WEEKENDMAGAZINE DE TIJD

SABATO.

weekendmagazine DE TIJD

The 100.

Food Hotlist

100 EETERVARINGEN
DIE BLIJVEN HANGEN,
IN BELGIË EN DE REST
VAN EUROPA

27.11.21

AGED UNDER THE CARIBBEAN SUN

BACARDÍ

DO WHAT MOVES YOU

Ons vakmanschap drink je met verstand.

© 2021 BACARDI, ITS TRADE DRESS AND THE BAT DEVICE ARE TRADEMARKS OF BACARDI & COMPANY LIMITED.

INHOUD

SABATO'S 100 FAVORIETE FOODADRESSEN

Toegegeven, we hadden ook een lijst kunnen opstellen met de honderd grappigste, gezelligste en meest inspirerende mensen om samen mee op restaurant te gaan. Want, op de vraag wat een gastronomische avond nu net zo onvergetelijk maakt, klinkt al te vaak: het gezelschap. Honderd flessen goede wijn hadden ook gekund, net als honderd recepten van heerlijke desserts.

Wij zijn bij Sabato voor de combinatie gegaan: én lekker eten, én die onvergetelijke ervaring dankzij een prachtig uitzicht, een historisch kader, een ecologisch concept of een artistiek decor. Honderd restaurants met nét dat tikkeltje extra. En wat dat onvergetelijke gezelschap betreft, dat kies je gewoon zelf. Smakelijk.

AN BOGAERTS, COÖRDINATOR

06
WITH A VIEW

18
MIDDLE OF NOWHERE

28
SAVOUR THE ART

CREDIT: OLIVIA DE QUATREBARBES, JAN KEES STEENMAN.

40
THE CITY BUZZ

54
LOCATED IN HISTORY

64
THE CONSCIOUS COOK

82
DINE AND SLEEP

90
WHAT A SURPRISE

100
ONCE IN A LIFETIME

110
MOMENTS OF MAGIC

MEDEWERKERS: JEAN-PIERRE GABRIEL, NATALIE HELSEN, VEERLE HELSEN, EVELIEN RUTTEN, JAN SCHEIDTWEILER, RENÉ SÉPUL, DAVID STEENHUYSE, BERT VOET
DIGITAAL: CHRISTOPHER KIAKU **COVER:** SHIRLEY GARRIER / RESTAURANT CACHÉ, PARIJS **EINDREDACTIE:** JAN LODEWYCKX, REIN VERHOEVEN
FOTOREDACTIE: LAURENCE VANDER ELSTRAETEN, NATHALIE WARNY **PRODUCTIE EN COÖRDINATIE:** AN BOGAERTS **HOOFDREDACTIE:** GERDA ACKAERT
ARTDIRECTOR: PHILIP VAN BASTELAERE **ABONNEMENTEN:** TEL. 0800/55.150, ABO@TIJD.BE **ADVERTENTIES:** TRUSTMEDIA, HAVENLAAN 86C, BUS 309, 1000 BRUSSEL, TEL. 02/422.05.11, SABATO@TRUSTMEDIA.BE **VERANTWOORDELIJKE UITGEVER:** PETER QUAGHEBEUR **SABATO WORDT GEDRUKT BIJ ROULARTA PRINTING.**

CREDIT: RIZON PAREIN, HEIKKI VERDURME, @JAVIERPEÑAS.

JURY

SABATO'S 100 FAVORIETE FOODADRESSEN

01 JEAN-PIERRE GABRIEL /JPG

Fotograaf, culijournalist én foodconsultant. Reist de wereld rond op zoek naar uitzonderlijke culinaire ervaringen, die hij bundelt in award-winnende kookboeken. Voor 'Le Chant du Pain', het kookboek over zuurdesembrood dat hij samen met PS-voorzitter Paul Magnette schreef, won hij vorig jaar nog de prijs voor 'Best Food Photography Cookbook'.

02 VEERLE HELSEN /VH

Zoekt tussen het reizen en surfen door naar de beste en meest authentieke eetadressen in Europa. Laat zich vooral nooit iets wijsmaken. Eigenzinnig en kwalitatief zijn dan ook de beste woorden om zowel haar als haar boeken 'Surf & Stay' te omschrijven.

03 EVELIEN RUTTEN /ER

Is geobsedeerd door gastronomische uitdagingen als zuurdesem en bearnaise. Werd kok om gefundeerd over gastronomie te kunnen schrijven. Wandelt na twintig jaar in de culinaire journalistiek nog steeds elk restaurant binnen in de veronderstelling dat het fantastisch wordt.

04 JAN SCHEIDTWEILER /JS

Schrijft over chefs en restaurants in De Tijd. Voor zijn rubriek 'Proefwerk' eet hij jaarlijks in ruim honderd restaurants. Hij steunt daarvoor op een onwaarschijnlijke kennis van producten, smaken en texturen. Is streng, maar rechtvaardig en verliest nooit de verwondering voor echt vakmanschap.

05 RENÉ SÉPUL /RS

Bericht al over restaurants en gastronomie sinds de jaren 1990. Is een wandelende eetgids, gepassioneerd door chefs, wijngaarden, leveranciers en artisanale producenten. SH-OP is de naam van zijn culinaire uitgeverij, die onder meer 'La Bonne Adresse' (restotips in Brussel) realiseert.

06 BERT VOET /BV

Wist al als kleuter dat hij later over zowel eten als auto's zou schrijven. Over auto's doet hij dat in de Sabato-rubriek 'The Art of Collecting' en in boeken als 'Car Crush', waarvan binnenkort een tweede editie uitkomt. Over eten schrijft hij met heel veel goesting in deze 'The 100'.

La Villa in the Sky, Brussel.

A

WITH VIEW

APERITIEVEN BIJ ZONSONDERGANG, DESSERT MET UITZICHT OP DE STAD.

BELGIË

1. Laila by Boker Tov, Antwerpen
2. Zilte, Antwerpen
3. La Villa in the Sky, Brussel
4. Bartholomeus, Knokke-Heist
INSIDE STORY: Bartholomeus' eerste sneeuw
5. La Plage d'Amée, Namen
6. Hert, Turnhout

FRANKRIJK

7. L'Esplaï des Goudes, Marseille
8. Laho, Parijs

GRIEKENLAND

9. Kodylenia Taverna, Hydra

ITALIË

10. Torre del Saracino, Vico Equense

SPANJE

11. O Loxe Mareiro, Carril

CREDIT: MIREILLE ROOBAERT.

LAILA BY BOKER TOV

BELGIË, ANTWERPEN

OP HET BORD Lori Dardikman en Tom Sas openden in 2020 Boker Tov, een streetfoodrestaurant waarvan de menukaart leest als een kookboek van Ottolenghi. Laila is de gastronomische versie: de smaken van Tel Aviv, maar dan afgewerkt met kaviaar, truffels en oesters.
IN DE KEUKEN Lori heeft Israëlische roots en werkt nauw samen met haar executive chef Thomas Swenters, die voordien in de potten roerde bij Jane's Upper Room Bar van The Jane. In de keuken zelf staat Orlando Schuitema (ook ex-The Jane én ex-Noma).
IN HET GEHEUGEN Laila is een ode aan de coole, casual rooftopbars en -restaurants van Tel Aviv. Je zit hier op de negende verdieping van een gerenoveerd kantoorgebouw en je hebt een prachtig uitzicht over Antwerpen. 's Avonds is er een dj en vanaf het dessert gaat de muziek luider.
AAN TE BEVELEN In de zomermaanden, als het terras open is, kun je à la carte bestellen. De rest van het jaar is er uitsluitend een 'full experience' vijfgangenmenu dat uit negen gerechten bestaat en elke zes weken verandert. Op dit moment is the talk of the town duifje met topinambour (aardpeer) en beurre noisette.
OP DE REKENING Het vijfgangenmenu kost 89 euro per persoon (vegetarisch of vegan is mogelijk). ***(ER)***

Laila by Boker Tov, Mechelsesteenweg 180,
2018 Antwerpen, lailatov.be

ZILTE

BELGIË, ANTWERPEN

OP HET BORD Een vrij lichte productkeuken die niet blind meegaat met de trends. Lokaal is hier geen religie. Luxeproducten zoals kaviaar, langoustine en tarbot krijgen het gezelschap van bijvoorbeeld varkenspoot en exotische toetsen uit Thailand, Japan of India. Dat levert verrassende combinaties op met doorgedreven aandacht voor detail, maar nooit té complex.
IN DE KEUKEN Viki Geunes kreeg begin dit jaar zijn derde Michelinster. Hij volgde geen hotelschool en werkte alleen in De Watermolen in Kasterlee alvorens in 1996 een eigen zaak te beginnen. Zijn van thuis uit getrainde zin voor tafelen en zijn hang naar perfectionisme deden de rest.
IN HET GEHEUGEN Na jaren in een braaf pand in Mol te zijn ondergebracht, verhuisde Zilte in 2011 naar de bovenste verdieping van het Museum aan de Stroom in Antwerpen: daar proef je kookkunst op grote hoogte, met uitzicht op de stad.
AAN TE BEVELEN Een wonderlijk signatuurgerecht: tarama met brood, knoflook en amandel, opgewerkt met karamel van schaaldierenjus, gebakken langoustines, artisjokken en vinaigrette met pompelmoes.
OP DE REKENING Een lunchmenu in vier gangen kost 165 euro, 's avonds zijn er zeven gangen voor 250 euro en negen voor 310 euro. Wijnen vanaf 13 euro per glas. ***(BV)***

Hanzestedenplaats 5, 2000 Antwerpen,
tel. 03/283.40.40, zilte.be

CREDIT: THE EDEN STORIES.

