

## De Rijkste Belgen Foodie: Te bruut voor Bruut in Brugge?

Date : 25 november 2022

[DRB Foodie Nadine](#) bezoekt restaurant *Bruut in Brugge*. Ze deelt haar ervaring met u. *Eigenzinnig op haar manier, ongebonden, vrij en vrank. Maar steeds met respect voor de ambitie en de durf van de horeca ondernemer. En ze weet waar ze over praat. Haar ondernemerschap in de toeristische sector zette haar er toe aan een doorgedreven horeca opleiding te volgen.*

[Remember – kookles in Fox Flambé met Bruno Timperman van Bistro Bruut?](#) Ik was toen na afloop zo enthousiast dat ik onmiddellijk heb gereserveerd in Bruut. Gisteren dus geweest – ‘full of expectations’.

In hartje Brugge vind je Bistro Bruut. Bij het binnenkomen wordt je verrast door de - zeg maar op het eerste zicht - ‘trashy en nonchalant’ ingerichte ruimte. De graffiti op de muur en het no nonsense interieur belooft een ongedwongen avondje. Het is er gezellig met plaats voor een twintigtal gasten. Er is geen tafellinnen, een papieren serviet en de couverts worden enkel vervangen als je ze met het bord meegeeft. Dit is allemaal part of the concept en stoort geenszins.

We worden warm onthaald door de sommelier en krijgen een ruime aperitiefkeuze. We gaan voor een glas champagne en een glas Trilogie, mousserende wijn van het Limburgse Optimulle. Beide blijken een excellente keuze.

De hapjes worden ingezet: gebrande ravioli van butternut met noordzeekrab (lekker, verrassend), croustillant met foie en kersenbalsamico (mijn favoriet) en een variatie op witloof-ham-kaas, een zware constructie die mij niet echt kan bekoren. Het menu is een ‘set menu’ waarvan geen enkele tip van de sluier wordt gelicht. Beetje vervelend als je een aantal zaken niet echt lust ... of als de sommelier een wijn inzet met deskundige uitleg in functie van de harmonie bij het gerecht, doch hij mag en wil het gerecht niet benoemen. *(Lees verder onder de foto)*

De chef zoekt duidelijk naar verrassende creatieve combinaties, echter in mijn ogen niet altijd even geslaagd. Ons eerste gerecht blijkt een carpaccio te zijn van coquilles gemarineerd in verjus en garnituur van pompoen, zure room en koffie.

De 'look' van het gerecht is goed bedoeld doch voor mij niet echt geslaagd. Er is best veel carpaccio in de schelp, niet altijd dun gesneden, waardoor het gerecht eerder een uitdaging wordt dan een heerlijkheid.

Vervolgens komt het tweede gerecht. Opgevuld witlof met mosseltjes, curry van de jus van de mosselen en afgewerkt met olie van pigment d'espelette. Een bijzonder origineel gerecht, echter de mooie combinatie van het lof met de mosselen wordt gedomineerd door de zuurte van de lime fingers en de pittige olie. Spijtig.

De chef komt tussendoor vragen of we het lekker vinden. Hij had mijn eerdere kooklesrecensie immers gelezen. Ik ben (te?) eerlijk en zeg dat ik het gewoon oké vind. Daar had hij het moeilijk mee en hij zegt dat ook. Ik heb dit nog nooit meegemaakt, zo klinkt het.

Was ik te bruto voor Bruut? Wellicht te impulsief eerlijk ..

De sommelier vraagt of we een supplement brood willen. Het is duidelijk een supplement, dat zien we ook bij de afrekening van 394 euro voor twee personen, maar het brood was overheerlijk!

De sommelier brengt de aangepaste natuurwijnen telkens op het juiste ogenblik, en de chef brengt het gerecht met de nodige uitleg. Na mijn opmerking dat het gewoon oké was en niet geweldig voelden we wel wat meer 'distance' ...

De creatieve variatie op pommes moscovite met selder, jus van selder en kaviaar lijkt op een vreemde botsing van smaken. Hier wordt de kaviaar overstemd, door selder deze keer. *(Lees verder onder de foto)*

Het tarbotgerecht met vin jaune is lekker zonder meer, de wine pairing perfect.

De chef gaat heen en weer tussen de keuken in de kelder en het inzetten in de zaal, de gerechten komen uit de handlift. Heeft dit invloed op de temperatuur van het gerecht, zo gaat het door mijn hoofd wanneer de vis op tafel komt.

Het hoofdgerecht – gegrilde hazenfilet met jus van rode wijn en chocolade - is een geweldige topper. Lang geleden dat ik zo'n lekker vlees hoofdgerecht, machtig mooi gepresenteerd, heb gegeten. TOP TOP. Dit is een gerecht met een geweldige finesse en een smaakcombinatie waarop ik al de hele avond zit te wachten !

We passen voor het dessert en krijgen een kaasplankje in de plaats.

Waren mijn verwachtingen te hoog waardoor ik niet alles even geslaagd vond? Misschien.

Had de chef niet alles kunnen zelf afwerken omdat er hulp nodig was in de zaal? Misschien.

Was het gewoon een slechte dag ? Wie weet.

*Bruut, Meestraat 9, 8000 Brugge. [Www.bistrobruut.be](http://www.bistrobruut.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

De nu 47-jarige Bruno Timperman richtte zijn vennootschap Brubas op in 2013. De lage marges in de horeca noopten hem tot een trage opbouw van zijn zaak. Corona zorgde voor een knak. Het laatste gepubliceerde boekjaar van Brubas loopt af op eind september 2021. Nog duidelijk in de schaduw van corona. De bruto marge (inkomsten min uitgaven) eindigt dat boekjaar op 108.702 euro, goed voor een netto winst van 15.000 euro. Het eigen vermogen van Brubas kan daarbij worden opgetrokken tot eveneens 15.000 euro.

[Lees hier alle artikelen van De Rijkste Belgen Foodie Nadine.](#)