



CATEGORIE  
**BETER BUURT-  
RESTAURANT**

KEUKEN **7**  
DECOR **6,5**  
COMFORT **6**

SERVICE **7**  
PRIJS/KWALITEIT  
GEPROEFDE MENU **7**

## Info

### RESTAURANT L'ANNEXE

VISÉLAAN 30  
1170 WATERMAAL-  
BOSVOORDE  
026733026  
WWW.RESTAURANT-  
LANNEXE.EU

Zaterdagmiddag, zondag  
en maandag gesloten.  
Lunch: 15,50 euro,  
menu's 38 en 48 euro.

MICHEL VAERWICK



## FICHE

### MOOIE PAPIEREN

De vijftientigjarige Willem Vandeven komt uit Berlare. Hij begon onderaan de ladder als commis bij Peter Goossens van Hof van Cleve en raakte binnen in de keuken van de broers Pourcel in restaurant Jardin des Sens in Montpellier en bij Michel Bras in Laguiole. Van de drie-sterrenrestaurants verhuisde de kok naar L'Annexe, waar hij de titel van chef-kok kreeg.

## VOL VERWACHTING

Brussel is straatarm als het op jong culinair talent aankomt. Vertegenwoordigers van de nieuwe keukentrends zijn er in de hoofdstad van Europa niet. Als je dan wordt getipt over een jonge kok met Vlaamse roots en kanonreferenties, dan reserveer je snel. L'Annexe is te vinden in Watermaal-Bosvoorde, waar het restaurant de gelijkvloerse verdieping inneemt van een hoekhuis. Parkeren doe je met wat geluk in de omgeving. Bazin is Brigitte Abbo, die wordt geruggensteund door echtgenoot en zakenman Raphaël Dayan. De twee begonnen enkele jaren terug met een kleine brasserie met mini-oesterkraam voor de deur in de Lesbroussartstraat in Elsene. L'Annexe verhuisde naar een nieuwe locatie en kwam op de plaats waar vroeger restaurant Alchimiste was. De bescheiden inrichting, bestaande uit houten tafels en houten stoelen op een houten vloer, bleef gehandhaafd. Wij werden vriendelijk in het Frans onthaald en zelfs uit onze jas geholpen, een galanterie die je helaas nog maar zelden tegenkomt in restaurants. We kozen het Menu Annexe van drie gangen (38 euro). Er werd een wachthapje gebracht in de vorm van makreel, tomaat en selder in marinade. Gele tonijn in dashi met carpaccio van kortgebakken bloemkool en ringetjes pijlinktvis viel in de smaak aan de ene kant van de tafel. Gebakken

langoustine met kortgegaarde groene asperges in visbouillon bracht tevredenheid aan de andere kant. Het hoofdgerecht bestond voor de een uit twee ferme brokken lende van Charolaisrund. Bij het stevige en smakelijke vlees werd puree van aubergine opgediend met pasta van ansjovis en kappers, gestoofde kool en aardappelpuree. Voor de ander was het voorgezouten kabeljauw uit de oven met puree van erwten, tuinbonen, zeeaster en aardappelpuree. De wijnkaart van L'Annexe vermeldt enkele wijnen die ook per glas of per karaf te koop zijn. Onze keuze ging naar Les Terrasses 2008, Côte du Roussillon, Régis Boucabeille, een heerlijke zuiderse wijn, intens en sappig en met een prima prijs-kwaliteitsverhouding (24 euro). Deze royale maaltijd werd afgesloten door *parfait glacé* met crunch van amandel en gebakken banaan. Wij vonden het eten genereus, maar misten frisheid en vonden dat de kwaliteit niet uitkwam boven die van het betere buurtrestaurant. Dus helaas weer geen groot jong talent in Brussel!