

De Rijkste Belgen Foodie: De commotie rond Commotie

Date : 26 augustus 2022

Tijdens een zoektocht naar catering op locatie voor een kleine groep komt een collega bij mij langs met de volgende tip: probeer eens bij de mensen van Commotie in Sint-Amandsberg, die zijn naar het schijnt erg goed. Enig onderzoek leert dat die “schijnt” bevestigd wordt in verschillende lovende commentaren in de media. Ons besluit staat vast, we gaan zelf op bezoek. Al vanaf het begin val je in de Commotie marketing format. Elke maand kan je één dag stipt om 10u00 in de voormiddag, van op kantoor wellicht, proberen een plaatsje te bemachtigen in het restaurant, drie maand later. Ik probeer, en ja het lukt. Na 15 minuten blijkt het restaurant quasi volgeboekt.... Drie maand later dus richting Victor Braeckmanlaan in Sint-Amandsberg, Gent. Mobiliteit en Gent, dus vooraf even nagekeken op hun website. Makkelijk bereikbaar? Absoluut. Is er parkeerplaats? jawel In de straat of even verder op een parking. Je wordt er verwacht om 19u30. Stipt. Het menu deze maand ? Er wordt gewerkt met 1 tasting menu, geen à la carte. Wat het menu juist inhoudt blijft alsnog een mysterie...

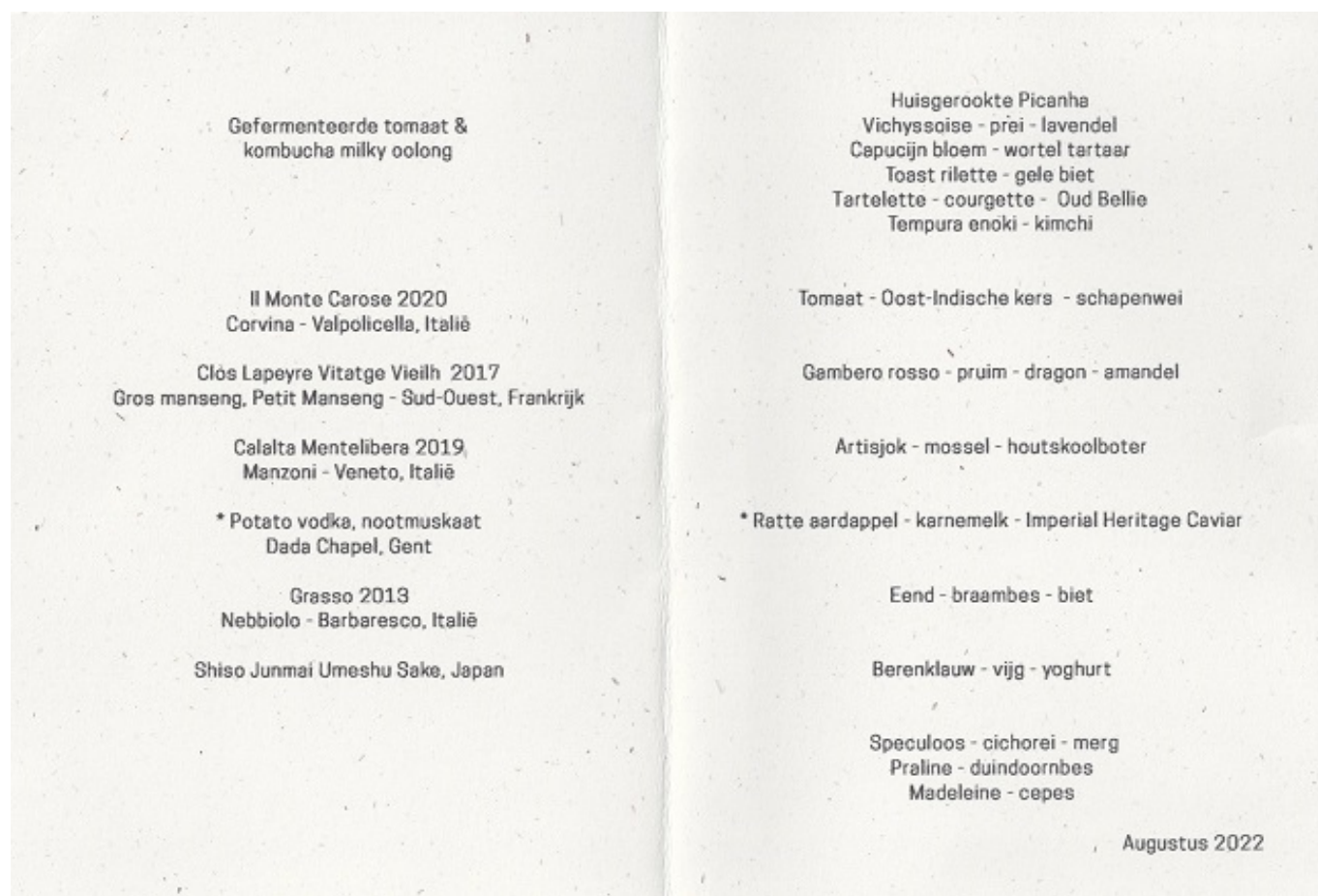
Drie minuten voor tijd, zoals wij dan zijn, staan we voor... de gesloten poort. Enkele minuten buiten wachten. Beetje vreemd eigenlijk. Zeker wanneer je zou in gezelschap zijn van professionele relaties. In de regen bijvoorbeeld. Soit, ze houden er duidelijk de spanning in. Om stipt 19u30 gaat de poort open en worden we vriendelijk onthaald. Deze aangename gastvrijheid zal de hele avond verder aanhouden. Je wordt bediend met een hartelijke naturell. Dat alles in een omgeving die sfeervol Japans is ingericht. Met 24 zitplaatsen is de nodige ruimte gecreëerd. Er is privacy voor alle gasten. De 28-jarige chef Thomas Gellynck in de keuken en zijn partner Lara De Vlieger in het restaurant worden bijgestaan door een keukenhulp en zaal hulp. Vier man dus voor 24 gasten.

