

# Altermezzo

In tegenstelling tot de meeste van zijn generatiegenoten, heeft de 25-jarige Jo Grootaers geen indrukwekkend parcours langs (sterren)zaken achter de rug. Dat blijkt geen handicap, integendeel. Hij heeft een eigen verfijnde culinaire identiteit gezocht en gevonden. Daar zouden wel eens prijzen mee kunnen gewonnen worden

Grootaers werd acht jaar geleden voor de leeuwen gegooid. De zaak was nog maar vier maanden opnieuw open toen de toenmalige chef vertrok. Jean-Pierre Jaeken, de nieuwe eigenaar, aarzelde niet en schoof de pas afgestudeerde souschef de volle verantwoordelijkheid toe om de keuken te gaan leiden. Dat maakt dat Grootaers van bij de start (noodgedwongen) z'n eigen weg is gegaan. Al houdt hij via *Jong Keukengeweld* en *Jeunes Restaurateurs d'Europe* een ruime blik op wat er rondom hem gebeurt.

*Altermezzo* is een mooie zaak met veel licht, een strakke inrichting en een uitstekende akoestiek, waarin de muziekkeuze van muziekconsulente Greet Van 't Veld van *Music and Food* uitstekend tot z'n recht komt. Aperitief en amuses krijgen we op het gezellige terras. Zeeuwse mosseltjes met gebrande komkommer, vinaigrette van karnemelk en olijfolie en watermeloen met crème van burrata en crumble van ibérico mochten iets pittiger afgekruid zijn, maar verrassen door hun frisheid en smaakcombinaties.

Daarna gaan we voor het vijfgangenmenu dat start met frisse ceviche waar de zuren mooi aangevuld worden door pittige jalapeño en opgelegde ui. Hoofdingrediënt is roodbaars: mooie, vaste vis en bovendien eentje uit onze Noordzee. Grootaers gebruikt zeer regelmatig lokale ingrediënten, zonder daar weliswaar fanatiek in te zijn. De entrecote die het dessert voorafgaat, is Ierse Black Angus.

Met gekonfijte puntpaprika – een van zijn signatuurgerecht – bewijst Grootaers dat je geen groentekok hoeft te zijn om vegetarische gerechten boordevol pit en smaak te maken. Het gerecht werkt door de tegenstelling tussen warm (gekonfijte paprika en tomatencompote) en koud (crème van manchego), terwijl de subtiel gebruikte knapperige couscous zorgt voor wat beet in een voor de rest vooral smeug gerecht.

Volgende gerecht is een topvoorbeeld van hoe bij een goeie chef het geheel méér is dan de som van de delen: Noordzeegriet met koolrabi, lamsoor, babyspinazie en kappertjes. Stuk voor stuk heel smaakvol, maar het is pas als je alles samen op je vork geprikt krijgt dat je werkelijk omvergeblazen wordt. We ontdekken ook nog enkele stukjes gerookte paling, verrassend in een boterzachte textuur.

Afsluiten doen we met een ander signatuurgerecht, het frisse 'groene kruiden'-dessert op basis van zuring, pistache en basilicum. Bij elk van deze gerechten serveert maître Jaeken wijn die niet alleen perfect past bij de gerechten maar ook nog eens gul wordt bijgeschonken. (RDM)

**Altermezzo**, Bilzersteenweg 366 – 3700 Tongeren – Tel. 012 74 16 74 – [www.altermezzo-tongeren.be](http://www.altermezzo-tongeren.be) – Gesloten op maandag, dinsdag, woensdag en zaterdagmiddag.