Op de 25ste verdieping geniet je van een adembenemend uitzicht over Brussel.

LA VILLA IN THE SKY

BELGIË, BRUSSEL

OP HET BORD Esthetische en speelse gastronomie met topproducten. Zo kun je de gerechten bij La Villa in the Sky nog het best omschrijven. Er zijn meerdere menuformules, van een eenvoudig lunchmenu tot het menu 'In the Sky', dat bestaat uit koude en warme hapjes, zeven gangen en versnaperingen.

IN DE KEUKEN Chef Alexandre Dionisio heeft een culinaire stamboom om u tegen te zeggen: hij legde een mooi parcours af via Passage, Comme Chez Soi en Sea Grill. Die gastronomische invloeden combineert hij vandaag feilloos met zijn Spaanse roots.

IN HET GEHEUGEN Een van de meest

opvallende gebouwen van de Brusselse skyline is de IT Tower. Op de 25ste verdieping, in een glazen structuur met hedendaags decor in zwarte en witte tinten, geniet je niet alleen van de gerechten op je bord, maar zeker ook van het adembenemende uitzicht over Brussel.

AAN TE BEVELEN Ga voor het uitgebreide menu 'In the Sky': je krijgt meteen een mooi overzicht van wat chef Dionisio in zijn mars heeft.

OP DE REKENING Menu's variëren in prijzen van 90 tot 210 euro per persoon. ***(ER)***

La Villa in the Sky, IT Tower - 25ste verdieping,
Louizalaan 480, Brussel,
tel. 02/644.69.14, lavillainthesky.be

INSIDE STORY

OP HET BORD BIJ BARTHOLOMEUS

Dit is een voorbeeld van een gerecht waarin esthetiek ten dienste staat van de smaak.

Bartholomeus' eerste sneeuw

LINKS WAAROM IS DIT EEN GROOTS GERECHT? OMDAT TWEE LUXEPRODUCTEN - EEN TOPOESTER EN HET DUURSTE VLEES TER WERELD - HIER OP EEN KNAPPE MANIER SAMENGEBRACHT WORDEN.

CREDIT: ID/ NICK VERHAEGHE.

Bijna zo wit als het bord is de sneeuw die erin uitgestrooid ligt. De 'tartaar van wagyu, oester, karamel, soja en sneeuw van limoen' die Bart Desmidt al jaren in zijn restaurant Bartholomeus in Knokke-Heist serveert, bewijst dat bij uitzonderlijke gerechten soms een aparte esthetiek hoort: het visueel minimalisme in het bord contrasteert met de gelaagde inhoud.

In het midden, omgeven door poederige korrels, is een vleeskleurige bal als een ufo neergedaald op het sneeuwlandschap. Wie de vork naar het stille sneeuwlandschap brengt, merkt dat de bal is opgetrokken uit gezuurde karamel: een ingenieuze constructie die de handgesneden tartaar van wagyurund bij elkaar houdt. Bij een lichte tik breekt de bal. Het vlees laat los. Dieper, onder het vlees, zit een gillardeau-oester verscholen, in het gezelschap van sojasaus, wasabi en komkommer.

Als de sneeuw verdwijnt, door de onderdelen te mengen, komt het gerecht helemaal tot leven. Het delicate, rauwe vlees gaat een associatie aan met de zilte oester. De smeltende sneeuw blijkt gemaakt van limoensap, een elegante manier om een toets van aciditeit toe te voegen. De sojasaus versterkt het zoutgehalte, de wasabi geeft extra punch aan het gerecht.

'S WERELDS DUURSTE VLEES

Waarom is dit een groots gerecht? Omdat twee luxeproducten – een topoester en het duurste vlees ter wereld – hier op een knappe manier samengebracht worden. Omdat spaarzame details het spel van zout, zuur, zoet en umami gedoseerd versterken. En bovenal, omdat dit een voorbeeld is van een bereiding waarin esthetiek ten dienste staat van de smaak: dit is een gerecht dat tijdens het eten alleen maar beter wordt. De opwarmende ingrediënten geven hun smaak vrij, de kruiding zit vervat in de brekende bal en de smeltende sneeuw. *(JS)*

RESTAURANTBARTHOLOMEUS.BE

BARTHOLOMEUS

BELGIË, KNOKKE-HEIST

OP HET BORD Zelf je gerechten kiezen? Dat kan hier niet. Er is één menu met zes gangen, zonder toegevingen. Dat klinkt misschien niet meteen uitnodigend, maar wat er op de borden belandt, is van het beste wat er in België te proeven is: van grote, handgepelde noordzeegarnalen gaat het naar Noorse koningskrab, grote wilde tarbot, witte truffel en polderhaas. Alles is uitgepuurd: de gerechten beperken zich tot een paar trefzekere associaties met diepe smaken die veel werk verraden: een intense ervaring.

IN DE KEUKEN Tweesterrenchef Bart Desmidt heeft ruim 25 jaar ervaring in de topgastronomie. Hij doet hier nagenoeg alles zelf, alleen bijgestaan door souschef Philip Vandamme.

IN HET GEHEUGEN Bij een verbouwing in 2020 maakte architect Glenn Sestig hier een intieme eetplek, voor maximaal 18 gasten. Eten doe je aan een luxueuze eettoog, vlak bij de kleine open keuken. Gastvrouw Sandra Vandegeuchte zorgt voor de piekfijne bediening. Het uitzicht op zee, achter de grote ramen, maakt het helemaal af: dit is het beste restaurant aan de Belgische kust.

OP DE REKENING Het menu kost 205 euro. *(JS)*

Zeedijk 267, 8301 Knokke-Heist,
tel. 050/51.75.76, restaurantbartholomeus.be

LA PLAGE D'AMÉE

BELGIË, NAMEN

OP HET BORD Julien Wauthier stelt een goed product voor, beheerst de kunst van het koken en past niet-alledaagse technieken toe. Zijn credo: een gerecht moet verrassen en verbazen, pit hebben en er grafisch prachtig uitzien.
IN DE KEUKEN is de chef-kok bekend om zijn derde plaats in de Franse 'Top Chef'-wedstrijd. De jonge Julien heeft sinds 2019 een Michelinster en zal het nog ver schoppen. Hij laat je smaken ontdekken die verrassen en verleiden, zoals zijn perzik van de dag, wortelen, kardemom en vadouvan.
IN HET GEHEUGEN Wat een locatie! Het grote terras kijkt uit over de Maas, vanwaar je bij goed weer de boten en binnenschepen ziet passeren. Het eigentijdse interieur maakt de charme van het geheel compleet.
AAN TE BEVELEN Alle seizoensproducten komen aan bod. Probeer ook het vuurwerk van de verrassingscitroen. Als je de met cacaoboter bedekte schil breekt, vloeit er 'baba au rhum' uit. Als zoete traktatie worden grote versgebakken madeleines of citroenschuimtaart onder de gasten gedeeld.
OP DE REKENING Drie-, vier- en zesgangenmenu voor 49, 64 en 94 euro. Wijnarrangement voor 20, 26 en 36 euro. *(JPG)*

La Plage d'Amée, Rue des Peupliers 2, 5100 Namen,
tel. 081/30.93.39, laplagedamee.be

CREDIT: JEAN-PIERRE GABRIEL, EYESKILZ.