We krijgen kort na binnenkomst huisgerookte picanha en een sapje. Fijn als verwelkoming. Lara De Vlieger legt kort het concept uit. De basis is het tasting menu. Met de mogelijkheid van een signature gerecht dat kan gedeeld worden tussen mij en mijn partner. Al dan niet met een wijn-bier-bob of sapjesarrangement, dat is allemaal duidelijk. Edoch. Wat we gaan eten blijft een mysterie, tot bij de rekening wanneer het menu wordt meegegeven. Zelf had ik het liever wat vroeger gekregen. Kwestie van iets meer houvast te hebben bij de gecompliceerde gerechten...
(Lees verder onder de foto)

De 5 amuses zijn echt wel amuses. Ze zijn heel mooi en uitnodigend. Daarna gaat het in opgaande lijn. Een tomatenbouillon met gerookte tomaat en geitenkaas, fris en mooi. De ‘gembero rosso’ met pruim en dragon, volgens Sergio Herman de zoetwatergarnaal, is lekker, zonder meer. De daarop volgende lotte met houtskoolboter is dan weer heerlijk. Bij het complimenteren van het gerecht bleek dat dit boven het open vuur was klaargemaakt. Geen sinecure als je het mij vraagt. Wat de topper van de avond had moeten zijn – het signatuurgerecht met kaviaar – wordt een afknapper. De kaviaar verzinkt in de aardappel mousseline en daarop gedrapeerde lardo. De smaak is niets bijzonder. De geserveerde [Potato](#)

[Vodka](#), een Gentse buitenissig zijstapje van [Duvel-eigenaar Michel Moortgat](#), kan het gerecht niet redden. Een gemiste kans. Het volgende gerecht: eend. Chef Gellynck komt de gegrilde eendenborsten aan tafel presenteren. Hij geeft ook wat duiding bij het recept. Naast de eend staat er een klein houten blokje met daarop iets wat een beetje op een praline lijkt. Het blijkt een zielig eendenhartje te zijn. Dat gaat mee in de saus, zegt Gellynck. Een beetje erover als uitleg mijns inziens. Het hartje heeft weinig toegevoegde waarde, toch niet als de eend overleden is... Wanneer het gerecht op tafel komt, voldoet het niet aan de gecreëerde verwachting bij de presentatie. Omdat het gerecht nog maar twee dagen op de kaart staat ?

We wisselen het dessert in voor de selectie van kazen. Mooi geraffineerd met een vin jaune erbij en zeer mooie confituren. We passen voor de koffie maar krijgen wel de mignardises, gebracht door de keukenmedewerker. Die blijkt een afgestudeerde student animatiefilm te zijn die er als student al werkte en nu even invult voor een openstaande vacature van sous chef. En hij is daar best tevreden mee. *(Lees verder onder de foto van het menu)*



Conclusie

We betaalden 380 euro voor twee personen. De chef in een open keuken, gerechten op een open vuur klaarmaken, daar zeg ik U tegen, niet evident. De naturell waarmee ze alles klaarmaken en bedienen, absoluut aangenaam. De smaakcombinaties zijn gedurfd, frisse zuren, fermentaties, verrassend; met lokale seizoensproducten. De geserveerde borden zijn mooie plaatjes. Ik onthou vooral de naturell en gastvrijheid, de stijlvolle omgeving, en als

topgerecht de lotte. Moet je ernaar toe ? Commotie is trendy, je moet het zeker eens proberen. Maar komt het bovenaan mijn lijst? Ik vrees van niet. Het restaurant krijgt wel een ruim voldoende, tegen het randje van onderscheiding.

Restaurant Commotie, Victor Braeckmanlaan 367, 9040 Gent. www.commotiegent.be

Tekst: DRB Foodie Nadine. Alle op- en aanmerkingen en vooral suggesties voor restaurants die we volgens u moeten ontdekken, slechts één adres: drbfoodie@hotmail.com

(Lees verder onder het logo)



DE RIJKSTE
BELGEN **FOODIE**

Ondertussen bij de boekhouder....

Chef Thomas Gellynck, 28 jaar jong, en zijn echtgenote en sommelier Lara De Vlieger hebben ambitie en durf. Om hun culinaire uitdaging letterlijk vorm te geven leenden ze om en bij 650.000 euro bij de bank. Dat geld werd geïnvesteerd in de renovatie van hun restaurant-villa tot een hoog kwalitatief Japans stijl restaurant. En dat was net voor corona de horeca wereld in zijn wurggreep nam. In het coronajaar 2020 keek het jonge echtpaar aan tegen een verlies van 15.000 euro. Maar één jaar later was dat al omgezet in een winst van 90.000 euro. Vorig jaar

was Commotie goed voor een bruto marge van 175.000 euro. De brutomarge is het verschil tussen de inkomsten en uitgaven van de zaak. De hoge bezettingsgraad van het restaurant en de daaraan gekoppelde wachttijden voor reservatie moeten alvast een goed uitgangspunt vormen voor de fundering van Commotie. Een snelle rekensom leert dat Commotie een omzetcijfer kan halen op jaarbasis van om en bij 800.000 euro. Als je dat enkele jaren kan volhouden, heb je de basis gelegd voor een mooie culinaire toekomst.