DRB Foodie Nadine: ‘Jean-Philippe’ in Ingelmunster

Date : 23 december 2023

DRB Foodie Nadine bezoekt restaurant ‘Jean-Philippe’ in het West-Vlaamse Ingelmunster. 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.

Ze hebben er lang naar uitgekeken, maar uiteindelijk is het zo ver. De opening van het restaurant ‘Jean-Philippe’ liet door verbouwingsperikelen maanden op zich wachten maar op 8 december was het zover – hun eerste service. Chef Jean-Philippe Vormezeele heeft na zijn opleiding in ter Groene Poorte het vak geleerd in sterrenrestaurant Boury waar hij doorgroeide tot souschef Na bijna 5 jaar in Boury gaat hij werken in de the Jane als sous chef. Later werkt hij ook nog een jaartje in Castor. Geen kleine namen, veelbelovend.

De ontvangst gebeurt in de hal door een vriendelijke jongeman met witte handschoenen, die hij tijdens de service verschillende keren aan- en uittrekt. De zinvolheid daarvan ontgaat mij een beetje. De jongeman brengt ons naar onze tafel waarna de gastvrouw komt vragen welk aperitief we wensen. We gaan voor de huischampagne Vazart Coquart Brut. De jonge gastvrouw morst even en zegt dat het de stress is, immers, er was geen try out van de service. Inmiddels wordt de kaart gebracht. Het diner is een vijf-of zesgangenmenu. (86-95 €) Er is de indrukwekkende wijnkaart maar wij kiezen voor de aangepaste wijnen. (41-47€)

Na een klein uurtje wachten volgen de eerste ‘gerechtjes’. ‘Neen’, zegt de gastvrouw nadrukkelijk, ‘we geven geen amuses noch hapjes. Wij baseren ons op de Zuid-Amerikaans keuken en geven gerechtjes.’ We krijgen inderdaad lekkere bordjes met makreel gebrand en gerookt met escabeche van paprika en vinaigrette met dille en citrus, sashimi van zeebaars/creme van koreander met zoete aardappel jus van lettice du tigre en gepekelde radijs en tot slot gegrilde inktvis opgevuld met paprika. Het zijn stuk voor stuk heerlijke bordjes doch veel te copieus. Het menu moet immers nog starten. De chef voelt dat het aperitiefmoment te lang duurt en de champagne wordt bij wijze van soelaas nog

eens bijgevuld.

Het menu dat volgt gaat iets vlotter en is exquis. Als eerste gerecht Irish Mor, met druif en dashi. De zachte romige oester heeft een geweldige smaakbeleving. Er is de lichte zoete toets, afkomstig van het zoete water van rivieren, gecombineerd met de smaak van het zoute water van de Atlantische Oceaan. Je proeft kwaliteit en het is een kunstwerkje om naar te kijken. De toon is gezet voor de verdere gangen. Mijn partner lust geen oester en krijgt een bordje met stukjes zeetong en een beurre blanc saus. De chef verontschuldigde zich dat hij op die eerste dag alleen dit in huis had … hoe klantvriendelijk kan je zijn … Dat alles begeleidt door een witte Catalaanse wijn, Blanc del Terrer, mooi mineraal en fris van smaak.

Als tweede gerecht volgt langoustine met spitskool, girolles en een jus van de langoustineschalen- een subliem gerecht waar de jus niet de langoustine domineert maar wel ondersteunt. Ook hier weer merk je vakkennis. Het subtiele vlees van de langoustine is perfect gegaard. Daarna volgt nog schelvis - gepekeld, gestoomd en gebakken, mosselen en kokkels met een saus van madeira en scheermesjes.

Als hoofdgerecht deze keer geen hert, ree, haas of fazant doch heerlijk gegrilde duif van Steenvoorde. De chef grilde de duif op het karkas, dat proef je door de smaak, de warmte en de sappigheid ervan. Het gegrilde vlees wordt vergezeld van jonge schorseneer, flower sprout en braambes. De lichte jus en de garnituren brengen de smaak van de duif in balans. De cuisson was alweer perfect. De duif werd vergezeld van een rode Italiaanse wijn Solinghino Buttafuoco, zes maanden gerijpt op cementvaten.

Chef Jean-Philippe maakt duidelijk doorheen het menu dat hij voor kwaliteit kiest. Dat is de essentie van culinaire verfijning: enkel genoegen nemen met topproducten en op zoek gaan naar bereidingswijzen die de smaak ervan naar voor laten komen.

Tot slot een dessert met bloedsinaas en een chocoladedessert. Het frisse gevolgd door het zoete. Ik ben zelf geen echte liefhebber van desserts doch voor deze maak ik een uitzondering. Uiteraard was er ook de keuze voor kaas. Ook hier perfect geaffineerd.

Dan hebben we het nog niet over de wijnen gehad. De gastvrouw zegt niet van natuurwijnen te houden en het eerder klassiek te houden. Stuk voor stuk zien we een geslaagde wijnpairing, passend bij de diverse smaken die we op ons bord krijgen. We passen voor de koffie, het is dan immers al 1 uur, ‘s nachts wel te verstaan. We betaalden voor wijn en eten samen 334 euro.

Er is plaats voor zo’n 20 couverts. Op de openingsavond tellen we zestien personen, twee tafeltjes blijven onbezet. De afwezigen hebben ongelijk. Je ziet en smaakt ervaring op het hoogste niveau. Ik hoop dat foodies Ingelmunster weten te vinden – de keuken is immers doordacht en exquis. De chef dient wel zijn timing nog te finetunen. En moet ook nadenken over de vraag of drie ‘gerechten’ in plaats van amuses wel nodig zijn.

Restaurant Jean-Philippe, Bruggestraat 97 - 8770 Ingelmunster. Tel: 051/69.07.07 - Mail: Info@Jean-Philippe.be. www.jean-philippe.be

(Lees verder onder het logo)

Ondertussen bij de boekhouder

De vennootschap Jeansaar werd opgericht in maart 2023. Je moet geen privé-detective zijn om af te leiden dat het bedrijf genoemd werd naar Jean-Philippe Vormezeele en zijn echtgenote Sara Sofia De Pessemier. De BV kreeg een startkapitaal mee van 30.000 euro. Tijdens het diner legt Sara ons uit dat ze tijdens de verbouwingswerkzaamheden echt wel veel moeilijkheden hebben moeten verwerken. Vandaar ook de late start van het restaurant. Het jonge koppel tart alvast een oude horecawijsheid: er zijn maar drie dingen belangrijk bij de keuze van de inplanting van een horecabedrijf en dat zijn locatie, locatie en locatie. Ingelmunster ligt misschien wel in het rijkere zuiden van West-Vlaanderen, in de schaduw van Roeselare, maar is niet echt het episch centrum van de regio. Een moedige keuze ingegeven door historische wortels. De toekomst zal uitwijzen of Ingelmunster ook een goede bodem vormt om een restaurant te laten groeien.