

Een wonderkind in Tongeren?

In de voormalige gemeenteschool en het postkantoor van Riksingen is het restaurant Altermezzo ingericht, een broertje van Intermezzo in de binnenstad van Tongeren. Men eet er lekker in een modern interieur.



▲ In Altermezzo proef je van een fijne keuken in een licht interieur.

Als je de keuken van Altermezzo binnenloopt, blijkt de jongste aanwezige de chef-kok te zijn. Zo lijkt het tenminste toch. Jo Grootaers is slechts 22 jaar. Desalniettemin mocht hij van de eigenaars de leiding van deze keuken op zich nemen. Geen slecht besluit, want men hoort nu veel enthousiaste reacties van de fijnproevers.

Eerlijk gezegd zijn wij vaak niet zo onder de indruk van de Limburgse eetgelegenheden. 'Scholtenshof' mag er ooit het startsein voor de hoge gastronomie gegeven hebben en Hasselt mag zich dan wel de Hoofdstad van de Smaak noemen, maar wat belanden we vaak bij gemakzuchtige Italianen, in kitscherige interieurs en achter slecht voorziene tafels. Zakte je uit wanhoop dan maar naar Maastricht af, dan vond je daar meestal hetzelfde.

Maar over Altermezzo, dat nu ruim drie jaar bestaat, hebben we geen klachten. De pinot grigio van Cantina Ai Galli uit de onvolprezen streek Veneto (5 euro) waarmee

we begonnen, was correct. Pas wel op met die glazen per wijn: de eerste prijs bij de duurdere is voor een vingerhoedje van 7,5 cl. De wijnkaart is degelijk, met betrouwbare namen als Gaja, Niepoort, Antonin Guyon en zelfs de gevierde Belgische wijnmaker Clos Opleeuw.

De amuses bestonden uit een soepje van knolselder en een mousse van geitenkaas met tonijn. We namen het Menu Altermezzo, in de versie drie gangen voor 42 euro; vier gangen kosten 52 euro. Goedkoop vinden we het niet, maar dat schijnt in Limburg niet zo te hoeven. Het menu startte met weer een lekker hapje: ossenstaartrillette met waterkers, aardappelschijfjes en mosterd. Daarna aten we rosé gebraden kalfsvlees met butternut (Zuid-Afrikaanse pompoen), yoghurt en gnocchi. Een volmaakt gerecht. We dronken er een glas Montepulciano d'Abruzzo Borgo Sasso (5,50 euro) bij. Het dessert was een compositie van banaan, gezouten karamel, yuzu

(japanse citrusvrucht) en gepofte graantjes.

Fijnere keuken

Ter wille van een lage drempel noemde men het restaurant aanvankelijk 'brasserie', maar men stelde al gauw vast dat er best belangstelling bestond voor de duurdere menu's en de fijnere keuken, zodat Altermezzo nu toch echt een restaurant is – wat je op deze zondagmiddag ook wel zag aan het publiek en aan de bestellingen die men deed. Maar je kunt nog altijd voor één schotel terecht op dit adres.

Men zit in een lange, smalle, goed ingedeelde zaal met rechts een bar en links veel ramen, zodat het er prettig licht is. De stijl is modern, maar niet te minimalistisch. De kleuren zwart en wit overheersen, tot in de foto's van Italiaanse schoonheden aan de muur.

Gerard Van Swieten

Altermezzo, Bilzersteenweg 366, 3700 Riksingen (Tongeren). ☎ 012-74.16.74.
Gesloten op zaterdagmiddag, maandag en dinsdag.