

UGO

## Waalse bordkunstenaar



### Beste Sommelier van België 2013

Yanick Dehandschutter, de sommelier van restaurant Sir Kwinten in Lennik is uitgeroepen tot de Beste Sommelier van België 2013. De tweede plaats werd ingenomen door de Fransman Antoine Lehebel, sommelier van restaurant Villa Lorraine in Brussel. De derde plaats ging naar Jan Rots van restaurant Brasserie Latem in Sint-Martens-Latem.

**G**oed opgeleide, getalenteerde jonge Vlaamse koks tonen visie door te kiezen voor een versobering in het bord. Die vereenvoudiging is een reactie op de overdrijvingen van hun leermeesters, die moleculair uit de bocht gingen. Het is tegelijk een noodzaak in tijden van crisis. Bewerkelijke gerechten zijn duur door de hoge loonkosten. Die trend heeft zich nog niet in Wallonië ingezet, waar jong talent zich inspant om zijn leermeesters te overtroeven.

Ugo Méli is zo'n kok. Zijn eethuisje is van bescheiden formaat en het kwam op de plaats van Le Souterrain, een pizzeria die door de schoonvader van Ugo in 1985 werd geopend. Ugo is culinair gevormd in l'Auberge Saint-Feuillien in Roeuilx. In zijn keuken bereidt hij eclectische creatieve gerechten, waarvan het ene wat meer is geslaagd dan het andere.

Wij besloten à la carte te eten, hoewel de menu's bekendstaan om hun aantrekkelijke prijs-kwaliteitverhouding.



#### Restaurant Ugo

Restaurant Ugo  
Chaussée de Redemont 179  
7100 Haine-Saint-Pierre  
Tel. 064 28 48 00  
Maandagavond, dinsdag  
en woensdag gesloten  
Lunch drie gangen op  
weekdagen: 33 euro.  
Seizoensmenu drie gangen:  
45 euro, vier gangen:  
55 euro. Degustatiemenu  
zes gangen: 70 euro.

**Kader:** intieme gastronomische bistro

**Onthaal en bediening:** door een innemende zaalmeester en de vrouw van de chef

**Keuken:** inventief gastronomisch

Er is een keurige, kleine, gevarieerde wijnkaart. Onze keuze ging naar een Primitivo, Al-lora Calatrasi, 2011, als elegante

rode uit Puglia, die wist te charmeren in de mond en in de portemonnee (26 euro).

Mager spek met pompoen en op lage temperatuur gestold ei kwam als hapje. Er waren twee voorgerechten. Rauwe knorhaan was gemarineerd in sap van citrusvrucht en lag in het bord met dikke saus van zwart van inktvis, prei, ijspoeder van pompoen en bloemetjes (21 euro). Puree van zoete aardappel met rundsstaart en lichte jus kreeg applaus voor zijn smakelijke eenvoud (19 euro). Zorgvuldig geëgaarde zeeduivel verscheen met mousse van boleet, gebakken boleet, spek en gele linzen gemengd met kaak van varken (33 euro). Ook dit gerecht had smaak. Aan de andere kant kwam pantacce, een smaakbom van pastavlinger met ragout van worstvlees, champignons en truffel als specialiteit van het huis (20 euro). We sloten af met verloren brood met kokos en ijs van aardnoten (11 euro). Ugo zet zich 100 procent in, maar mist nog wat volwassenheid. ©

PIETER VAN DOVEREN

### Wijnbouwers in België

In het boek 'Wijnbouwers van België' brengt auteur Dirk De Mesmaeker, journalist en presentator van Ring TV en auteur van kookboeken en wijnpublicaties, het verhaal van de beste Belgische wijnmakers. Het boek is ook opgevat als een praktische gids met veel nuttige informatie over de wijndomeinen en de wijnen die er gemaakt worden. Daarnaast bevat het proefnotities van bijna 100 Belgische wijnen. Fotograaf Heikki Verdurme ging mee op stap in de wijnvelden en maakte portretten van de wijnbouwers en hun wijndomeinen. Het boek is verschenen bij Lannoo en kost 29,99 euro.