omschrijven. Producten, technieken en sauzen zijn onmiskenbaar Frans geïnspireerd, maar met bepaalde ingrediënten, kruiden en vinaigrettes weeft Ugo daar een zuidse spirit door. Italië speelt wel de hoofdrol op de wijnkaart, al tref je er ook een goede selectie van Franse wijndomeinen aan. De prijzen - wellicht aangepast aan de plaatselijke koopkracht - zijn verheugend licht. Voor 35 euro drink je hier de verrukkelijke Etna Rosso van het domein Terre Nere, een wijn van de autochtone druif nerello mascalese, die met recht en reden de pinot noir van Sicilië wordt

genoemd.

Twee warme beignets van krab, met meer deeg dan krab, zijn mooi droog gefrituurd en worden geflankeerd door fris-krokante erwten, zachtzure prei en eetbare bloemen. De contrasten in textuur, smaak en temperatuur creëren spanning en speelsheid in het gerecht.

In een heel ander smaakregister worden ravioli, gevuld met grote krokante

garnaal, gecombineerd met groene asperges, schijfjes olijf en mousseline van olijf: mediterrane ingrediënten verenigd in een smeug gerecht in de beste Franse traditie.

De cuisson van het kalfsribstuk, in zijn geheel gebraden en dan pas versneden, is uit de kunst. De millefeuille van aardappelen en de shiitake bevatten geen gram vetstof te veel. Krokante zeekraal vervangt zout. Je merkt bij elk gerecht dat Ugo Meli doordacht en precies te werk gaat. Ach, je haalt er de koks zo uit die eerlijk hun best doen voor hun klanten en zij die er met hun pet naar gooien.

Het nagerecht met chocolade kan ik probleemloos vervangen door een royale hoeveelheid fijngesneden aardbeien, vermengd met een lichte gelei van balsamicoazijn, op elkaar gestapeld in een hoog glas, met daarbovenop pittig pikant ijs van pepertjes.

Ugo Meli is zeer genereus in de porties en bespaart niet op de keuze en kwaliteit van zijn ingrediënten. Toch betaal je hier maar 55 euro voor vier gangen, wat in mijn vergelijkende lijst van menuprijzen tot de laagste van de markt blijkt te behoren. Er zijn voordelen aan een dorp waar verder niets te beleven valt.

UGO

Chaussée de Redemont 179
7100 Haine-Saint-Pierre
(La Louvière)

064/28.48.00
sites.resto.com/ugo

Gesloten op maandagavond,
dinsdag en woensdag

Door Bruno Vanspauwen
Foto Geertje De Waegeneer

Het boek 'Hoeveel bordjes?' van
Bruno Vanspauwen is nu gratis te
downloaden via www.vierbordjes.be

●●●●● : uitstekende prijs-kwaliteitverhouding | ●●●●● : goed | ●●●●● : redelijk | ●●●●● : nipt