HERT

BELGIË, TURNHOUT

OP HET BORD Met alledaagse ingrediënten iets bijzonders doen, dat is níét de filosofie van Hert. Uit eten moet een feest zijn, en dat feest vindt ook plaats in het bord, waar Royal Belgian Caviar en exquise stukjes vlees en vis de hoofdrol spelen.
IN DE KEUKEN Na ervaringen bij Hof van Cleve en The Jane liggen de ambities hoog bij culinaire duizendpoot Alex Verhoeven, die in deze keuken wordt bijgestaan door Lars Block.
IN HET GEHEUGEN De combinatie van een culinair bijzonder hoogstaande ervaring en het adembenemende uitzicht over Turnhout en de omliggende bossen maken van Hert een unieke plek.
AAN TE BEVELEN Wie na het hert (jawel) met aspergebroccoli en pistache en de heerlijke merengue met gezouten citroen nog de hort op wil voor een pousse-café, kan daarvoor terecht bij het nabijgelegen Gust, een bar die dezelfde Alex Verhoeven recent opende en die verwijst naar diens vader Gustaaf.
OP DE REKENING Lunchmenu in drie gangen vanaf 75 euro, diner in vijf gangen vanaf 110 euro. *(AB)*

Turnovatoren 18, 2300 Turnhout,
tel. 014/73.61.25, hert.be

L'ESPLAÏ DES GOUDES

FRANKRIJK, MARSEILLE

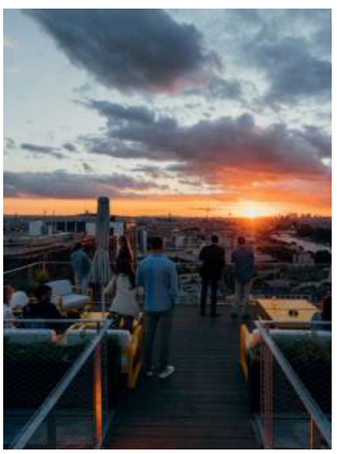
OP HET BORD Mediterrane keuken, vis en vissoep.
IN DE KEUKEN Geen bekende naam achter het fornuis, wel een huis van vertrouwen voor gerechten die blijven. Hier wordt de vaste waarde van klassiekers telkens opnieuw bevestigd.
IN HET GEHEUGEN De 'esplaï' betekent 'de juiste plaats om te vissen'. We zitten in het pittoreske vissersdorpje Les Goudes, op vijftien minuten rijden van de Vieux-Port, aan het begin van de Calanques. Laat je ogen over de zee dwalen, geniet van het parfum van de bouillabaisse en laat je meeslepen door de schoonheid van de omgeving.
AAN TE BEVELEN Ga er per boot heen, vanaf de Vieux-Port, want er is maar één toegangsweg en parkeren is bijna onmogelijk, vooral in het hoogseizoen. Voorts is de bouillabaisse van verse rotsvis geweldig. Die moet je vooraf reserveren, net als de zeer populaire tafels aan zee. De favoriete schotel is echter de 'bourride', een krachtig visgerecht, een troostsoep, met wat knoflook die toegevoegd wordt aan het einde van de kooktijd. Je krijgt meer dan genoeg en je bord leegeten kan moeilijk worden. Dat gold zelfs voor mij, wat zeer uitzonderlijk is.
OP DE REKENING 80 euro per persoon, inclusief wijn. *(RS)*

Rue Désiré Pelaprat 28, 13008 Marseille,
tel. +33.4.91.73.43.69, grandbardesgoudes.fr

LAHO

FRANKRIJK, PARIJS

OP HET BORD Rijkelijk gevulde schotels met gerookte zalm, tonijnrillette, wakame, pastrami, verschillende kazen en een slaatje met biologische rijst. Vooral de relaxte sfeer op de 18de verdieping van een Parijse wolkenkrabber naast Gare de Lyon maakt deze plek ideaal om met vrienden te aperitieven.
IN DE KEUKEN Het mogen dan vooral casual gerechten zijn, veelal om te sharen, toch staat er een volwaardige chef achter dit concept: Julie Basset is met haar culinaire 'Cheffestudio' pleitbezorger voor de vervrouwelijking van de gastronomie. Ze noemt zichzelf een nomadische chef en trekt dan ook van haar restaurant naar privé-events en foodstylings.



IN HET GEHEUGEN De zon zien ondergaan achter de Notre-Dame te midden van het groen met een goed glaasje wijn en een fijnzinnig kaasje; er zijn slechtere manieren om de avond door te komen in Parijs.
AAN TE BEVELEN Hou de website nauwlettend in de gaten: zodra het komende lente mooi weer wordt, opent Laho opnieuw dagelijks voor het publiek. In de tussentijd kan de rooftopbar alleen afgehuurd worden door zakenlui of voor privéfeestjes.
OP DE REKENING De schotels met aperitiefhapjes kosten tussen 25 en 30 euro. *(AB)*

Rue Van Gogh 5-9, 75012 Parijs,
tel. +33.1.85.34.48.91, laho-rooftop.fr

CREDIT: REMY GOLINELLI

KODYLENIA TAVERNA

GRIEKENLAND, HYDRA

OP HET BORD Cycladische keuken, zeevruchten, schelpdieren en vis die wij liever gegrild dan gefrituurd aanbevelen. Eerst Griekse salade natuurlijk, daarna op hout gegrilde vis waar de chef olijfolie aan toevoegde, citroen, een vleugje mosterd en wilde oregano recht uit de heuvels vlakbij. Een echte traktatie!

IN DE KEUKEN Voor zover we begrepen, is moeder de chef.

IN HET GEHEUGEN De enige manier om je in Hydra te verplaatsen, is te voet of met de boot, van kreek tot kreek. Om de taverne te bereiken, doorkruis je de oude stad Hydra. Laat je onderweg sussen door de stem van Leonard Cohen, die hier lange tijd woonde en hier zijn eerste albums schreef. De taverne is heel eenvoudig maar prachtig en kijkt uit over de baai van Kamini.

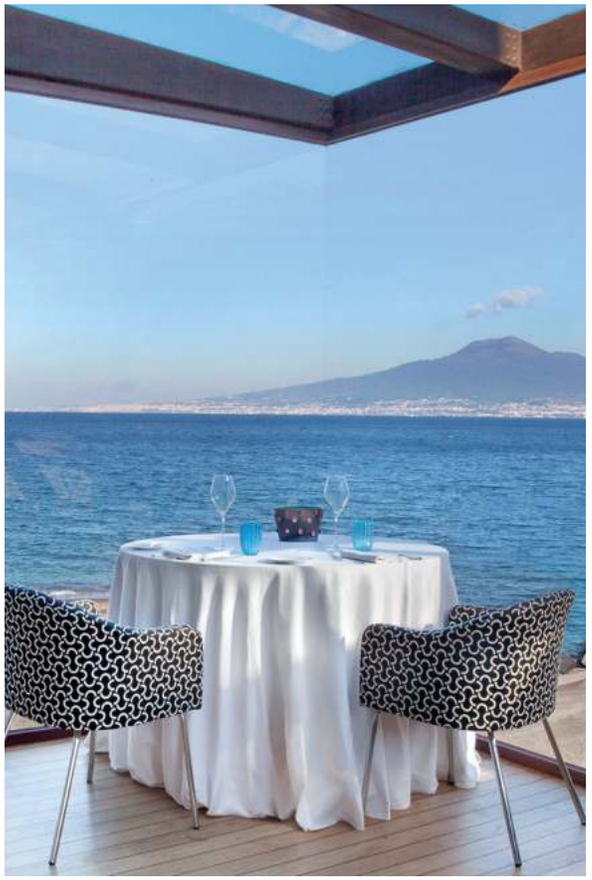
AAN TE BEVELEN Ga erheen vóór zonsondergang. Bestel een kan retsina en als de eigenaar je uitnodigt in zijn keuken, neem dan zeker een kijkje: zo kun je met eigen ogen zien dat versheid hier geen grapje is. Mis de zee-egels niet, als die er zijn, en de tomaten- en kritamasalade, een wilde en zeldzame plant, rijk aan jodium. En neem na de maaltijd een ouzo.

OP DE REKENING 25 euro per persoon. *(RS)*

Kamini, 180 40 Hydra,
tel. +30.22.98.05.35.20,
hydra-kodylenia.gr

RECHTS DE ENIGE MANIER OM JE IN HYDRA TE VERPLAATSEN, IS TE VOET OF MET DE BOOT, VAN KREEK TOT KREEK. DE TAVERNE KIJKT UIT OVER DE BAAI VAN KAMINI.

CREDIT: KELSEY EDWARDS / HYDRADIRECT.



