

DRB Foodie Nadine en 'John Dory' in Gent... helaas !

Date : 11 juni 2023

DRB Foodie Nadine bezoekt restaurant 'John Dory' in Gent. 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.

Met vrienden afgesproken in restaurant 'John Dory' in Gent. Neen, het is niet de naam van de chef maar wel de Engelse benaming van 'zonnevis' zo vermeldt de website. Dat is ook waar het restaurant voor staat, zo lezen we: 'een mooie productkeuken waar de zee centraal staat en waar we voor verse vangst kiezen'. Daarbij nog de baseline: 'don't forget, keep swimming upstream'. Ik zag het dus helemaal zitten.

Het regende die avond pijpenstelen en we parkeerden een 500 meter verder in een parkeergarage van de Stad, dus even nat. Maar het vriendelijk onthaal in het uitnodigende pand aan de Reep deed dit onmiddellijk vergeten. Die eerste indruk werd versterkt bij het rondkijken. Er was het mooie bestek in het etui van vissenleer, het stoffen serviet met een discreet mooi visje op geborduurd, de leuke glazen, de aangepaste borden, de smaakvolle inrichting allemaal in harmonie met het thema VIS en een bijna fluisterende ruimte. We vonden het enorm geslaagd, sfeervol en gezellig.

Het restaurant werkt met een vooropgesteld menu dat slechts om de twee maanden wordt vernieuwd. Dit gaf ons vertrouwen naar de kwaliteit ervan. En jawel, catch of the day was zonnevis. Allemaal zo veelbelovend, maar helaas...

Twee hapjes waaronder oester. You like it our you don't, maar lauw lust niemand dit... De wilde gamba met umeboshi-olijf en lavas kon ermee door maar de makreel, met mosterdzaad en koolrabi was letterlijk een bom van smaken doch vernietigend als impact. Alle smaken dooreen vermoordden elkaar waar niets van overbleef. Ik paste voor de paling met muntpaprika en kokosmelk en heb dat niet betreurd. De paprika was o zo dominant. De piece de resistance moest dan nog komen... de zonnevis! Met spijt in het hart moet ik zeggen: helemaal niet lekker. Het leek ons zelfs niet vers te zijn. Het brood met algenboter was wat ons betreft nog het lekkerste van de avond.

We bestelden nog een flesje wijn om het geheel door te spoelen... Jammer, zo jammer dat zo'n fijne setting niet zo'n fijn diner presenteert... Herkansing? Neen, ik denk het niet.

John Dory, Reep 9, 9000 Gent, www.john-dory.fish (lees verder onder het logo)



DE RIJKSTE BELGEN **FOODIE**

Ondertussen bij de boekhouder

Chef Louis Snauwaert heeft het niet van vreemden, zo zegt men dan. Precies één jaar terug sloot zijn vader Jean-Claude zijn grillrestaurant 'Le temps d'une chanson' in Sint-Denijs-Westrem en dat na 42 jaar dienst.

Zoon Louis Snauwaert opende 'John Dory' in 2020 net voor de covid lock down. Cijfers zijn er niet te vinden van het restaurant, buiten de naam dan van de VOF 9291. VOF staat hier voor 'vennootschap onder firma' waarin Snauwaert en zijn partner Cheyenne Dekeyser zakelijk zijn verbonden. Een VOF moet geen balansen publiceren. 9291 is geen postnummer en wellicht de combinatie van de geboortejaren van beide horeca-ondernemers. Die hebben alvast geen gemakkelijke start gehad met de covid pandemi.

“We zitten bijna op ons tandvlees - al ons spaargeld zit in de zaak. We krijgen steun en de huisbaas heeft ons de huur kwijtgescholden. Maar dat kan niet blijven duren, en we staan niet graag bij iemand in het krijt.” zo zei Snauwaert daarover in 2021. De jonge dertiger kon bij die opstart ongetwijfeld nog wat meesurfen op de naambekendheid van zijn vader. Nu moet hij het echter alleen doen, met vallen en opstaan.

[Lees hier alle recensies van DRB Foodie Nadine.](#)