

## **Gault&Millau 2017 / 2018 (12/20)**

In dit Japanse restaurant in het centrum van Gent genieten de liefhebbers van sushi, sashimi, yakitori, tempura en teriyaki. Het lekkers wordt aangeboden in de vorm van een degustatie- of sushimenu naast zelfs een vegetarisch menu. Het restaurant ligt in de voetgangerszone, maar er zijn parkings op 10 minuten lopen.

---

## **De Standaard : 75 Restaurants met eettuin**

De redactie selecteert 75 restaurants met eettuin in Vlaanderen en Brussel.

### **De Keuken**

Amatsu is een Japans restaurant dat is gehuisvest in een groot herenhuis aan de Gentse Hoogpoort. Je eet er typisch Japans: sushi en sashimi, yakitori, tempura en teriyaki. Zoals de meeste Japanse restaurants is het er wat duurder, maar er zijn een paar zeer populaire menu's met prima prijs-kwaliteitsverhouding. De geweldige sushichef werd destijds uit Japan overgevlogen, de sake-kaart is prima.

### **De Tuin**

Het grote terras met een paar boompjes is amper een tuin te noemen, maar het is er ronduit zalig.

### **Prijsklasse**

Het 'Degustatiemenu': zes gangen plus aperitief en koffie of thee kost 75 euro, met sushi, sashimi, wakame en tempura.

### **Praktisch**

Amatsu, Hoogpoort 29, 9000 Gent, 09/224.47.06, [www.amatsu.be](http://www.amatsu.be), zondag en maandag gesloten.  
25.06.2011, De Standaard, Magazine Eetadressen.

---

## **Michelin 2011 : Amatsu**

Authentieke Japanse keuken, verse producten en mooi evenwichtig van smaak en kruiding. Sober kader, opgefleurd met karakteristieke elementen; persoonlijke ontvangst.

---

## **Le Guide du Routard 2010 : Amatsu**

Cadre zen contemporain pour une cuisine japonaise de haute volée (et chère). Rien à voir avec les pseudo-nippons qu'on connaît (souvent d'anciens restos chinois reconvertis). Ici, on atteint la quintessence de la gastronomie au pays du Soleil-Levant. Si vous êtes seul et que vous avez commandé le sashimi, apportez votre Mishima en poche pour passer le temps. Il faut savoir que la diplôme de découpeur de sashimi demande jusqu'à 5 à 7 ans d'études et de pratique et que ça se révèle quasi une cérémonie. Mais l'attente sera récompensée (pour les connaisseurs bien sûr) par une fraîcheur et une délicatesse absolue. Même chose pour le tempura (beignets de légumes ou de crevettes) et le tonkatsu (viande de porc doucement panée). Quelques spécialités : les sushis bien sûr toujours préparés à la demande, le poulet terriyaki et l'unadon, délicieuse anguille grillée.

