

## VAN VADER OP ZOON

Stefaan François en Yvette Vandyck zijn 26 jaar geleden begonnen met Het Genoegen in Kaprijke, een zorgeloze herberg met slechts één menu, dat om de twee maanden veranderde. De groeiende fanclub wilde meer en Het Genoegen werd ingewisseld voor **Het Vliegend Tapijt**, een enigszins artistieke bistro, waar een dosis nostalgie, blues en folkmuziek de achtergrond waren voor een goed gesprek aan de bar. Stefaan kent wat van muziek en heeft in zijn vorige leven nog een muziekwinkel gehad in Eeklo. Zijn gerechten en de sfeer hadden een ziel en vielen in de smaak bij mensen die wel wat gewend waren. Yvette bediende en bracht de vier kinderen groot boven het restaurant. Recentelijk droegen de ouders de fakkel over aan hun zoon Felix en openden in de Kortrijkse Begijnhofstraat het muziekcafé In de Wolken.

De jonge Felix liet de inrichting en de pretentieloze sfeer van de met bruine lambriseringen beklede bistro bij het oude en dat is maar goed ook, want er is weinig aan te verbeteren. Zijn spijkskaart is beknopt. Op de drankenkaart is plaatsgemaakt voor een gevarieerd bieraanbod.

Op tafel kwam warm brood met goede boter van zuivelhoeve 't Gaverhof en een verrassingshapje in de vorm van kroketjes, met achter de stevige korst een ragout van boutjes van parelhoen. Er waren twee voorgerechten. De langoustines had Felix perfect gebakken en op een geslaagde manier gekoppeld aan een mengeling van al dente gegaarde bloemkool en geroosterde amandelen, geserveerd met schuim van parmezaan (19 euro). De kalfstong had iets te lang in de bouillon gelegen – het was bijna mousse – en werd begeleid door lekkere crunch van chorizo, gegrilde courgette en taaie aubergine, en een uiteenvallende coulis van rode paprika (14 euro). In het glas kwam een nerveuze en koppige Aureto Tramontane uit de Vacluse (30,75 euro). De wijn was in zijn element bij het smakelijke vlees van gebakken Australische *rib eye*, opgediend met geitenkaasboter, prima handgesneden frieten en salade (26 euro). Eersteklas rundertartaar verscheen tussen een frivool boeket van rauwe bloemkool, radijs, pijpajuin en kropsla (26 euro). Kersen met quenelles van donkere chocolade en ijs van geroosterde amandelen sloten deze smakelijke en mooi gepresenteerde maaltijd vol frisse accenten af.

Felix François kookt met talent en zijn bereidingen komen tot stand met mooie producten en correct gehanteerde moderne technieken.

## BEOORDELING

**CATEGORIE BISTRONOMIE + KEUKEN 7,5**  
**DECOR 7,5 + COMFORT 7 + BEDIENING 6,5**  
**PRIJS/KWALITEIT GEPROEFDE MENU 7,5**

Felix François en Nel Desmet houden de ziel van de ouderlijke bistro in ere.



Michel Veenwijk

## ALLES MET ZIJN TWEETJES

Felix François (26) kreeg zijn opleiding in Ter Groene Poorte en volgde een extra jaar wijn- en drankenkennis. Hij werkte twee jaar in 't Oud Konijntje in Waregem en vier jaar in La Durée in Zegem. Zijn vrouw, **Nel Desmet**, volgde volwassenenonderwijs aan Spermalie en ging aan de slag in de zaal van hotel Messeyne in Kortrijk en in de keuken in restaurant Culinair in Lauwe. Felix en Nel doen voorlopig nog alles met zijn tweetjes, omdat de aanloop groot is, mag je in Het Vliegend Tapijt geen haast hebben.

## INFO

### RESTAURANT HET VLEGEND TAPIJT

**POTTELBERG 189**  
**8510 MARKE**  
**056 22 27 45**  
**WWW.HETVLEGEND  
TAPIJT.BE**

Lunch 21,50 euro,  
 driegangen-menu 39,50 euro,  
 vier gangen 49,50 euro.  
 Zaterdagmiddag, zondag en  
 maandagmiddag gesloten.