

# Franse flair in die middestad

## Quiche & keur

Jeanne Calitz



As jy die effens weggesteekte eetplek Bizerca Bistro in die Kaapse middestad kan opspoor, of diegene wat wéét sover kan kry om hul kennis met jou te deel, wag daar vir jou 'n wonderervaring.

MET 'n oor op die grond kom ek onlangs te hore van 'n nuwe eetplek wat sy deure in die Kaapse middestad oopgemaak het.

Die atmosfeer is dié van 'n elegante Franse bistro, verneem ek, en die kos is uit die boonste rakke. (My bronne is effens onwillig om hul nuus te deel – amper asof hulle dié plekkie 'n geheim wil hou?)

Bizerca Bistro, blyk dit, is die skepping van 'n Suid-Afrikaner, Cyrillia, en haar sjef-man, Laurent. Die twee het voorheen 'n gewilde lodge in Australië se Blue Mountains-streek bestuur voordat hulle na Suid-Afrika verhuis het.

So het ek en my gereelde metgesel, Rembrandt, onlangs daar opgedaag. Die plan was om net twee gange te nuttig, maar nou ja, die versoeking was uiteindelik net te groot.

My keuse vir 'n voorgereg het op die porcini-sampioene (R46) geval en my tafelman het, 'n nuntjie vir hom, besluit op die geroekte beeftwortelslaai (R42). Ons het 'n bottel uit Rembrandt se eie versameling, 'n L'avenir Cabernet Sauvignon 2003, saamgebring. Die kurkgeld hiervoor is R35 – bietjie aan die hoë kant, maar dit daar gelaat.

Die voorgeregte is sommer vinnig gebring en waarlik, dit was 'n openbaring. Die twee van ons was skoon stomstil.

Die sampioene is saam met aartappelgnocci en 'n saliesousie voorgesit. Dit is 'n kombinasie van geurige maar subtile smake en smaak eenvoudig wonderlik. Die gnocci was baie ligter as waaraan ek gewoon is (dit kan soms 'n baie swaar, vullende gereg

## Bizerca Bistro sorg vir 'n wonderlike eetervaring



Bizerca Bistro pronk met moderne, maar elegante dekor.

Foto's: DENZIL MAREGELE

wees) en is 'n welkome verandering.

Maar dit is my metgesel se voorgereg wat as die aand se algehele wenner uitgetree het. Die geroekte beeftwortel op sy bord is vergesel van onder meer 'n warm geroosterde vy waarin 'n klont bokmelkkaas salig aan't smelt is, asook 'n yskoue bolletjie beetsorbet. Dink jou net in die verrassende kontras tussen warm en koud, soet en sout, alles op een vurk. Hemel op 'n kleinbordjie, hoor wat sê ek.

Intussen het die eetplek al hoe voller begin word. Dit sê nogal iets van 'n splinternuwe restaurant wat boonop in 'n vreemde ligging oopgemaak het – in die voorstrandgebied is daar amper geen restaurante wat saans oop is nie – dat hy soveel klante trek.

Maar nou ja, jy kan nie sulke goeie spysse

'n geheim hou nie.

Wat hoofgeregte betref, het die keuse geval op onderskeidelik die konynefricassee (R115) vir my en die geroosterde varknek (R85) vir my tafelman. (Die term "fricassee", het ek intussen geleer, verwys na 'n soort bredie wat in óf 'n romerige óf 'n witwynsous gekook word.)

Die haste is 'n nuwe ervaring vir my. Murgsag, smaak dit 'n bietjie soos hoender, maar met 'n wilde geurtjie. Daarmee saam kom mangetout en boiterboontjies, en in die sousie het die smaak van lemoen liggies en heerlik deurgeskemer. Waarlik 'n wenner – onopgesmuk, maar treffend.

Hier neffens my het dit ook baie goed gegaan. Lanklaas het ek Rembrandt só betruk gesien. "Jy kan my op 'n appelkrat

sitmaak, en ek sal steeds julg oor dié kos," het hy laat hoor.

Sy gereg is 'n wonderlike mengsel van smake. Die varknek is opgedien met 'n gemmer-en-appelsous, 'n verskeidenheid geroosterde wortelgroentes en 'n pruimblatjang – perfekte pasmaats, van begin tot einde.

Soos met die ander geregte, is hier baie moeite met die aanbieding gedoen. (Trouens, die beetslaai van netnou was een van die mooiste geregte wat ek nog aanskou het.)

Teen dié tyd behoort ons versadig te wees, maar die kombats se ligte aanslag met geregte en porsies bied ruimte vir 'n poedinkie.

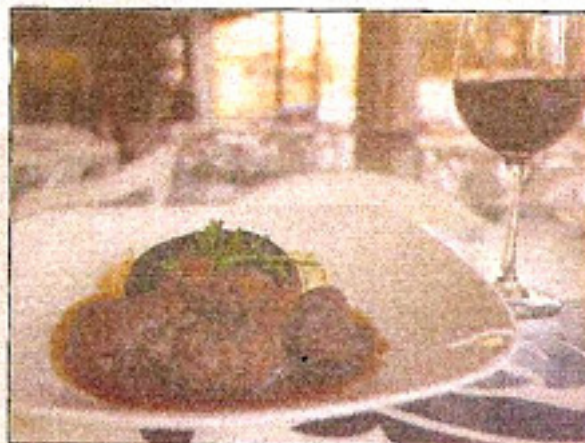
Ek het geswig vir die kastaling-geurde pannacotta (R45), wat voorgesit is saam met 'n halwe peer wat in soetwyn gekook is, asook 'n skeppie nougat-roomys. Langs my is die Granny Smith-appelsorbet (R42) in Calvadoslikeur bestel.

Waar ek 'n suikertand van formaat het en my metgesel gewoonlik 'n matige aanslag teenoor soetgoed inneem, was ons rolle hier omgeruil. Die appelsorbet is baie lekker, maar sal jou kan omskop met sy sterk kombinasie van stroopsoet appel en dan nog die kragtige likeur. Dit is te veel vir Rembrandt en ons het besluit om liefse borde om te ruil.

Die subtile smake van die pannacotta-gereg ('n gestolde roompoeding) het meer in sy smaak geval. Ekself kan ook sê dat dit 'n lieflike, romerige klein kunswerkie is.

Kyk, hierdie is 'n juweel van 'n restaurant. Welgedaan aan Cyrillia en Laurent, wat 'n tikkie Franse flair na die middestad bring.

Kry vir jou 'n bord tradisionele Beef Provençale met polenta en geroosterde sampioene.



# WYNFEES

LAASTE 5 VERTONINGS – BESPREEK NOU!!

Kortliks oor Bizerca