

## De Rijkste Belgen Foodie: Chef Yoshi (of toch als hij thuis is)

**Date** : 29 januari 2023

[DRB Foodie Nadine](#) bezoekt Chef Yoshi in het centrum van 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.

Aan de visafdeling van een horecaspecialzaak zie ik een medewerker worstelen met een grote tonijn. Mocht ik niet weten dat de vis al dood was, dan was hij dit nu zeker een tweede keer. Aan de toonbank naast mij zie ik een Japanner bezorgd toekijken hoe de man een stuk filet probeert af te snijden. Ik begrijp zijn bezorgdheid en al zeker als je weet hoe zorgzaam en toegewijd een Japanner kan omgaan met het versnijden van kostbare vis. Tijdens ons gesprekje blijkt dat de man pas een “sushi en sakebar” heeft geopend in Gent. Hij is uiterst sympathiek en ik zeg zeker eens langs te zullen gaan.

Wist ik veel dat de Japanner blijkbaar de zeer gerenomeerde chef Yoshihito Mizuno is, wat ook al blijkt uit het feit dat Vlaanderens bekendste chef ook al eens bij hem is langs geweest. We komen toe in een -veel te groot- pand waar een houten toog in een L-vorm de aandacht trekt. Er staan een 15-tal barkrukken aangeschoven. De chef staat er sereen te werken. We worden hartelijk ontvangen en gevraagd nog even te wachten. Een aperitiefje naar onze normen, noch een glas wijn staan op de kaart, maar heel wat sake-frisdrank en bier. We nemen een Japans biertje en vragen een sake, te kiezen door de medewerker want wij kennen er zelf weinig van ... We krijgen eveneens een bordje heerlijke sashimi van het huis omdat we moeten wachten. *(Lees verder onder de foto)*

Het duurt niet lang vooraleer we ons zitje aan de bar krijgen. De chef herkent mij en we krijgen een handroll met langoustines aangeboden als proevertje. Heerlijk gewoon. We opteren voor de omakase-formule, wat staat voor de ‘chefs-choice’, met de aangepaste sakes. De sushi is niet wat wij gewoonlijk krijgen en proberen met chopsticks waardig te eten. Neen, hier krijg je een crispy nori “handroll” waar de rijst en het ingrediënt wordt warm gemaakt met een brander. Bij de opmerking

dat de nori zeer fijn en crispy is, zegt de chef dat deze rechtstreeks uit Japan wordt geïmporteerd.

De sashimi's die we krijgen zijn evenmin de koude visstukjes met de soyasaus/wakame/wasabi en gember. Neen, het zijn mooie creaties van sint-jacobsmossel met dressing van yuzu, tonijn met foie gras/lychee en amarant, geelvintonijn met truffel, zalm met een fijne dashisaus. Ik vind het gewoon heerlijk.

Bij het afrekenen zegt Chef Yoshi's echtgenote Jessy dat de chef grote plannen heeft. Hij denkt eraan om nog enkele gelijke zaken in België te openen. Yoshi voegt er aan toe dat hij mogelijks nog wat bijkomende tafeltjes in het midden van zijn zaak wil plaatsen. We kopen een cadeaubon en zeggen hier nog te zullen terugkomen. De bon gaat naar enkele vrienden. *(Lees verder onder de foto)*



Maar al snel blijkt de ervaring een stuk minder te zijn. Grootste struikelblok is de afwezigheid van Chef Yoshi. 'The proof is in the eating of the pudding'. Dus nemen we zelf de proef op de som en keren enkele maanden later terug naar de Gentse Oude Houtlei. Chef Yoshi is er ook nu niet, hij is enkele weken in Japan. Alle zitjes aan de bar zijn terug volzet doch we moeten niet lang wachten. Eens gezeten voelen we de stress van Jessy, de partner van chef Yoshi die nu alleen aan het stuur staat. Ze helpt mee in de keuken, geeft uitlegt aan een medewerker wat moet gebeuren, inzet aan de bar, socialiseert ... alles even hartelijk doch chaotisch. De sake komt niet of te laat, er komen twee keer dezelfde sushi's want het was niet geschrapd op het lijstje, ... De menu is dezelfde van november, twee maanden eerder, wat ik jammer vind. Maar goed, had ik maar moeten vragen en misschien spelen ze op zeker in afwezigheid van de chef. Wat de kwaliteit van de

bordjes betreft was ik echt teleurgesteld. Ligt het aan mijn verwachtingspatroon dat te hoog is, of is het werkelijk zo, vraag ik me zelf af. Helaas ... De smaken harmoniëren niet echt, er is teveel zuur, er is teveel truffel, de zalm is te gaar gebrand, de sushi's zijn slordig gemaakt...

Aan het einde van de avond kijkt Jessy met vermoeide ogen over de zaak. Ze geeft ruitelijk toe dat het haar allemaal een beetje teveel is, Yoshi wordt gemist. Conclusie: ga naar Yoshi maar dan alleen wanneer Yoshi er zelf ook is.

*Chef Yoshi, Oude Houtlei 19, Gent. <https://www.facebook.com/chefyoshi.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](mailto:drbfoodie@hotmail.com).*

*(Lees verder onder het logo)*



DE RIJKSTE  
BELGEN

**FOODIE**

## Ondertussen bij de boekhouder

Tijdens corona hebben Yoshihito Mizuno en zijn echtgenote zich als starters toegelegd op take away sushi. Ze deden dit met een marktstatuut voor ambulante handel, een zogenaamde leurerskaart. Voor hun restaurant hebben ze nog geen echte vennootschapsstructuur opgezet. We kunnen dus geen cijfers voorleggen. Een omakase menu kost 75 euro per persoon, saké inbegrepen. De grote uitdaging lijkt structuur te zijn of alvast het gebrek er aan. Chef Yoshi is echt top kwaliteit. Alleen slaagde hij er niet in tijdens zijn afwezigheid voor zijn thuisploeg een copy paste te maken van zijn eigen standaard gerechten. De ambitie om een Yoshi keten uit te bouwen, al dan niet in franchise, mag dan al inhoudelijk gefundeerd lijken, operationeel is er nog heel wat werk aan de winkel. Wie wil groeien moet in de eerste plaats zijn structuur laten vooruitlopen om mee te groeien. Vraag zal zijn of het echtpaar er in slaagt die eerste moeilijke start up fase succesvol af te werken. We wensen het hen van harte toe maar dan zullen ze wel moeten kunnen terugvallen op professionele begeleiding.

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