



Walter's Art of Fine Wine & Dining : een heerlijk kleinood in de schaduw van het voormalige Justitiepaleis.

## food & wine\_

### Walter's Art of Fine Wine & Dining

Het is een lange naam voor een bescheiden restaurant, maar toch dekt de naam volledig de lading : een verfijnde keuken breng je immers niet in een mastodont van een zaal. En hoe gering ook : in de kelder zit een schat van 400 wijnen verborgen.

Voor je het weet ben je Walter's alweer voorbij. Het pand op de hoek van de Ketelvest met de Neder-

kouter is klein en de authentieke houten kozijnen hadden etalageramen kunnen zijn, maar binnen

ontvouwt zich wel degelijk een knus restaurant. Daar hebben de dieprode zeteltjes vast mee te maken, net als de nis in de muur die een blik werpt op de keuken, maar het is vooral de majestueuze luster die de sfeer bepaalt. We installeren ons met zicht op het voormalige justitiepaleis en worden ingelicht over de kaart. Niet alleen wisselt die tweewekelijks volgens het marktaanbod, hij biedt ook drie prijzen aan, naargelang het om een snelle hap, een voor- dan wel een hoofdgerecht gaat. Een eerlijke formule, want zo kan je net zo goed een lekker glas wijn met een voortreffelijke amuse-geule degusteren, als een uitgebreid di-

ner met alles erop en eraan. Deze middag opteren we voor de gulden middenweg, een lichte lunch. Terwijl de gastvrouw een Sauterne uitschenkt, verhuizen wij de servet naar onze schoot, want de specialiteit van het huis komt eraan : zelfgemaakte foie gras met vijgenchutney. Twee sneetjes toast vergezellen een plak eendenpastei boordevol smaak, waar de verse vijgenpuree perfect bij aansluit. Tussendoor nemen we een kijkje in de kelder : die huisvest zowel de wijnstok van de wijnboutique als een tiental extra couverts van het restaurant. Hier worden ondermeer degustaties gehouden, al lijkt een winters diner omringd door de heerlijkste flessen wijn me ook een prima vooruitzicht. Boven komt specialiteit twee eraan : een carpaccio van blauwintonijn en Sint-Jacobsvruchten, gegarneerd met een krokant slaatje. De verfijnde presentatie zorgt, net als de schakering in smaken en kleuren, voor een excellente ervaring. En dan is het tijd voor de bouillabaisse, de pittigste der Provençaalse soepjes. In deze versie zwemmen zalm, koningspoot, heilbot en langoustine rond, de croutons met rouille worden apart geserveerd. Onze smaakpapillen gaan direct met ons aan de haal, zo lekker is het ! Maar het besef dat al dit lekkers zowel in de verkorte als de uitgebreide versie besteld kan worden, is ongetwijfeld Walter's grootste troef ! (KB) •

## identikit\_

Naam

Walters Art of Fine Wine & Dining

Waar & info

Nederkouter 3, 9000 Gent,  
tel. 09 233 68 49 , [www.walters.be](http://www.walters.be)

Wat

Food en Wine Bar

Op de kaart

Lichte Franse fusion keuken

Menu

Tweewekelijks

Prijs gemiddeld hoofdgerecht

22 euro

Zeker proeven

De bouillabaisse

Goed om weten

Wijnboutique in de kelder : voor  
degustaties en aankoop

Allen daarheen omdat

Walters klein maar fijn is

Voor wie

Foodies met een neus voor wijn



ZIN IN NOG MEER  
LEKKERE ADRESJES?  
[www.knackresto.be](http://www.knackresto.be)