TORRE DEL SARACINO

ITALIË, VICO EQUENSE

OP HET BORD Een uitstekende Napolitaanse keuken, vertaald naar de Amalfitaanse kust. De handtekening van een chef met twee Michelinsterren die trots is op zijn roots en perfect een 'populaire haute cuisine' uitvoert.
IN DE KEUKEN Gennaro Esposito werkt in zijn keuken met ogenschijnlijk eenvoudige ingrediënten als pasta, tomaat, rijst, cactusvijg en aardappel. De chef is trouw aan de traditionele Italiaanse keuken, maar slaagt erin om de eenvoud op te tillen tot sterrenniveau.
IN HET GEHEUGEN Het restaurant ligt pal aan de kust, onder een verdedigingstoren uit de 7de eeuw. De tafels hebben uitzicht op zee en bij mooi weer kun je op het terras zitten.
AAN TE BEVELEN Alle menu's nemen je mee naar de overtreffende trap van versheid van ingrediënten, zoals de soep van gevarieerde pasta, rotsvis en schaaldieren of de minihamburger van rauwe kalfsworst en champignons. Probeer ook de zuiderse gerechten, zoals de kroket van gedroogde kabeljauw met aardappel of de met kippenlevertjes en appel gevulde beignet.
OP DE REKENING Zes-, acht- en elfgangenmenu voor 165, 180 en 220 euro. *(JPG)*

Via Torretta 9, 80069 Napels,
tel. +39.81.802.85.55, torredelsaracino.it

O LOXE MAREIRO

SPANJE, CARRIL

OP HET BORD Venusschelpen, octopus, zeeduivel, kokkels en mosselen: hier komt een visparade op het bord. Op smaak gebracht met zomerradijsjes, jalapeño's, bieslook, zuring, postelein, Galicische vermout of algen. Wie wat vroeger arriveert, ziet met een beetje geluk de kok uit het water komen met zelfgevangen zeeschatten.
IN DE KEUKEN Dit restaurant is het zomerse zijstapje van Marcos Cerqueiro en Iago Pazos, het culinaire duo dat in restaurant Abastos 2.0 in Santiago de Compostela klassieke tapas een hedendaagse twist geeft. Elk jaar in de lente en zomer openen ze O Loxe Mareiro in het kustdorpje Carril.
IN HET GEHEUGEN De setting is een oud, gerestaureerd stenen kadehuisje in het westen van Galicië. Door de ramen priemt de zee en de frisse geur van de oceaanbries is nooit veraf. Het zeezicht, de locatie en de zilte sfeer zijn minstens even memorabel als de kunstwerkjes op het bord. O Loxe Mareiro kreeg dit jaar een eerste 'Zon' in de Repsol Guide, de Spaanse versie van de Michelingids.
AAN TE BEVELEN Kom hier lunchen, boek een tafel op het terras onder de luifel en bestel het degustatiemenu. In de zes gangen waan je je in een Galicisch toneel waar gerechten verhalen over de zee vertellen.
OP DE REKENING Zesgangenmenu: 65 euro. *(VH)*

Rúa Aduana 56, 36613 Carril,
tel. +34.698.15.52.80, loxemareiro.com

CREDIT: O LOXE MAREIRO.

Boordevol natuurlijke smaken VAN VERSE frambozen EN braambessen

Stir Creativity

Ons vakmanschap drink je met verstand.

Alexander, Muhu (Estland).

OF

MIDDLE

WIE ZOEKT, DIE VINDT. DEZE ADRESSEN MOETEN HET NIET HEBBEN VAN TOEVALLIGE PASSANTEN.

BELGIË

12. L'artiste de Falaën, Falaën

ESTLAND

13. Alexander, Muhu

FRANKRIJK

14. La Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil

INSIDE STORY: Paola Navone's verse Fish & Fish

15. Caché, Parijs

ITALIË

16. Pepe in Grani, Caiazzo

17. Reale & Casadonna, Castel di Sangro

ZWITSERLAND

18. La Pinte des Mossettes, Cerniat

NOWHERE

CREDIT: JEAN-PIERRE GABRIEL.

L'ARTISTE DE FALAËN

BELGIË, FALAËN

OP HET BORD De artiest houdt van jazz en hiphop. Er zit pit en frisheid in zijn keuken.
IN DE KEUKEN Logan Depuydt, geboren in Oostende, is een autodidact en ontwikkelde een zeer persoonlijke stijl zonder compromissen. Hij dankt zijn cliënteel vooral aan mond-tot-mondreclame. Ze vinden zonder de hulp van gastronomische gidsen de weg naar zijn restaurant.
IN HET GEHEUGEN De ontdekking van dit restaurant in het midden van nergens, in het oude station van Falaën, is een verrijkende ervaring. In contrast met de strakke lijnen overheersen de warme kleuren van hout. De ontvangst is royaal, met een opeenvolging van voorafjes en royale gerechten, die spelen met texturen en smaken. De goede muziek en de biologische en natuurlijke wijnen doen de rest.
AAN TE BEVELEN Wat de vis betreft: de hamachi, rode biet, soja, zwarte knoflook en oxalis. Vlees: zwezerik gebakken op houtvuur, zwarte truffel en vlierbes.
OP DE REKENING Vijfgangenmenu 55 euro, zes gangen 68 euro. Wijnselectie tussen 30 en 35 euro. ***(JPG)***

Rue de la Gare 85, 5522 Falaën,
tel. 082/71.19.98, lartistedefalaen.be

ALEXANDER,

ESTLAND, MUHU

OP HET BORD Restaurant Alexander maakt deel uit van het historische hotelpark Pädaste Manor. Met zijn innovatieve noordelijke eilandkeuken is Alexander al verscheidene keren uitgeroepen tot het beste van Estland.
IN DE KEUKEN De Portugees Diogo Caetano en zijn team gebruiken seizoensgebonden producten. Ze werken samen met lokale leveranciers en bezigen groenten en fruit uit de tuinen en serres van het park.
IN HET GEHEUGEN Een rit van twee uur vanaf de luchthaven van Tallinn brengt je naar Muhu, een van de eilanden van Estland in de Oostzee. Het landhuis aan de baai Pädaste is sinds 1996 een vijfsterrenhotel en lijkt zo uit een sprookje te komen. Het water van de baai is zo glad als dat van een meer.
AAN TE BEVELEN De menu's van het restaurant volgen de seizoenen en integreren producten die op natuurlijke wijze worden bewaard. Het rundvlees is van uitzonderlijke kwaliteit, net als het wild. De snoekbaars wordt gecombineerd met kaviaar. Voor de vegetariërs: laat je verrassen door de bloemkool met ui en cacao.
OP DE REKENING Het eilanddegustatiemenu kost 118 euro. Er is ook een vegetarische versie. ***(JPG)***

Pädaste, 94716 Saaremaa, Muhu,
tel.+37.2.45.48.800, padaste.ee

CREDIT: SEDRANJPHOTOGRAPHY, JEAN-PIERRE GABRIEL.

LA GRENOUILLÈRE

FRANKRIJK, LA MADELAINE-SOUS-MONTREUIL

OP HET BORD In zijn ouderlijke restaurant serveert Alexandre Gauthier een keuken waarin hij zijn creativiteit de vrije loop laat, zowel qua smaakassociaties als in de presentatie. Hijzelf spreekt van een 'cuisine d'auteur', hedendaags, maar geworteld in het terroir van de Opaalkust.