---

## **Zone09 : Amatsu \*\*\*\***

Als er een nieuw restaurant opent in Gent, gaat dat nieuws als een lopend vuurtje door de stad. Zo kwam ons ter ore dat er een nieuwe, en échte Japanner opende. Amatsu brengt geen show met zwierende messen, maar wel een traditionele Japanse keuken, op je bord gebracht door een rasechte Japanse chef. Onze nieuwgierigheid is geprikkeld en wij stappen binnen met een grommende maag. We krijgen elk een grote menukaart met houten omslag, die nog ruikt naar nieuw. De kaart biedt veel variatie, maar het interessantst zijn toch de menu's. Ik kies het sashimi menu (€41,50), mijn tafelgenoot het traditioneel Japanse menu met als hoofdgerecht tempura (€34,5). Als aperitief probeer ik een Japanse pruimwijn (€6), mijn vriend een Japans biertje (€5,5). Vreemd genoeg krijg ik bij mijn aperitief - overigens een lekker drankje - drie hapjes, terwijl mijn vriend het zonder moet stellen. Uit medelijden deel ik het zeewierslaatje, de Japanse aardappelstrookjes en de pikante tonijn dan maar met mijn disgenoot met de smekende ogen. Zo is bij allebei de eerste honger gestild. Niet veel later komen de voorgerechten. Voor mij is dat een zeewierslaatje en nimono, een mix van geblancheerde groenten en zeewiergelei. Mijn vriend krijgt een slaatje met gemberdressing, en dezelfde nimono. Vooral het schijfje lotuswortel is uiterst lekker, en ziet er ook esthetisch bijzonder uit. Het lijkt wel een bloemmotief. Wel is het even klungelen voor we grip krijgen op onze eetstokjes. Oefening baart kunst, en als het hoofdgerecht op tafel komt, zijn we al handiger. Je kan hier kiezen voor een westerse of een Japanse gang van zaken, waarbij vooral de volgorde van de gerechten van belang is. Wij doen het Japans, wat betekent dat alles tegelijk op tafel komt, ook de soep. Ik krijg voor mij een schaalte met secuur versneden sashimi, met name stukjes rauwe geelvintonijn, zeebaars, sint-jakobsvrucht en zalm, met in de hoek een toef wasabi. Daarnaast volgen er apart rijst, misosoep, zeewiersalade, citrusdip, soyasaus, en pickles. Aan de andere kant wordt er een mandje tempura en bijbehorende dipsaus neergezet, met verder dezelfde bijgerechten als bij mij. Het smullen kan beginnen. De vis is kraakvers, en ik kreeg de mooiste stukjes, mijn zeewierslaatje is weer anders dan voorheen. De pickles blijken stukjes gember. Ideaal om de mond te verfrissen en te neutraliseren. Ik geniet met volle teugen van dit avontuur, en heb niets aan te merken. De misosoep is persoonlijk niet mijn favoriet, maar omdat het naar verluidt erg gezond is, drink ik hem toch op. Mijn tafelgenoot geniet van zijn tempura, die een licht beslag kregen. Onze wijn, een Tokay pinot gris (€24,70) is vrij zoet, maar past wonderwel bij de maaltijd. Na de hoofdgerechten volgt er nog een sorbet van cassis en mango, en groene thee. De zaakvoerder komt persoonlijk bij elk tafeltje langs om een babbeltje te slaan, en wij zeggen hem in alle eerlijkheid dat het zalig was. Gent mag trots zijn op dit authentieke Japanse restaurant.

Katrien Vermeulen  
(02/08/2007)

---

## **Gentenaar : Roel Van Bambost - filmcriticus en**

EET:

1. Amatsu, Hoogpoort 29. 'Miek en ik waren altijd al gek op de Japanse keuken, maar in Gent werden we op dat gebied nooit echt verwend. Sushi Food (Limburgstraat 36) is er wel al een aantal jaren, maar gelukkig is er vorig jaar ook Amatsu bijgekomen, een authentiek Japans restaurant met overheerlijke sushi- en sashimi-menu's. We zijn er nog nooit ontgoocheld.'
2. De Warempel, Zandberg 8. 'Als we zin hebben in vegetarisch/macrobiootisch, dan gaan we naar De Warempel, waar je altijd kunt kiezen tussen een volledig groentemenu en een vismenu. Dus niet fanatiek, wel heel originele én lekkere gerechten.'
3. De Pastinaak, Achterstraat 124 in Sint-Amansberg. 'We wonen in Sint-Amansberg en als we niet zelf koken, dan gaan we stevast naar De Pastinaak, waar chef Alain, alleen in de keuken, met dochter Yasmine in de zaal, je werkelijk in de watten leggen. Geen haute cuisine, wel eerlijke gerechten. Smakelijke, niet dure dagmenu's.'

