

# Restaurantrecensie: Brasserie des Arts

Als journalist kom je geregeld terecht in de grootste en meest interessante steden ter wereld: Londen, Chicago, San Francisco, Valencia en ga zo maar door. Soms lokt een restaurant je echter ook naar kleinere stadjes, zoals Nijvel, dat zo'n half uurtje rijden ten zuiden van Brussel ligt. Niet ver van het station, aan de mooie Collegialekerk, bevindt zich daar de Brasserie des Arts, een gezellig eetplekje dat onder leiding staat van chef-kok Antoine Lefèvre.



Bij het binnenkomen valt vooral de sfeer op: het is niet al te warm buiten, maar het interieur brengt ons haast onmiddellijk in een ander wereldje. De parketvloer, rode gordijnen, houten meubels, eclectische inrichting en plafondspots doen ons om een of andere reden aan een theater denken. Niet verwonderlijk, want hoewel de initiële liefde van de eigenaar vooral kunst was, is er hier geregeld op zaterdag en dinsdag een optreden te zien, terwijl enkele onze Waalse vrienden een concept als *thé dansant karaoké avec le patron*, waarop de gasten elke zondag van 15



tot 18 uur worden getrakteerd, zouden kunnen verzinnen.

Jammer genoeg komen wij aan op een maandag en is er van een pianobar of jazzavond geen sprake. Overigens wordt er tijdens voornoemde evenementen een toeslag van 5 euro per persoon gerekend, maar dat staat wel heel duidelijk vermeld, zodat je zelf kunt kiezen of je een klein briefje over hebt om te kunnen genieten van wat live muziek bij het eten.

Onze maître d'hôtel brengt ons een krijtbord waarop de suggesties staan geschreven – een leuke manier om de extra gerechtjes te presenteren.

Achtereenvolgens passeren boontjes, salades en vis. Daarin zit een duidelijke lijn: de gerechten zijn eerlijk geprijsd en zeker niet slecht, maar de nodige dosis creativiteit om alles naar een hoger niveau te tillen ontbreekt en ook de presentatie laat wat te wensen over. We zien ook een zeebarbeel passeren die te lang in de pan heeft gelegen, met daarrond een grachtje van een dikke 'sauce vièrge' die niet bepaalt uitblinkt in subtiliteit. Net wanneer we denken dat het diner redelijk maar een beetje kleurloos zal eindigen, krijgen we echter twee sublieme desserts voorgeschoteld, waarbij vooral de geweldige ravioli met ijs in positieve zin opvalt. Moeilijk om te geloven dat hier dezelfde chef aan het werk is, want deze keer zitten de smaken wél allemaal goed!

Brasserie des Arts is een erg gezellige brasserie die je waarschijnlijk zeker eens moet meemaken tijdens een van de 'speciale' dagen. De gerechten zijn er correct, maar weinig opzienbarend. Toch vormen de desserts alleen al een reden om eens af te zakken naar Nijvel, want die zijn echt meer dan de moeite waard!

**Tekst:** Dirk Vandereyken

**Foto's:** Brasserie des Arts website

**Copyright Dirk Vandereyken 2013**

### **Brasserie des Arts**

Grand-Place 51

1400 Nijvel

België

Tel: +32 (0)67 218 373

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

[info@brasseriesdesarts.be](mailto:info@brasseriesdesarts.be)