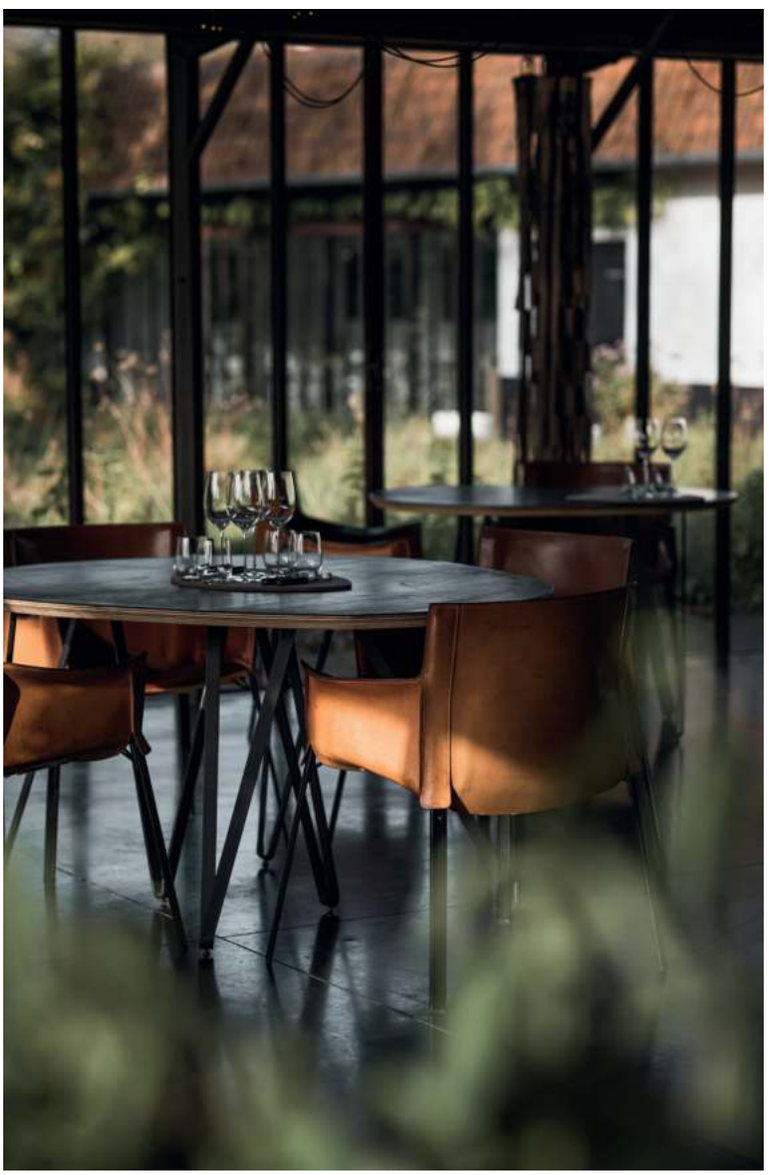
IN DE KEUKEN Toen Gauthier in 2003 aan de potten verscheen, wilde hij meer neerzetten dan een groot restaurant. Een huis van vrijheid en expressie moest het worden. Met Patrick Bouchain als architect creëerde hij nieuwe, spectaculaire gebouwen, te midden van de wilde natuur. Michelin aarzelde, maar in 2008 kreeg hij een ster. In 2017 volgde de tweede.

IN HET GEHEUGEN Het sap droop van onze kin toen we hier een onvergetelijke, dikke klomp kreeftenvlees uit het vuistje aten, opgediend in smeulende dennentakken. Overnachten in de slaaphutten helpt om je aan het einde van de wereld te wanen.

AAN TE BEVELEN De experimentele, maar altijd boeiende gerechten proef je sowieso. Kikkerbillen worden hier op hun allerbest bereid. Ze zijn het enige wat Gauthier van zijn ouders overnam.

OP DE REKENING 's Middags is er een menu van negen gangen voor 155 euro, 's avonds eet je elf bereidingen voor 215 euro, zonder drank. Gerechten à la carte: 45 tot 85 euro. *(BV)*

Rue de la Grenouillère 19, 62170 La Madelaine-sous-Montreuil, tel. +33.3.21.06.07.22, lagrenouillere.fr



BOVEN EN LINKS DE KREEFT WORDT BIJ LA GRENOUILLÈRE OPGEDIEND IN SMEULENDE DENNENTAKKEN. HET RESTAURANT LIGT IN HET MIDDEN VAN DE WILDE NATUUR.

CREDIT: PAPI AIME MAMIE STUDIO, MARIE PIERRE MOREL.

INSIDE STORY

HET SERVIES VAN LA GRENOUILLÈRE

‘Het vismotief is een van mijn absolute favorieten. Het is natuurlijk, democratisch, plezant en pop.’

Paola Navone’s verse Fish & Fish

‘Ik ben heel gevoelig aan de juiste sfeer in een restaurant. Als ik ergens binnenkom, merk ik meteen het licht en de kleuren op: zij bepalen voor een groot stuk de juiste ambiance. Ik ben zelf een fan van eenvoudige tafelsettings waar dan een creatief detail of een subtiel idee aan wordt toegevoegd’, aldus Paola Navone. De 71-jarige Italiaanse werkt met haar bureau Otto Studio als architect, interieurontwerpster én productdesigner heel vaak in opdracht van restaurants. Of van Belgische producenten zoals Serax, waarvoor ze vijf jaar geleden de serviescollectie ‘Fish & Fish’ bedacht. Een servies dat intussen een bestseller is voor het bedrijf en dat in tal van toprestaurants wordt gebruikt, zoals bij La Grenouillère in La Madelaine-sous-Montreuil.

In de ‘Fish & Fish’-collectie van borden, schalen, bokalen, glazen en flessen is dat creatief detail verrassend genoeg een vis. De vis komt vaak terug in Navone’s werk. Zelfs haar profielfoto op Instagram is een vis. ‘Het vismotief is een van mijn absolute favorieten. Ik gebruik in heel wat van mijn projecten vissen, in alle vormen, maten en kleuren. Een vis is immers een internationaal symbool. Iedereen kent het. Het is natuurlijk, democratisch, plezant en pop. En het brengt mij persoonlijk terug naar mijn mediterrane roots.’

RADICALE IDEEËN

Die roots liggen in Turijn, een stad die ze al vroeg in haar carrière inruilde voor Milaan. In de jaren 1970 sloot Navone er zich aan bij Studio Alchimia, een clubje creatievelingen dat zich onder leiding van Alessandro Mendini toelegde op het realiseren van de meest radicale ideeën, ver weg van eenvormige massaproductie. In diezelfde club zaten ook grootheden als Ettore Sottsass en Andrea Branzi.

Enkele jaren later zou Alchimia aan de basis liggen van nóg een nieuwe beweging: Memphis. Om maar te zeggen dat Paola Navone een bijzonder grote dame is in de internationale designscene.

En van stoppen is nog lang geen sprake: Navone meldt ons trots volop bezig te zijn met collecties voor het Salone del Mobile van Milaan in 2022 én met de inrichting van een nieuw, poëtisch restaurant langs de kust van Ligurië. *(AB)*

PAOLANAVONE.IT SERAX.COM

LINKS DE SERVIESCOLLECTIE ‘FISH & FISH’ BEDACHT PAOLA NAVONE VIJF JAAR GELEDEN VOOR HET BELGISCHE SERAX. HEEL WAT TOPRESTAURANTS MAKEN ER GEBRUIK VAN.

CACHÉ

FRANKRIJK, PARIJS

OP HET BORD Een mediterrane keuken. Schitterende, eenvoudige en verfijnde gerechten, met een lokale inslag en met Spaanse, Japanse en Mexicaanse invloeden in de afwerking en in de bijgerechten.

IN DE KEUKEN Sylvain Roucayrol is een belofte. Je voelt dat de chef houdt van onverwachte horizonten. Hij groeide op in Perpignan, een streek die het midden houdt tussen de klassieke Franse gastronomie en die van een meer gedurfd Catalonië.

IN HET GEHEUGEN Een intiem kader aan het einde van een binnenplaats, naast het kerkhof Père Lachaise. Het restaurant heeft sinds de opening op discretie gespeeld. Het resultaat is een geweldige buzz en 40.000 volgers op Instagram.

AAN TE BEVELEN We hadden het al over de Spaanse accenten. Probeer de enorme gambero rosso, kort geflambeerd op de barbecue. Spaans erfgoed. Jodium dat de mond zuivert. Vergeet niet te reserveren! Probeer anders Amagat, zijn tweede restaurant, met een nóg meer uitgesproken Spaans accent, een paar stappen verderop.

OP DE REKENING Reken op 60 euro per persoon, met de wijn en zonder je echt te laten gaan. *(RS)*

Villa Riberolle 23, 75020 Parijs,
tel. +33.6.09.31.61.62, cache-paris.com

BOVEN EEN MEDITERRANE KEUKEN MET CATALAANSE INVLOEDEN VIND JE BIJ CACHÉ, OP HET EINDE VAN EEN BINNENPLAATS NAAST PÈRE LACHAISE IN PARIJS.

PEPE IN GRANI

ITALIË, CAIAZZO

OP HET BORD Pizza, pizza en nog eens pizza, dat is wat Franco Pepe, de beste pizzaiolo ter wereld, op de kaart zet. Hij is de kleinzoon van de pizzabakker van dit dorp van 5000 zielen, op zo'n 50 kilometer boven Napels. De bakkunst wordt hier van generatie op generatie doorgegeven.

IN DE KEUKEN staan Franco en zijn zoon Stefano. Soms is Franco er niet, hij is ondertussen een soort vliegende pizzaiolo geworden.

