« À Knokke, ne dites plus Jardin mais Tablàvins »

- Geoffrey Adam

Depuis 2019, le restaurant étoilé Jardin a changé de direction et de nom pour devenir Tablàvins. Désormais dirigé par celui qui fut le sommelier durant plus de quinze ans au Jardin, Geoffrey Adam, et sa compagne, Pamela Dewitte, ce restaurant situé à proximité du centre de Knokke ravit les amateurs d'une cuisine soignée de qualité et de grands crus. Le couple, qui rêvait d'ouvrir son propre établissement, a été choisi par le chef étoilé et ancien patron, Christophe Van den Berghe, pour reprendre de façon tout à fait légitime cet établissement qu'il connaît parfaitement. Geoffrey Adam précise que l'opportunité était trop belle pour ne pas être saisie. « J'avais créé une carte de vins haut de gamme avec plus de 500 références, dont quelques très beaux millésimes, des vins en biodynamie, mais aussi des vins nature et orange. Le fait de pouvoir garder cette magnifique cave et notre envie de devenir patrons ont suffi pour nous convaincre de nous lancer dans cette nouvelle aventure. »

Aux fourneaux, on retrouve celui qui travaillait déjà au Jardin comme second, le chef Maxime Goubert, et son bras droit Michelle Dejaeger. Avec Geoffrey, ils sont sur la même longueur d'onde. Ils ont ainsi élaboré une carte inventive qui fait la part belle aux produits de saison. Quatre entrées, quatre plats et quatre desserts, une formule lunch à midi, le menu est efficace. Pamela nous propose de prendre place et nous sommes agréablement surpris par l'atmosphère du lieu, à la fois classe et de bon goût. Le bar à l'entrée pour patienter autour d'un bon verre, la cuisine ouverte, tout y est. C'est le moment choisi par Geoffrey pour nous faire goûter son apéro maison. Préparé et servi à notre table, grâce à un chariot ingénieux, ce cocktail — un Negroni à base de gin, de vermouth et de bitter, avec une infusion légèrement pétillante de jus de pomme au céleri et citron, parfumé avec un spray au Madère — est rafraichissant et parfaitement dosé. Il n'en fallait pas plus pour nous mettre en appétit.

Nous débutons cette aventure culinaire avec la carte « Apero Bites ». Sardines millésimées, jambon ibérique et mini croquettes de mimolette, les portions sont conviviales et amusantes. Nous attaquons ensuite les choses sérieuses avec le turbot cuit sur arête, coques, baby légumes d'été et beurre blanc. La cuisson est excellente, l'association avec les légumes est juste, c'est un régal. Ensuite, nous n'avons pas pu résister à l'envie de goûter le plat signature de la maison, des ris de veau de cœur, fèves des Marais, morilles, crème de panais et jus crémeux fumé. Cuits au beurre à l'ancienne, arrosés avec des aromates, les ris de veau sont croquants et savoureux. Et pour accompagner notre repas, nous dégustons un verre de vin rouge composé à 100 % du cépage Nebbiolo, le Langhe Rosso du domaine Roagna dans le Piémont. L'accord est judicieux, nous avons divinement bien mangé.

Précisons enfin, la possibilité de découvrir une trentaine de vins au verre renouvelés régulièrement, mais aussi une quinzaine de gueuzes, dont la fameuse Cantillon. Si les amateurs de vins seront comblés, ceux qui aiment les bières originales, eux aussi, apprécieront !

Writer // *Robert Josz*
Photography // *Sébastien Van de Walle*

In het kort...

"ZEG IN KNOKKE NIET MEER JARDIN, MAAR TABLÀVINS."

Sinds 2019 is het sterrenrestaurant Jardin veranderd van eigenaar en naam. Tablàvins wordt nu gerund door Geoffrey Adam, die meer dan vijftien jaar sommelier was in Jardin, en zijn partner Pamela Dewitte. Dit restaurant vlakbij het centrum van Knokke is een waar genot voor liefhebbers van verfijnde gerechten en heerlijke wijnen. Het echtpaar kreeg van sterrenchef en vroegere eigenaar Christophe Van den Berghe groen licht om de zaak over te nemen. «Ik had een wijnkaart van topklasse samengesteld met meer dan 500 referenties, waaronder enkele zeer mooie millésimes, biodynamische wijnen, maar ook natuurwijnen. Dat wij deze prachtige kelder konden behouden, overtuigde ons ook om dit nieuwe avontuur aan te gaan.»

In de keuken staan Maxime Goubert en zijn rechterhand Michelle Dejaeger. Met Geoffrey zitten ze op dezelfde golflengte. Zo hebben ze een inventieve kaart samengesteld waarop seizoensproducten een hoofdrol spelen. Vier voorgerechten, vier hoofdgerechten en vier nagerechten, plus een lunchformule 's middags. Pamela laat ons plaatsnemen en we zijn aangenaam verrast door de zowel stijlvolle als smaakvolle sfeer. Geoffrey laat ons zijn huisaperitief proeven: een Negroni bereid en geserveerd aan tafel. Meer was er niet nodig om onze eetlust op te wekken. Voor ons culinaire avontuur kiezen we eerst heerlijke aperitiefhapjes, gevolgd door tarbot en vervolgens kalfshartzwezerik. Gewoon goddelijk.

Tot slot vermelden we nog de mogelijkheid om een dertigtal wijnen per glas te ontdekken, maar ook een vijftiental gueuzes, waaronder de beroemde Cantillon. Wijnliefhebbers zullen in hun nopjes zijn, maar ook liefhebbers van originele bieren vinden hier hun gading!

TABLÀVINS
Zwaluwenlaan 12
8300 Knokke
+32 50 610798
www.tablavins.be
Info@tablavins.be
Fermé le mardi et le mercredi