

TAFELN

Een drempel hoger

CATEGORIE HEDENDAAGSE GASTRONOMIE

KEUKEN 7,5 **DECOR** 7,5

COMFORT 7,5 **SERVICE** 7

PRIJS/KWALITEIT GEPROEFDE MENU 7

Daknam is een miniatuuordorp in het groene Land van Waas. Aan het schilderachtige dorpspleintje en op een steenworp van de meanderende Durme bevindt zich **Tiecelijn**. Wat verderop wacht de wandeldijk over de moerasvlakte van het natuurreservaat Molsbroek. Het restaurant werd genoemd naar de middeleeuwse fabel *Van den vos Reynaerde*, waarin de raaf Tiecelijn een rol speelt. De drijvende krachten achter het eethuis zijn Giovanni Cornelis en Sandra Van de Putte. Giovanni bespeelt de pannen en Sandra bedient kordaat maar ook een beetje formeel en niet zonder stress. Misschien is het omdat zij als moeder van twee kindjes de laatste tijd in haar eentje de bediening heeft verzorgd.

Wij stelden vast dat Tiecelijn niet meer hetzelfde restaurant is als in de beginperiode. De minimalistische inrichting ruimde plaats voor een meer aangeklede decoratie die inspeelt op de wensen van gezapige klanten. Met de verbouwing verdween de trendy brasserie om plaats te ruimen voor een warm en ietwat chic hedendaags gastronomisch restaurant, met minder stoelen en meer comfort en met verbeterde akoestiek. Aan de achterzijde wacht een romantische tuin met intieme hoekjes en terrasjes. Na deze gedaanteverwisseling verhoogden ook de prijzen.

Om voor een min of meer democratische prijs te eten, namen wij het *Marktmenu* (50 euro). Omdat wij de laatste tijd wijnarrangementen met minderwaardige wijnen in het glas kregen, lieten wij Sandra een fles kiezen. De kurk ging van een Côtes du Rhône, Rocca Maura, Les Vignerons de Roquemaure 2007. Deze rode met veel toegankelijk fruit had maar weinig diepgang en was de prijs van 32 euro niet waard. Er kwamen drie verzorgde en lekkere hapjes. De eerste bereiding bestond uit prespot van kreeft met zure room, avocadomousse en salade van algen: een pure bereiding met gebalanceerde smaken. Het blanke vlees van zorgvuldig op het vel gegaarde kabeljauw volgde, met daarbij preistoemp, smakelijke *bouchot*-mosselen en een lekkere saus op basis van witte wijn en mosselsap. Hoofdgerecht was gebraden borst van wilde eend met crème van pastinaak en koolrabi, vilotte aardappelen en jus met wijnerzik. Warme vijgen met panacotta van witte chocolade en brosgefrituurd engelenhaar vormden het einde van deze verzorgde en smakelijke maaltijd.

Pieter van Doveren / Foto's Jan Caudron



Chef Giovanni Cornelis.

RESTAURANT TIECELIJN

Daknam-dorp 34
9160 Lokeren

09 348 00 59, www.tiecelijn.be.

Gesloten dinsdag, woensdag
en zaterdagmiddag.

Lunchmenu 30 euro,
seizoensmenu 75 en 85 euro
(105 en 120 euro
met wijnen).



Tiecelijn werd geüpgraded van brasserie naar gastronomisch eethuis.

LOKALE PRODUCTEN

Sandra Van de Putte en echtgenoot Giovanni Cornelis kunnen bogen op een horecaopleiding aan de Piva en deden ervaring op in betere restaurants. Sandra rolde de mouwen op in 't Truffeltje in Dendermonde en Lijsterbes in Berlare, Giovanni werkte in 't Vier Emmershof in Lokeren, De Lozen Boer in Lochristi en Roosenberg in Waasmunster. In zijn eigen restaurant kiest hij voor seizoengebonden bereidingen, gebaseerd op producten van lokale telers.