IN HET GEHEUGEN Je kunt er niet naast kijken: tot 's avonds laat staat een rij volk aan te schuiven in het trappensteegje. Mensen komen zelfs van Rome om dit unieke 'heerlijke en makkelijk verteerbare' deeg te proeven, zoals de maestro zelf zegt. En er zijn tal van variaties.

AAN TE BEVELEN De margherita sbagliata of foute margherita is uitgegroeid tot een icoon. De topping bestaat uit mozzarella di bufala, passata van rauwe tomaat en pesto van basilicum met olijfolie. Er is ook de alleterata met tonijn en uiencrème. En de gefrituurde pizza's (pastiera fritta) zijn echte delicatessen.

OP DE REKENING De prijzen variëren van 15 tot 20 euro per bord. *(JPG)*

Vico S. Giovanni Battista 3, 81013 Caiazzo,
tel. +39.08.23.86.27.18, pepeingrani.it

ONDER MENSEN KOMEN ZELFS VAN ROME OM DIT UNIEKE 'HEERLIJKE EN MAKKELIJK VERTEERBARE' DEEG TE PROEVEN, ZOALS MAESTRO FRANCO PEPE HET ZELF ZEGT.

CREDIT: JEAN-PIERRE GABRIEL.

In een dorp tussen Napels en Rome is de beste pizzaiolo van de wereld aan het werk.

REALE & CASADONNA

ITALIË, CASTEL DI SANGRO

OP HET BORD De keuken van Niko Romito (drie Michelinsterren) is 100 procent Italiaans en de gerechten zijn het resultaat van een permanente zoektocht naar de essentie van smaak. We zitten bij een chef-kok die erin geslaagd is van zijn keuken een hedendaags kunstwerk te maken.

IN DE KEUKEN Niko Romito is een van die selfmade chefs die de regels en technieken van de keuken op hun eigen manier interpreteren.

IN HET GEHEUGEN Als je na een rit van twee uur vanuit Napels de wereld van Niko Romito en zijn zus Cristiana betreedt, ontdek je, zowel in het restaurant als in de negen kamers van het hotel, een tijdloze elegantie. Die schijnbare soberheid vinden we ook terug in het visuele aspect van de gerechten.

AAN TE BEVELEN De gegratineerde bloemkool met bloemkoolwater is een signatuurgerecht, net als alle andere gerechten met één ingrediënt (aubergine, ui, groene kool). De duif met pistache, de eendenfilet koud geserveerd met gerookt water zijn allemaal gerechten die je meevoeren naar een andere wereld van smaken, elegant en intens.

OP DE REKENING Het menu: 150 euro. Selectie van (uitzonderlijke) wijnen: 100 euro. ***(JPG)***

Piana Santa Liberata, 67031 Castel di Sangro,
tel. +39.86.46.93.82, nikoromito.com

CREDIT: ALBERTO ZANETTI.

LA PINTE DES MOSSETTES

ZWITSERLAND, CERNIAT

OP HET BORD Een eerlijke en vertrouwde keuken die inspiratie put uit de omringende natuur en uit de liefde voor lekker eten. Een uniek menu, met gerechten met wilde kruiden, zoetwatervis en andere producten uit de bergweiden in de omgeving. Namen die vaak geassocieerd worden met 'jong keukengeweld' vullen het menu verder aan.

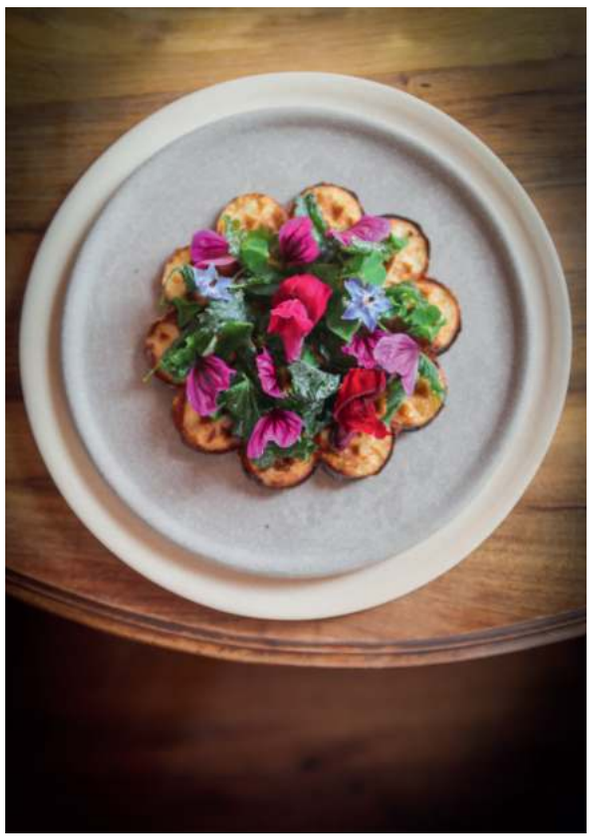
IN DE KEUKEN Nicolas Darnauguilhem ken je misschien nog van Neptune in Elsene. Hij trok daarna naar Genève, waar hij de restaurants Tablar en de Tabouret opstartte.

IN HET GEHEUGEN Na Genève, een stad die misschien iets te klassiek is voor zijn benadering van de hedendaagse gastronomie, vindt de chef zichzelf opnieuw uit in een bucolisch en grandioos kader. De briljante Judith Baumann, de eerste sterrenchef van Zwitserland, maakte deze oude alpenchalet beroemd en won een ster voor haar bloemen- en natuurlijke keuken. Darnauguilhem treedt in haar voetsporen, maar met eigen ambities.

AAN TE BEVELEN Heerlijke tuin. Terras met uitzicht op de bergen. Geniet van de alpenkazen en een uitzonderlijke kaart met natuurwijnen.

OP DE REKENING 200 euro per persoon, met wijnen. *(RS)*

Route des Échelettes 8, 1654 Cerniat,
+41.26.927.20.97, lapintedesmossettes.ch



CREDIT: OLIVIA DE QUATREBARBES.

Je geniet in een alpenchalet van een uniek menu, met bloemen en wilde kruiden.

Halle aux Grains,
Parijs (Frankrijk).

THE

SAVOUR

DINEREN OP EEN BEDJE VAN KUNST. INSPIRATIE ZOWEL OP ALS RONDOM HET BORD.

BELGIË

19. Le Pristine, Antwerpen

INSIDE STORY: De leeggelopen discoballen van Le Pristine

20. Bozar Restaurant, Brussel

FRANKRIJK

21. Forest, Parijs

22. Halle aux Grains, Parijs

NEDERLAND

23. Rijks, Amsterdam

PORTUGAL

24. Restaurant do Museo Do Côa, Vila Nova de Foz Côa

SPANJE

25. Ó Fragón, Fisterra

ART

CREDIT: STUDIO BOUROULLEC.

INSIDE STORY

DE GLAMOUREUZE VIBE VAN ROTGANZEN

LINKS EN ONDER DE 'LEEGGELOPEN' VORMGEVING VAN DE DISCOBALLEN IS EEN ONTWERP VAN HET NEDERLANDS-AMERIKAANSE KUNSTCOLLECTIEF ROTGANZEN. ROTGANZEN BEDACHT DE 'QUELLE FÊTE'-COLLECTIE AL BIJNA TIEN JAAR GELEDEN.

De leeggelopen discoballen van Le Pristine

‘Uit eten gaan moet een feest zijn.’ Dat was de baseline waarmee chef Sergio Herman in volle coronacrisis Le Pristine opende in Antwerpen. En bij een feest horen natuurlijk discoballen. In het restaurant druipen de blinkende ballen van de muren af en zitten ze gepropt tussen twee zuilen. Die ‘leeggelopen’ vormgeving is een ontwerp van het Nederlands-Amerikaanse kunstcollectief Rotganzen. Rotganzen bedacht de ‘Quelle Fête’-collectie met deze lekke discoballen al bijna tien jaar geleden.

‘Voor ons is het een melancholische herinnering aan de gloriejaren van de disco, van Studio 54 over Paradise Garage en The Roxy’, vertelt Erik Schilp, die samen met Robin Stam en Joeri Horstink het kunstcollectief vormt. ‘De discoperiode was een bevrijdende episode: seksuele revolutie, de New Yorkse homobar Stonewall, het einde van de oorlog in Vietnam... De jaren 1970 waren een optimistische periode.’

‘Ironisch genoeg kwam ook toen een dodelijk virus de pret bederven. Aids wierp een schaduw over de samenleving en het optimisme verdween, samen met de disco en de onbezorgdheid. Dat is wat we met die in elkaar gezakte discoballen duidelijk maken’, aldus Schilp. ‘Er zit dus zeker iets nostalgisch in, naast een vrolijk aspect.’

