

- GUST DE COSTER ONTDEKT -

RESTAURANT TER MONDE IN DENDERMONDE



Hoewel Ter Monde een gloednieuw restaurant is, heeft het een voorgeschiedenis. Het was inderdaad op deze plaats dat 'Fleur Sur l'Eau' gevestigd was: het restaurant dat een Michelin-ster binnenhaalde en diezelfde dag nog de boeken neerlegde.

Maar de gastronomische wereld draait voort: de eigenaars bleven niet bij de pakken zitten en renoveerde verder het oude vissershuis, idyllisch gelegen aan de Sint-Onolfsdijk in Dendermonde, met zicht op de Schelde. Een plek om verliefd op te worden. Meteen bij het binnenkomen valt de stijlvolle inrichting op, en die prachtige aangename sfeer gekoppeld aan de hoogstaande keuken verraden hoge ambities, ook deze keer gewettigd maar zakelijk verantwoord.

Ter Monde was nauwelijks vier weken open toen we het restaurant op een blauwe maandagavond bezochten. De meeste tafels waren bezet. De goede reputatie van de jonge chef heeft hier wellicht alles te mee te maken: Stefaan De Proft heeft immers al talrijke prijzen in de wacht gesleept. In 2006 werd hij uitgeroepen tot beste jonge kok van België en sindsdien heeft hij niet stil gezeten. Stefaan houdt van een keuken met superverse, hoogstaande ingrediënten.

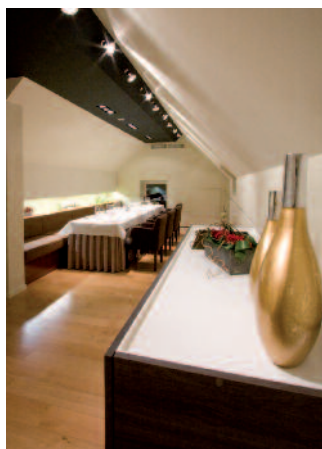
Bijzondere combinaties die heel uitgebalanceerd waren, net zoals het hele menu trouwens waarin geen enkele valse noot te bespeuren viel. Als voorgerecht kregen we ganzenlever op twee wijzen: terrine van ganzenlever op een toast van brioche met zalf van Granny Smith appel en mousse van ganzenlever met sesam op een gelei van Granny Smith appel.

De Sint-Jacobsnoten met prei in combinatie met langoustine, groene asperge en blanke botersaus waren al even tongstrelend. De bijhorende witte wijnen waren een toonbeeld van aangepaste wijnen. Aromatisch zeer sterk en perfect harmoniserend met de gerechten. Bij de grietfilet met crambé maritime (zeekool), crème van aardpeer en jus van gevogelte werd een lichtgekoelde rode Sancerre geserveerd, een niet alledaags maar zeer geslaagd huwelijk. We rondden dit godenmaal af met een brownie van chocolade, praliné met ijs van mango en witte chocolade, koffie en huisbereide koekjes.

Een bezoek aan restaurant Ter Monde is een gastronomische ervaring die je niet alle dagen tegenkomt. Een absolute aanrader. We durven er wel wat op verdeden dat het niet zo veel jaren zal duren voor dit jonge restaurant met een ster zal bekroond worden.



FOTO'S: PHOTO ADS - NINOVE



Hij kookt licht zodat ook het laatste gerecht van het menu nog zeer genietbaar is. Hij runt Ter Monde samen met zijn partner Els Van Sande die de rol van charmante gastvrouw vervult.

Ruggensteun krijgt het jonge, gedreven en getalenteerde koppel van de eigenaars van het pand, teven de eigenaars van het aanpalende sportcomplex Meirdam Sport. Zij lieten, zoals gezegd, het vissershuis op een stijlvolle manier renoveren maar lieten er ook een grote binnentuin aanleggen zodat er in de zomer zalig buiten kan getafeld worden.

CONTRASTEN IN HARMONIE

We gingen voor het openingsmenu en kregen in afwachting een super verfijnd wachtbord met heerlijke hapjes waaronder huisbereide garnalkroketjes, gemarineerde makreel met wakame, schuim van komkommer en graanmosterd.



RESTAURANT TER MONDE

Sint-Onolfsdijk 12 b3
(naast Meirdam Sport)
9200 Dendermonde

www.termonde.be
Tel.: 052 55 47 93
Fax: 052 55 47 94

Open:
ma-do-vrij: 12-14, 18.30-21.30
Dinsdag en woensdag gesloten
za: 19-21.30, zo: 12-14, 19-21.30