



HOTEL EN RESTAURANT DE KOMMEL

In een ongerepte landelijke omgeving, op een steenworp afstand van de karakteristieke dorpskern van 's Gravenvoeren, waar de tijd stil lijkt te staan, ligt op een heuvel even buiten het centrum, restaurant De Kommel. Gezegd mag worden dat dit het enigste stukje Vlaanderen is aan de andere kant van de Maas, ingesloten door Wallonië. De Voerstreek, alom bekend bij wandelaars en natuurliefhebbers, heeft ook op culinair gebied veel te bieden.

Dat de Kommel haar naam ontleent aan het feit dat dit restaurant op een heuvel ligt is niet zo verwonderlijk: het woord kommel is afgeleid van het Latijnse woord cumulus dat letterlijk heuvel betekent.

Op het terras, met een riant panorama, is het goed toeven. Het microklimaat is debet aan het feit dat wij op een late nazomeravond hier nog konden genieten van het huisapertief van witte wijn en Voerens dröpkje (sleedoorn). Amuses, waaronder gaspachlo, verlijnd met Zuidelijke kruidenolie, carpaccio van coquilles St. Jacques en een malse, zalvige tartaar van tonijn beloofden ons een avond op niveau. Uitbaters zijn Paul Princen en Wendy van Aalst. Sinds editie 2009 van de bekende Michelinids bedeed met een Bib Gourmand. Niet verwonderlijk. De prijs/kwaliteit verhouding doet absoluut recht aan deze toekenning. De Frans Belgische keuken van De Kommel is verrassend, mede door het geraffineerd en op originele wijze gebruik van mediterrane ingrediënten.

Wij kozen die avond voor vis en namen het Menu Bib Gourmand (€ 34,00) dat bestond uit huisgerookte rode tonijnfilet, dorade met een kruidige bisque van grijze Noordzeegarnaaltjes en als dessert Limburgs fruit, lichtjes verwarmd in een stroopje van Balsamico azijn en Voerens vanille ijs. "Produits du Terroir" en Mediterrane ingrediënten verworpen op verantwoorde manier tot een zeer smakelijk geheel. Bij het voorgerecht serveerde Paul ons een opmerkelijke en elegante, niet te droge, Riesling uit de Elzas. Door zijn afronk, met tonen van honing, een goede combinatie met de rokerige smaak van de tonijn. De Chardonnay druif wordt beschouwd als een van 's werelds beste druivensoorten, zo niet de beste. Jammer genoeg worden deze wijnen in de gas-tronomie vaak onderschat. Bij het hoofdgerecht genoten we van een Macon-Fuissé uit de Bourgogne. De Pouilly Fumé "les Moulins à Vent" uit 2006 doet denken aan gras, boter en heeft een fruitig aroma van kruisbessen (wijnarrangement € 20,00).