Net die combinatie leidde ertoe dat tijdens de recente virusuitbraak de handgemaakte ‘Quelle Fête’-ballen aan populariteit wonnen. ‘We zagen de vraag naar de discoballen vertienvoudigen’, aldus Schilp. ‘Ook in België. Het kan niet anders of Le Pristine zit daar voor iets tussen.’

Anno 2012 werden de ballen nog niet meteen gesmaakt door een groot publiek, maar na samenwerkingen voor de vitrines van Zara én een collectie met het Italiaanse interieurlabel Gufram ging, nu ja, de bal aan het rollen. ***(AB)***

LEPRISTINE.COM @ROTGANZEN

CREDIT: ROTGANZEN, QUELLE FÊTE BY ROTGANZEN / PIM TOP.

‘Voor ons is het een melancholische herinnering aan de gloriejaren van de disco.’

RECHTS BIJ LE PRISTINE ZITTEN DE BALLEN GEPRANGD TUSSEN DE ZUILEN. NIET TOEVALLIG, DE DISCOBALLEN WERDEN OP MAAT GEMAAKT. ZE STAAN SYMBOOL VOOR VROLIJKHEID, MAAR MET NOSTALGIE.

RECHTS EN ONDER SERGIO HERMAN ZET DE KRIJTLIJNEN UIT, MAAR HET ZIJN CHEFS CHRIS BLOM EN THOMAS D'HOOGHE DIE HIER DAGDAGELIJKS DE TOUWTJES IN HANDEN HEBBEN. ZE VERDIENDEN HUN SPOREN BIJ THE JANE EN PURE C.

LE PRISTINE

BELGIË, ANTWERPEN

OP HET BORD Mix de doorgedreven Zeeuwse passie van Sergio Herman met de Italiaanse flair die de aanpalende modezaak Verso uitstraalt en je krijgt een boeiende menukaart waar onder andere garganellipasta op prijkt met eendenconfit, 'nduja, eierdooier en parmezaanse kaas.

IN DE KEUKEN Sergio Herman zet de krijtlijnen uit, maar het zijn chefs Chris Blom en Thomas D'Hooghe die hier dagdagelijks de touwtjes in handen hebben. Herman nam deze twee heren mee uit de keukens van respectievelijk The Jane en Pure C. Dat de mannen kunnen koken, hebben ze dus al ruimschoots bewezen.

IN HET GEHEUGEN Hoewel het eten hier uitstekend is, is het vooral de glamoureuze vibe van Le Pristine die nog lang bijblijft. De talrijke kunstwerken, onder meer een Rinus Van de Velde, dragen in grote mate bij tot dat gevoel.

AAN TE BEVELEN Wie in de lente of tijdens een Indian summer op zeker wil spelen, boekt een tafeltje op de patio. Bij slecht weer zit je hier overdekt, bij mooi weer kan het dak open, net als in een voetbalstadion.

OP DE REKENING Voorgerechten vanaf 25 euro, hoofdgerechten vanaf 35 euro. *(AB)*

Lange Gasthuisstraat 13, 2000 Antwerpen,
tel. 03/376.33.76, lepristine.com

CREDIT: PETER-PAUL DE MEIJER.

In Horta's art-decogebouw annex cultuurtempel smelten koken en kunst perfect samen.

BOZAR RESTAURANT

BELGIË, BRUSSEL

OP HET BORD Hier wordt de hernieuwde klassieke, Franse keuken geserveerd die teruggaat op Escoffier en Carême, maar aan frisheid en lichtheid heeft gewonnen. De chef staat bekend om zijn bereidingen in deegkorst en blinkt uit in sober gepresenteerde precisie.

IN DE KEUKEN Toen de Armeen Karen Torosyan op zijn 18de vanuit Georgië naar België kwam, werkte hij eerst in de bouw. Toen hij toevallig als afwasser in een brasserie aan de slag ging, zat het spel op de wagen. Zijn liefde voor de Franse gastronomie kreeg vorm bij Jean-Pierre Bruneau, Pascal Devalkeneer (Le Chalet de la Forêt) en David Martin (La Paix). In 2017 kreeg hij een Michelinster.

IN HET GEHEUGEN In de linkerflank van Victor Horta's majestueuze art-decogebouw annex cultuurtempel smelten koken en kunst perfect samen. De open keuken is een theaterstuk en een concert op zichzelf. Ook het terras is fantastisch.

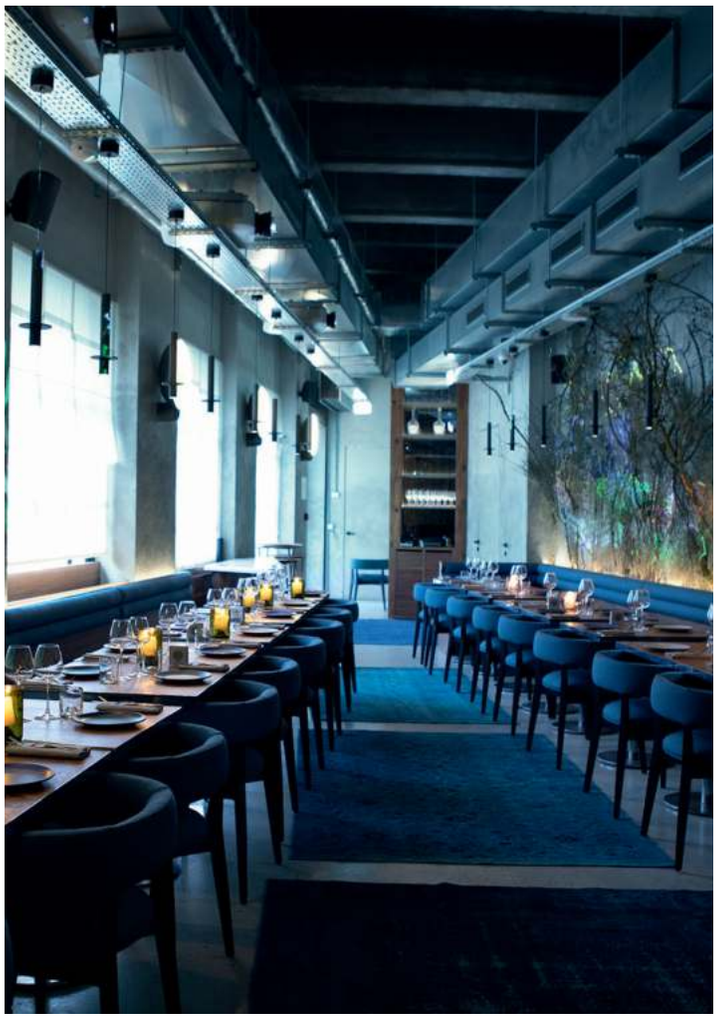
AAN TE BEVELEN Met zijn 'pâté en croûte', een moeilijke en tijdrovende bereiding, werd Torosyan in 2015 wereldkampioen. In het wildseizoen is de 'lièvre à la royale' een stuk culinair erfgoed op zijn allerbest.

OP DE REKENING Driegangenlunch voor 65 euro (85 met wijnen), vier gangen voor 85 euro (130 met wijnen), zes gangen voor 115 euro (185 met wijnen). *(BV)*

Baron Hortastraat 3, 1000 Brussel,
tel. 02/274.15.64, bozarrestaurant.be

CREDIT: GAETAN MICLOTTE.

Een song van The Cure, het Palais de Tokyo en uitzicht op de Seine en de Eiffeltoren.



FOREST

FRANKRIJK, PARIJS

OP HET BORD Een eerlijke, natuurlijke en ecologisch verantwoorde keuken op een van de mooiste terrassen van Parijs, aan het Palais de Tokyo, met uitzicht op zowel de Seine als de Eiffeltoren. De naam van het restaurant is gebaseerd op 'A Forest', de legendarische hit van The Cure.

IN DE KEUKEN Julien Sebbag is een flamboyante autodidact, die als businessstudent in Londen van koers wijzigde. Nadien ging hij ook nog een jaar ervaring opdoen in Tel Aviv, en nam vandaar heel wat oosterse invloeden mee naar Parijs. Sebbag heeft met Chez Oim ook een eigen restaurant en was ook de culinaire kracht achter Créatures en recent Tortuga, de horecazaken op het dak van de Galeries Lafayette.

IN HET GEHEUGEN De ultieme rust die je hier ervaart te midden van een van 's werelds drukste steden.