#### GAAT UIT:

1. 't Schippershuis, Scheldekant 19 in Destelbergen. 'Als we op zondagnamiddag eens willen uitwaaien aan de Schelde, gaan we achteraf naar 't Schippershuis, waar Sabine en Carine borg staan voor een goed glas wijn, een fris biertje, een lekkere snack of meer.'
2. Het Zuiden van Europa, Vrijdagmarkt. 'Dirk Dauw en zijn zus Lieve baten deze kleine, gezellige kroeg uit met een missie: kunst en aanverwanten onder de aandacht brengen van een ruim, geïnteresseerd publiek. Op vrijdagmiddag eten de habitués er garnalen met een Rodenbach, zoals in Oostende.'
3. 't Vrijdags Gevoel, Vrijdagmarkt. 'Als Het Zuiden... niet open is (enkel in het weekend), gaan Miek en ik iets gebruiken naast de deur. Daar worden we door onze Turkse vriend altijd getrakteerd op heerlijke olijven of fetakaas.'

#### SHOPT:

1. Faket, Van Goethemstraat 17a in Merelbeke. 'Dat is mijn sponsor van Filmspot bij AVS en dus koop ik er ook geregeld kledij. Er is keuze uit zowel klassieke, als meer sportieve merken en de bediening is werkelijk top, met vriendelijke raad en supersnelle aanpassingen.'
2. Seraphine, Hoogpoort 30. 'Miek gaat af en toe eens bij onze vriendin Marianne. Je wordt er heel vriendelijk met raad en daad bijgestaan, want het is dikwijls heel moeilijk kiezen.'
3. Stiletto, Volderstaat 70. 'Een adres dat ik al heel lang frequenteer. Ook hier is men supervriendelijk en word je heel vakkundig geholpen.'

#### FAVORIETE PLEK:

'Sedert kort is er in Sint-Amandsberg een mooi park bijgekomen, dat vroeger een stort was, namelijk het Sint-Baafskouterpark. Het is geen park met mooi afgewerkte grasperken en zo, maar eerder een plaats waar men de natuur nog een soort verwilderde indruk heeft meegegeven, dus echt iets voor ons.' (svg)

Roel van Bambost  
19/6/2008

---

## **Gentenaar : 'Ik wil perfectie in mijn keuken'**

GENT - Eindelijk hebben we in Gent met Amatsu een echt sushirestaurant erbij. Echt betekent dat alles vers is en door een échte Japanner wordt klaargemaakt. 'In de Japanse keuken mag je niet één graankorreltje rijst weggooien', zegt eigenaar Kwong Lee.

Amatsu betekent hemel en daar beland je ook als je een stuk verse sushi op je tong voelt smelten. De twee Chinese eigenaars, Kwong Lee en echtgenote Kawai Liu, weten waarom ze een topkok uit Tokyo naar hier hebben gehaald.

De sympathieke chef-kok Daisuke Kawashima vertelt me dat het drie jaar duurt voor je rijst op de goede manier kan klaarmaken. De Japanse chef-kok vertelt vol enthousiasme en trots over zijn eetcultuur. 'Je moet rekening houden met de temperatuur en de vochtigheidsgraad van buiten als je sushirijst kookt. Veel koks zeggen dat ze sushi kunnen maken, maar ik ben hier al veertien jaar mee bezig. Ik wil perfectie in mijn keuken.'

'Mijn vrouw en ik hebben altijd al een voorliefde gehad voor sushi', vertelt eigenaar Lee. 'Sushi is bekender in het Westen en ligt beter in de markt dan de traditionele Chinese keuken. We hebben allebei gestudeerd aan de California Sushi Academy, dat is na Tokyo de tweede beste plaats om sushi te leren maken. Ondanks die opleiding kenden we alleen nog maar de basis. Een leraar van de Academy raadde me Kawashima aan als chef-kok. Gent had nog geen echt sushirestaurant, daarmee bedoel ik sushi die op traditionele wijze wordt klaargemaakt. Je hebt wel de tepanjaki-keuken, dat is een soort Japanse keuken die op een grill wordt klaargemaakt. Maar in Japan vind je die alleen in hotelketens, voor de toeristen.'

