

**Le Défi**

Kerkstraat 63
5161 EB Sprang-Capelle
0416 - 530 899
www.ledefi.nl

eten 7**bediening** 7,5**entourage** 6**prijs-kwaliteit** 6,5

Alle restaurantrecensies
vk.nl/uiteten

Gestoomde varkenswang met
coquilles, toast en jus van
sake

Uit het niets

Het onbekende Le Défi in Sprang-Capelle is hoogste stijger in de *Lekker*-restaurantgids.

Waarom Le Défi? Als de blaadjes van de bomen dwarrelen en Sinterklaas nadert, vallen de nieuwe restaurantgidsen op de mat. En het lijken er elk jaar meer te worden. Twee steken erbovenuit: *Lekker* en de *Rode Gids*. Michelin deelt volgende week zijn sterren uit, *Lekker* verscheen deze week al, lekker iets eerder. Le Défi was een van de hoogste stijgers in de top-100.

Hoe zitten we erbij? Het is een boerderij uit 1823 in de schaduw van de enorme hervormde kerk. Maar dat zou je niet zeggen in de vierkante eetzaal, waar een moderne interieurartiest genadeloos heeft toegeslagen. De wanden zijn strak wit, de vloer is belegd met streepjestaai, voor de ramen hangen doorzichtige zandkleurige blinden. Blikvanger zijn twee banen behang met leermotief die van de ene muur dwars over het plafond naar de andere lopen. Restaurants inrichten is een moeilijk vak, we zeggen niet dat we het beter kunnen.

Wat eten we? Het is dinsdag en dus zullen we het all-in menu eten, zegt de vlotte jonge gastheer. Geen kaart, geen keuze. Dat is wel iets wat je mag melden wanneer iemand reserveert. Vier gangen schaft de pot: grietfilet met mosselen, in visbouillon ge-gaarde aardappelen en saus van sumac; gestoomde wang van het Iberico-varken met

coquilles, zuurdesemtoast en jus met sake; Kempisch heidelam met pompoen en saté; een creatie van mango, kwark, champagne en limoen.

Smaakt het? De nieuwste eettrend schrijft puur en eerlijk voor, zonder opspraak. De kok van Le Défi zit nog half in de voorlaatste mode van de moleculaire keuken, die er genoeg in schept etenswaren te veranderen in schuimen, geleis en balletjes met vloeibare inhoud. Het is een keuken die zijn verdiensten heeft (gehad), maar ook vaak een hoop gedoe oplevert, waarbij het hoofdbestanddeel uit het oog is verloren. Dat geldt hier voor de griet, die op een druk bord ligt met veel smaken die geen van alle een onuitwisbare indruk maken, terwijl de vis zelf nogal droog is.

Indruk maken lukt al beter met gang twee, waarin donkere brokken zacht stoofvlees een sandwich vormen met schijfjes smeltend rauwe coquille en knapperige toastjes. Er zit een zuurzoet geleitje tussen van peer en passievrucht dat hier wel werkt. Eromheen ligt een mooie zachtzure saus met mosterd.

Dicht bij onuitwisbaar komen we pas met het hoofdgerecht. Hier worden alle modieuze randverschijnselen resoluut van het bord geveegd door drie stukjes glorieus vlees van

het heideschaap dat onder auspiciën van *slow food* is teruggebracht naar de Brabantse Kempen. Het is kruidig vlees, met een naar wild zwemende smaak die wonderbaarlijk mooi wordt gesteund door dikke satésaus. Over desserts, altijd al een ondergeschoven kindje in Nederlandse restaurants, zouden we een boek kunnen schrijven. Dan zou dat van Le Défi erin komen als een voorbeeld van hoe het niet moet: een bord blokjes, staafjes en bolletjes waarin geen enkele samenhang valt te ontdekken. Een dessert is een gerecht, geen omgekeerde doos lego.

Hoe is de bediening? Twee vlotte jongens kwijten zich voorbeeldig van hun taak. Ze leggen het bestek neer met zwarte handschoenen aan. Want wit schrikt af, zegt de ene. Alsof zwart dat niet doet.

Wat kost het? 52,50 euro p.p.

Komen we terug? Gidsen moeten verkopen, dus er moet reuring zijn. Daar past bij dat je een onbekende zaak uit de provincie uit het niets optilt. Maar laten we even nuchter optellen: matig voorgerecht, mooi tussengerecht, uitstekend hoofdgerecht, slecht dessert. Conclusie: een aardig restaurant, zoals er meer zijn. Met zuinige porties, dat valt op. Als we ons aan een voorspelling mogen wagen: een ster zit er niet in.

m.vandinter@volkskrant.nl