

Tekst Bianca Roemaat Foto's De Fuik, Jan Bartelsman

Betoverd door het uitzicht en de gastronomie

De zonsondergangen zijn er adembenemend mooi. Dagelijks raken veel gasten in vervoering als ze aanschuiven bij restaurant De Fuik in Aalst, gelegen aan de Maas. Dat komt niet alleen door het magische uitzicht. Patron cuisinier Martin Ruisaard trakteert zijn gasten op verfijnde smaken. Of het nu coquilles zijn of avocado, de chef gaat elke culinaire uitdaging aan.



Het was liefde op het eerste gezicht. De eerste keer dat chef-kok Martin Ruisaard plaats nam bij De Fuik in Aalst, was hij meteen verkocht. “Ik zat hier als gast op het terras op uitnodiging van de toenmalige eigenaar. Ik voelde mezelf tot rust komen. Je kunt hier overgeven aan het moment en helemaal ontspannen.”

Hoe komt dat?

“Het uitzicht op de Maas is magisch. Die weerspiegeling van het water is gewoon betoverend. Vooral de zonsondergangen zijn hier elke dag anders. Je ziet een schitterend kleurenpalet: geel, oranje, paars en rood.”

Wat vinden gasten daarvan?

“Kijk maar eens op Instagram. Als de je ‘De Fuik’ intypt, zie je veel foto’s van de ondergaande zon die gasten maken. Daarnaast zie je natuurlijk veel beelden van onze gerechten!”

Wat bestellen je gasten het meest?

“Zo’n 80 procent neemt het verrassingsmenu van vijf of zes gangen. Daarin zit altijd een vegetarisch gerecht, een signatuurgerecht en een verfijnde vis- of vleescombinatie. Verder gebruik ik veel regionale ingrediënten. We hebben hier van alles. Ik hoef maar de dijk af te lopen en dan kom ik bij onze buurman die eieren heeft.”

Geef eens een voorbeeld van een gerecht.

“Risotto met kastanje champignons, truffel en Aalster ei. Of coquilles Sint Jacques met passievrucht, citroen, ananas en haringkaviaar. Een heel mooi licht gerecht met frisse zuren. Ik ben fan van de mooie, verteerbare keuken. Hoe meer vlees je eet, des te ‘zwaarder’ het is. Daarom zit er altijd een vegetarisch gerecht in het menu. Gasten die normaal vlees zouden bestellen, zijn vaak enorm verrast.”

Hoe komt dat?

“Ze missen de vis of het vlees helemaal niet. Dat komt omdat ik verschillende groenten met elkaar combineer en er diverse bereidingen aan geef. Zo heb ik een gerecht van Hass avocado, rettich, knoflook en sinaasappel. Van die knoflook maak ik bijvoorbeeld een dressing.”

Gebruik jij alleen gerechten met ingrediënten die je zelf graag lust?

“Integendeel! Ik houd helemaal niet van avocado. Ik vind het een uitdaging om met ingrediënten die ik minder graag eet, hele mooie gerechten te maken. Rosita, mijn vrouw is daarbij mijn klankbord. Toen zij de eerste keer dit gerecht proefde, was ze onder de indruk. Ze zei: in dit gerecht komen alle smaakstijlen aan bod.”





Naam: Martin Ruisaard (34) **Functie:** chef-kok en sinds 2013 eigenaar samen met zijn gastvrouw Rosita. **Opleiding:** 'Brood & Banket, Koken & Serveren' (ROC Zadkine College, Rotterdam). Gespecialiseerd kok (Leeuwarden). **Kookstijl:** klassiek Frans met moderne en Aziatische invloeden. **Ervaring:** Martin Ruisaard schreef vele kookwedstrijden op zijn naam. Samen met Rosita (die van origine kok is), vertegenwoordigde hij Nederland op de internationale kookwedstrijd Bocuse d'Or in 2013. **Lievelingsgerecht:** "Als Francofiel ben ik dol op paté van ganzen- of eendenlever. Bijvoorbeeld met briochebrood en kweeperengelei. Vanaf oktober staat negen maanden lang een gerecht met lever op de kaart. Zoals gebakken eendenlever, pata negra, abrikoos en jus van kaneel. Er zijn gasten die het zo lekker vinden dat ze het nog een keer bestellen."