## Potje per potje

'In januari van dit jaar hadden we de sleutel van de zaak en in februari kregen we ons eerste kindje. Dat en de administratieve rompslomp rond de verblijfsvergunning van onze kok zorgden ervoor dat het restaurant pas in mei openging.'

Het restaurant draait 'savonds op volle toeren. De middagen lopen iets minder vlot en dat ligt vooral aan het snelle eetritme van de Vlaming. 'Soms krijgen we van klanten de vraag waarom het zolang duurt. Maar de mensen vergeten weleens hoeveel tijd in het klaarmaken van goede, verse sushi kruipt.'

Kawashima knikt. 'Typisch aan de Japanse keuken is dat je potje per potje apart klaarmaakt. Het is zeer belangrijk dat alle smaken apart blijven. Voor mij is het heel vreemd dat salade hier naast het vlees op één bord ligt. Een warm gerecht meng je toch niet met een koud gerecht?'

Nog een heel belangrijk punt is elke dag te werken met verse vis. 'Er zijn zo'n vijftig verschillende soorten vis in Japan', vertelt Lee. 'Tachtig procent van de visvoorraad blijft in Japan, de overige twintig procent is voor de rest van de wereld. Het is voor ons dus een dure zaak om telkens verse vis te bestellen. Gelukkig hebben we een goed visbedrijf gevonden. Tonijn komt overgevlogen naar Zaventem. Soms kunnen we maar tien procent van die vis gebruiken, de rest moeten we weggooien. We zijn al heel blij als we gele vintonijn krijgen, want daarvan is er een tekort op de wereld. Ook voor de typische ingrediënten, zoals zeewier of toro (Japanse witte wortel), zijn er geen verdelers in België. In grote buitenlandse steden is sushi een van de meest populaire lunchkeuzes. In België zijn we daar nog lang niet.'

In de toekomst wil Lee een sushibar maken vooraan in het restaurant, zodat de kok tussen de mensen kan koken.

'We zoeken nu ook een tweede chef-kok, om het allemaal wat vlotter te laten verlopen', zegt Lee.

## Workshop

Wie zelf zin heeft om het geheim van sushi te ontdekken, kan in Amatsu ook een workshop volgen. 'Zowel beginners als gevorderden kunnen bij ons terecht. De eerste groep leren we bijvoorbeeld sushirijst maken, terwijl de tweede groep op de juiste wijze leert snijden. Maar het blijft een basis. We willen de mensen gewoon leren hoe verse vis smaakt en hoe echte sushi proeft.'

Sofie Vanherpe,  
13 / 9 / 2007

---

## De Morgen : Geen rijstwijn bij de rijst

Ik zal eerlijk zijn: de Japanse keuken is niet mijn favoriete, maar dat heeft veel te maken met een reistrauma. Japanse ontbijten zijn namelijk echt niet van aard om de dag vrolijk in te zetten. Rauwe vis en rauw ei, onfris ruikende gefermenteerde sojabonen en warme rijst vallen zwaar op je nuchtere maag als je gewend bent aan fruitsla, koffie en een croissantje met boter. Ooit verbleef ik een week in Japan en nooit smaakte een boterham met boter en confituur zo lekker als bij mijn terugkeer in België.

Maar dat is lang geleden en intussen heb ik me wel met de Japanse kookkunst verzoend, zonder me daarom een kenner te durven noemen. Ik weet dat de kwaliteit en de versheid van de vis primordiaal is, en dat sushi- en sashimimeesters jaren moeten studeren en oefenen om de messen te hanteren. Want in het geval van rauwe vis is het de snijwijze, niet de bereiding die de smaak beïnvloedt.

Ik stond dus ook niet als eerste op de stoep toen in het najaar van 2007 in Gent het Japanse restaurant Amatsu de deuren opende. Maar toen onlangs de bioloog me suggereerde om daar een van onze besprekingen te houden, leek het me een zeer gepaste plek. De rauwe vissen die glanzend

in de toonbank liggen te wachten om vlijmscherp te worden versneden getuigen nog van het dierlijke, terwijl ze straks sublimeren in een hoge vorm van esthetiek.

