

# DE TIJD

01:00 - 07 augustus 2014 door Stijn Demeester

## Faim Fatale, Gent

Drie jaar geleden ben ik van het Brusselse naar Gent verhuisd. Ik kende de Arteveldestad van in mijn studententijd, maar een diepe indruk had het horecawezen toen niet nagelaten. Tussen toen en nu heeft Gent echter een gastronomische renaissance ondergaan: jonge topkoks als Kobe Desramaults (De Vitrine, Superette), Jason Blankaert (J.E.F.), Olly Ceulenaere (Publiek, ex-Volta) en Michaël Vrijmoed (Vrijmoed) hebben van Gent een heuse culinaire hotspot gemaakt.

Terwijl die Flemish Foodies met de meeste media-aandacht gaan lopen, timmeren andere restaurants in de luwte aan de weg. Maar daarom zijn ze niet minder de moeite. Na drie jaar kennen mijn vriendin en ik dan ook onze pappenheimers. Eén naam komt terug: wanneer we iets te vieren hebben, trekken we stevast naar Faim Fatale, een restaurant tussen het Zuid en het Sint-Annalein, aan de rand van de Gentse hoerenbuurt.

### Faim Fatale, Gent

**Lievelingsgerecht:** Het verrassingsmenu.

**Budget:** 17,5 euro voor de lunch (voor- en hoofdgerecht), 48 euro voor een viergangenmenu.

**Contact:** Faim Fatale, Zuidstationstraat 14, 9000 Gent, 09/269.04.48

[www.faimfatale.be](http://www.faimfatale.be)

Een passage in 'de Faim' is immers altijd een feest. En een ontdekkingstocht. Wie voor het verrassingsmenu kiest, moet maar één beslissing nemen: vis of vlees. Vervolgens word je voor 48 euro in vier gangen verrast, bekoord en overrompeld. De sleutelwoorden zijn vers, licht, geraffineerd en met zin voor perfectie. Kleine details maken het verschil.

Tijdens onze jongste passage genoten we onder meer van gemarineerde zalm met furikake, een Japanse kruidenmengeling met nori, sesam en wasabi, hartzwezerik met spitskool en lomo iberico met tuinbonen en popcorn van varkensvel. Er is ook een beperkte kaart met klassiekers als bouillabaisse, duif uit Anjou en entrecote (Aberdeen Angus) met handgesneden frietjes en saus met groene peper en Orval.



aar de charme van dit huis ligt niet alleen in de keuken. Terwijl chef Tom de pannen van het dak kookt, zorgt de immer goedgeluimde gastheer Bert op zijn eigen no-nonsensemanier voor een hartelijke ontvangst, gidst je door de meer dan tien soorten gin en achttien verschillende theecombinaties en schenkt gul je glas bij. In de winter knispert het haardvuur, in de zomer kan je genieten in de binnentuin.

Faim Fatale is zo'n adresje dat je eigenlijk liever voor jezelf wil houden. Maar dat zou Tom en Bert oneer aandoen, die elke dag weer al dat lekkers op het bord van hun gasten toveren. Zeker de moeite waard, het moeten niet altijd de Flemish Foodies zijn.

---

Copyright © De Tijd