

DRB Foodie Nadine: Nast, dat smaakt !

Date : 1 mei 2023

[DRB Foodie Nadine](#) bezoekt Nast in Izegem. 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.

(Een artikel beginnen met een besluit is eigenlijk 'not done' doch bij deze: Je moet er (nu) naartoe !)

Restaurant Nast werd geopend op 31 januari van dit jaar met aan het fornuis de 31 jarige Dean Masschelein. De chef in zijn eigen restaurant, in zijn eigen streek, na acht jaar gewerkt te hebben in de keuken van Tim Boury, het drie sterrenrestaurant enkele kilometers verderop. De reputatie ging de chef vooraf. Zodra open werd er zeer vlot gereserveerd waardoor het diner reeds maanden is volboekt. Wij bemachtigden nog een lunchafspraak op zaterdag.

Het restaurant, een gerenoveerde 'ast', is een bakstenen toren waar tot 1969 chicorei werd gedroogd. Je moet aanbellen en komt binnen op de gelijkvloerse verdieping waar zich ook de vestiaire en toiletten bevinden. Het restaurant op de eerste verdieping is bereikbaar met trap of lift en is in twee opgedeeld. Er is plaats voor ongeveer 32 couverts en je hebt er een mooi zicht op de omgeving al dan niet vanop een ruim terras. Beneden is er eveneens een polyvalente ruimte met mogelijkheden voor privé groepen. De wijnkelder in de voormalige stookplaats op kelderniveau kan je bekijken door de glazen wand. Het geheel is indrukwekkend.

De chef zijn ambitie om 'gastronomie' aan te bieden met 'een losse sfeer' is helemaal ingevuld. Het pand is eigentijds ingericht, er is ruim plaats tussen de tafels en er zijn geen akoestiek problemen. De bediening is hartelijk en attent. Het menu bestaat uit 4 of 5 gangen (58 of 70 euro) Een 'unbeatable price' trouwens voor wat we hebben gegeten. De winepairing laten we wel aan ons voorbijgaan gezien die uitsluitend bestaat uit natuurwijnen en een gueuzebier. Sommelier Frederic Neirinck is gekend van bij Boury, dus niet zomaar de eerste de beste. Maar die middag is hij afwezig waardoor we een beetje op onze dorst blijven zitten.

We eten er wel zalig heerlijk en worden telkens verrast door de originaliteit, harmonie en finesse van de gerechten. Er zijn de frisse toetsen bij het eerste gerecht: een dubbele bereiding van kokkels in een warme bouillon en scheermesjes à la nage met venkel in combinatie met cake van groene kruiden. Er is de verrassende smaak van een stukje schelvis perfect gepocheerd in wei en jonge lambiek met jus van karnemelk, een kruidenolie en garnituur van gebrande prei en tapioca. Gevolgd door een piepkuiken gelakt met miso-citroen in een jus van kippendij in combinatie met de licht pikante nasty fried chicken met chilisaus en pompoen. Het hoofdgerecht is Aubrac dunne lende in combinatie met een oxtailconsomme met een ronduit absoluut heerlijk aardappelwafeltje. Ik had wel nog zo'n bijkomend wafeltje gewild ... *(Lees verder onder de foto)*

Het dessert is zeer 'citroen' met yoghurt munt en komkommer. Fris en digesterend maar kon mij niet echt bekoren. Dat ligt geheel en al aan mezelf, laat dat duidelijk zijn. Ik eet immers liever een bordje kaas. Bij het schrijven van dit artikel vroeg ik mij af of er nu niet 1 minpuntje was ... Niet echt. Als tip dan wel dat het brood, weliswaar lekker met de twee soorten luchtige boter met onder andere chicorei, nog iets kenmerkender mocht zijn. Het tempo van de gerechten kwam ook vrij vlot. We begrijpen dat iedereen uiteindelijk op hetzelfde moment het hoofdgerecht moet krijgen, maar dat ging zeer vlot. Als deze lunch echter een "starter" was voor een 31 jarige chef, dan ben ik benieuwd naar wat volgt.

Nast, Hondemensmolenstraat 60, 8870 Izegem. <https://www.restaurantnast.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

Stijn Streuvels publiceerde in 1927 zijn novelle “Het leven en de dood in den ast”. Zijn boek portretteert het harde labeur van drie mannen in een droogoven voor cichoreiwortelen. Deze wortelen, geteeld in de vruchtbare grond van West-Vlaanderen en Noord-Frankrijk, dienden als surrogaat voor dure koffie. Het drogen gebeurde tijdens de wintermaanden en het hele proces vergde onafgebroken gezwoeg van dagloners. De oudere arbeider Blomme, de opzichter Hutsebolle en de achterlijke knecht Fliempo werken in de beschrijving van Streuvels de hele nacht door in den ast en krijgen ongenood bezoek van de landloper Knorre. Die zoekt beschutting voor de storm buiten en valt zonder een woord te spreken in slaap. Zijn aanwezigheid irriteert de werkers. Ze denken na over Knorres vrije bestaan, over de nutteloosheid van zijn jaren op aarde, en hun onuitgesproken gedachten confronteren hen met hun eigen slavernij en dwaze dromen. Wat hebben ze aan hun leven gehad? Wat is het lot? Wat is geluk?

Streuvels keek met mededogen naar de mannen die zich in de hitte van de ovens

afbeulden voor een product waarmee anderen rijk werden. Maar hij legde ook al zijn psychologische inzicht in dit verhaal. Chef Dean Masschelein ontdekte in 2017 zijn ast in Izegem. Ook dat was voor hem hard werken. Hij renoveerde de drogerij maar moest tegelijkertijd bijklossen om financieel rond te komen. Verbouwingsstress gekoppeld aan werkdruk. Je moet het kunnen. In 2019 startte hij zijn vennootschap Mesmas op. Een eerste balans per eind 2021, na twee uitgestelde coronajaren, leert nog niet veel. Maar duidelijk is dat Masschelein weet wat werken is. Zijn eerste grote werk, de renovatie van den ast, is af. In combinatie met werk in een drie sterren restaurant. Nu ligt de toekomst open. Afwachten hoe die zich in cijfers zal vertalen en of hij zijn geluk vindt en creëert in den ast.

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