Amatsu, in het hartje van Gent, werd geopend door de Chinees Kwong Lee, die de geofende Japanse chef Daisuke Kawashima inhuurde [naar verluidt voor behoorlijk wat geld, want die jongens zijn niet goedkoop] om de authenticiteit te waarborgen. Rustig neemt deze laatste de 'koude' keuken voor zijn rekening. Wil je proberen de kunst van het snijden af te kijken, dan kan je plaatsnemen op een van de vier krukken aan de toog.

De kaart is duidelijk, met menu's [rond sushi, sashimi, of traditioneel Japans, met tempura, of zalm, of varkensvlees als hoofdgerecht] en à la carte veel soorten sushi's. Wij willen beiden rauwe vis, en we bestellen elk een medium sashimi [29 euro, een kleinere kost 14,5, een 'large' 43,5 euro], een misoep[3,5] en een zeewiersalade [4,5 euro]. Dat is vlug afgehandeld. Maar nu de drank. Eerst een beetje sake? We ontdekken in het drankenboeken apart kaartje met soorten sake. De doordeweekse tafelsake wordt meestal warm gedronken, wij willen koude. En daar ontdekken we de 'premiums' of grand cru's, die hier gaan tot 350 euro voor een fles. Enig studiewerk achteraf leert me dat de kwaliteit van sake net als bij wijn afhankelijk is van zowel het basisproduct [type rijst] als van de bereidingswijze. Er bestaan wel 60 soorten rijst voor sake, en de korrels worden gepolijst tot enkel de kern overschiet. Hoe meer er wordt afgewreven, hoe fijner de drank zal zijn. Ongeveer 75 à 80 procent van de geproduceerde sake is gewone, 25 procent is 'premium', waarbij minstens 30 tot 50 procent van de korrel wordt weggepolijst en die dan junmai, junmai ginjo of junmai daiginjo gaat heten, zoals premier cru, premier grand cru en grand cru.

De bioloog bestelt een karafje, en we drinken hem met kleine slokjes bij onze voorgerechten. De misoep is hartverwarmend, zoals het hoort, de zeewiersalade een oppepper. Bij de mooi geschikte sashimi krijgen we rijst en gepickelde gember, Japanse sojasaus en wasabi. Jammer dat het oosterse meisje dat ons bedient niet veel toelichting kan verschaffen over de soorten vis die op de plank liggen. Tonijn, geelvin, zalm, inktvis en makreel gaat nog, het roodgerande schelpdier is een 'coquillage'. Aangezien er 'rode kokkel' staat bij de sushi op de kaart, vermoed ik dat het daarover gaat. We hebben er een half liter zuivere sauvignon bij besteld, en achteraf lees ik dat dit helemaal volgens de regels is: 'stop drinking the sake when the rice arrives', doceert een professor van de universiteit van Hiroshima, 'zodat je niet tegelijk rijst eet en drinkt.' Dat hebben we dus goed gedaan. De leatuur heeft me nieuwsgierig gemaakt naar die onbekende nuances van sake, en ik neem me voor om terug te komen en me in de studie ervan te bekwamen.

Wat kan ik zeggen over de vis? Dat hij kraakvers is [verse tonijn heeft géén geur] en fraai gesneden is. Om met stokjes te eten vind ik de stukken wel wat groot, en de vele krullen fijne radijs zijn erg mooi, maar niet het elegantste om met stokjes in je mond te steken. Maar de bioloog zegt 'mmm', en ik sluit me er helemaal bij aan. De bruin-beige inrichting met grote lampenkappen, een orchidee op de toog, een kimono aan de muur en aangename jazzmuziek werkt perfect als vrijdagavondse chili-out en als we ons later met de fiets aan de hand naar de Hel begeeven voor een afzakkertje, zijn we blij dat we ons voldaan, maar toch zo licht voelen.

Agnes Goyvaerts is proefkonijn  
DM Magazine 15 maart 2008