

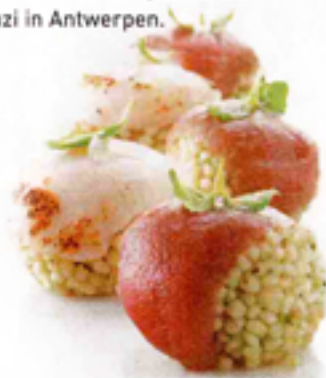


## KNACK RESTAURANTGIDS

De nieuwe Knack Restaurantgids 2011-2012 telt bijna 800 geselecteerde eethuizen. Met zijn onafhankelijke commentaar is hij een betrouwbare wegwijzer in het snel veranderende culinaire landschap. De gids bestaat sinds 1993 en de formule van de nieuwe uitgave is gestoeld op die van vroeger: dat betekent aandacht voor kleine en grote restaurants, én voor nieuwe trends. De eethuizen zijn geordend volgens postnummer en uitzonderlijk talent werd onderscheiden met gardes (1 tot 5). Bij de *Topratings* treft men restaurants die uitmunten in hun categorie (Beste Koop, Business, Inventief, Jong Talent, Evergreen, Wining & Dining, Folklore, enz.).

*Samengesteld door Pieter van Doveren en Jan Van Hemeledonck. Uitg. Roularta Books, isbn 9789086793235. 22,95 euro in de boekhandel. De nieuwe gids is ook verkrijgbaar in een fraaie box met een fles champagne Piper Heidsieck Cuvée Brut, voor 39,95 euro. Uitsluitend met de bon die u vindt elders in dit nummer.*

Vernieuwende sushi's, zoals deze met couscous, bij Ko'uzi in Antwerpen.



## FUSION SUSHI

Junko Kawada is de Japanse eigenares en ladychef van de eigentijdse sushibar **Ko'uzi** (spreek uit 'cosy'). In de takeaway en eat-in in de Antwerpse binnenstad bereidt zij, naast traditionele sushi, sinds kort ook fusion sushi, waarbij zij bijvoorbeeld sushi maakt met Tunesische, handgerolde en zongedroogde m'hamsa-couscous in combinatie met gegrilde sint-jakobsschelpen of met chiliolie gelakte gele rugvintonijn. Op dinsdag- en donderdagavond is er kookles in het Engels, Frans of Japans voor groepjes van 5 à 7 personen. Zij toont de kunst van het sushimaken aan beginners en gevorderden (45 euro, degustatie inbegrepen).

*Ko'uzi: Sint-Jorispoort 22, 2000 Antwerpen. 032322488. Open dinsdag t/m donderdag van 11 tot 20 u., vrijdag en zaterdag van 11 tot 21 u. [www.kouzi.be](http://www.kouzi.be).*

## BRETOEN IN BRUSSEL

Waar vroeger het restaurant Le Pain et le Vin was, bevindt zich nu **Bouchéry**. Het eethuis draagt de naam van de Bretonse chef Damien Bouchéry. De kok deed ervaring op in Parijs, Londen en Genève en was chef in Bistrot du Mail in Elsene toen die een Michelinster had. Ook in zijn eigen restaurant springt Bouchéry creatief om met eerste-klasproducten. Zijn inventieve en avontuurlijke bereidingen zijn persoonlijk en bewerkelijk, en komen tot stand met moderne technieken. De kok speelt met bijzondere kruiden en specerijen. De fris-sobere decoratie in de eetzaal is het werk van partner Bénédicte Bantuelle.

*Restaurant Bouchéry: Alsebergsteeweg 812A, 1180 Ukkel. 023323774. [www.bouchery-restaurant.be](http://www.bouchery-restaurant.be). Zaterdagmiddag, zondag en maandag gesloten.*

## En verder...

### VERJAARDAGSACTIE

Le Creuset vervaardigt sinds 1925 traditioneel gietijzeren kookgerei van buitengewone kwaliteit. Ter gelegenheid van de 85ste verjaardag van het merk kan men de hele maand december de legendarische oranje-rode stoofpan kopen voor de verjaardagsprijs van 99 euro (anders 165 euro).

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)



### MUSEUMBRASSERIE

Op 10 december opent chef-kok David Martin de **Bozar Brasserie** in het Paleis voor Schone Kunsten in Brussel. Fransman Martin was chef van L'Épicerie in het Brusselse Hôtel Le Méridien, trouwde met de dochter van de baas van La Paix in Anderlecht en haalde daar een Michelinster binnen. Bozar Brasserie komt op de plaats van het oude

Bozar Resto, dat tien jaar geleden dichtging. Op de spij斯卡art staan klassieke gerechten in een hedendaags jasje.

*Open 7 dagen op 7 van 12 tot 23 uur. [www.bozar.be](http://www.bozar.be)*