UIT TE PROBEREN Het hallabrood (traditioneel joods brood) met verse hummus en zowat alle gerechten met vis zijn Sebbags specialiteiten. Proef zeker de tonijntartaar met gele kiwi.

OP DE REKENING De verschillende gerechtjes om te delen kosten tussen 10 en 35 euro. *(AB)*

11 Avenue du Président Wilson, 75116 Parijs,
tel. +33.1.84.25.12.22, forest-paris.com

BOVEN DE ECOLOGISCH VERANTWOORDE KEUKEN VAN JULIEN SEBBAG, AUTODIDACT MET OOSTERSE INVLOEDEN. HIJ IS OOK DE CULINAIRE KRACHT ACHTER DE HORECAZAKEN OP HET DAK VAN DE GALERIES LAFAYETTE.

CREDIT: MARILYN CLARK.

HALLE AUX GRAINS

FRANKRIJK, PARIJS

OP HET BORD Volgens Michel en Sébastien Bras is de perfectie verhuisd van de toppen van Aubrac (Laguiole) naar de bovenste verdieping van de Bourse de Commerce in Parijs, die ook het museum van zakenman en kunstverzamelaar François Pinault huisvest.

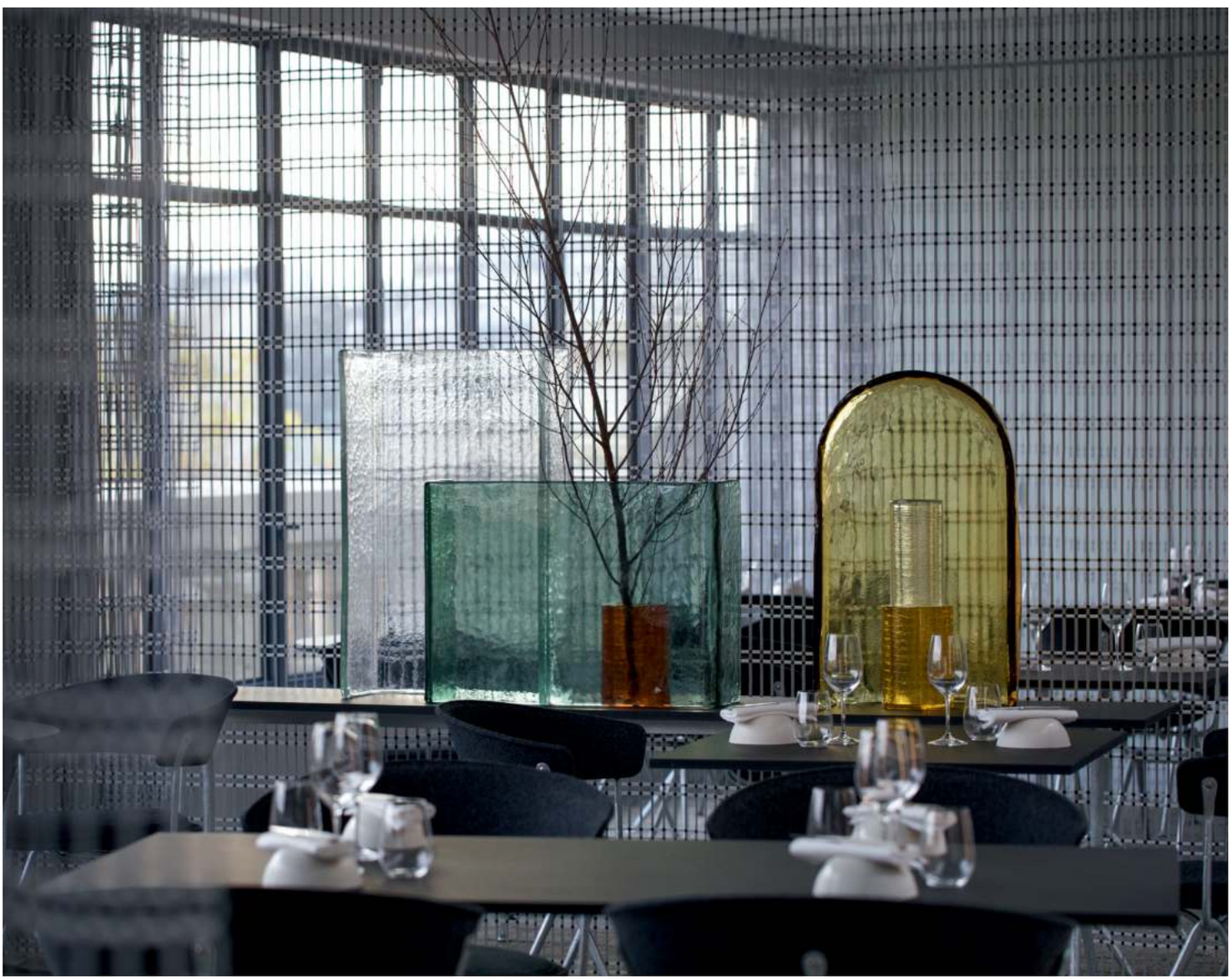
IN DE KEUKEN Samen vormen Michel Bras en zijn zoon Sébastien al lang een culinaire quatre-mains. De twee koks zijn verre van nieuwkomers op de gastronomische scene. Ook de kaart van het restaurant in het Musée Soulages in Rodez is van hun hand. Hier vinden we hen in een interpretatie van chef-kok Maxime Vergely.

IN HET GEHEUGEN Alles is in het werk gesteld om je een onvergetelijk bezoek te laten beleven: een adembenemend uitzicht op de koepel uit 1889, de architectuur van Tadao Ando en de daken van Parijs. Het interieur is van de ontwerpers en broers Ronan en Erwan Bouroullec en er werden verschillende designers aangesproken voor de tafeldecoratie.

AAN TE BEVELEN De vleug haver gekristalliseerd met zwarte peper op een champignon de Paris, rund uit Aubrac of een variatie op het origineel uit 1981 van zacht biscuit met gesmolten chocolade. Er is een exclusieve wijnkaart per druivenvariëteit met 30 nieuwe flessen.

OP DE REKENING Ontdekkingsmenu: vijf gangen 78 euro, zeven gangen 98 euro. ***(JPG)***

Bourse de Commerce 2 rue de Viarmes, 75001 Parijs, tel. +33.1.82.71.71.60, halleauxgrains.bras.fr



ONDER ALLES IS IN HET WERK GESTELD VOOR EEN ONVERGETELIJK BEZOEK: UITZICHT OVER DE KOEPEL UIT 1889, DE ARCHITECTUUR VAN TADAO ANDO, HET INTERIEUR VAN RONAN EN ERWAN BOUROULLEC, DESIGNER-TAFELDECORATIE.

CREDIT: LAURENT DUPONT.

RIJKS

NEDERLAND, AMSTERDAM

OP HET BORD Rijks is als een geïllustreerde encyclopedie van Nederlandse ingrediënten en keukentechnieken. Dit is de perfecte plek om te beginnen aan een mooie culinaire ontdekkingstocht. Van rundvlees, aardpeer tot langoustine: alleen topkwaliteit.

IN DE KEUKEN Executive chef Joris Bijdendijk heeft dit restaurant in 2014 op de kaart gezet: hij kreeg een Michelinster in 2016 en scoort 17/20 bij GaultMillau. Vandaag wordt hij bijgestaan door keukenchefs Ivan Beusink en Yascha Oosterberg.

IN HET GEHEUGEN Een bezoek aan het Rijksmuseum, gevolgd door een lunch of diner bij Rijks staat garant voor een onvergetelijke, zintuiglijke ervaring. Het restaurant is ruim en ligt pal naast het museum: je zit hier in het hart van Amsterdam, midden in de kunstgeschiedenis.

AAN TE BEVELEN Heb je tijd? Ga dan voor een menu. Al is à la carte bestellen ook mogelijk. Een van de signature dishes is de verbluffende millefeuille van rode biet met Tomasu-beurre blanc en peterselieolie. Wie weinig tijd heeft of alleen koffie en cake wil, kan ook naar het Café.

OP DE REKENING Het vijfgangenmenu kost 70 euro, voor zes gangen betaal je 85 euro. ***(ER)***

Museumstraat 2, Amsterdam,
tel. +31.2.06.74.75.55, rijksrestaurant.nl

CREDIT: JAN KEES STEENMAN.

RECHTS HET GEBOUW, DISCREET MAAR INDRUKWEKKEND, DUIKT OP UIT HET NIETS. HET MARKEERT DE TOEGANG TOT DE PREHISTORISCHE ROTSKUNSTSITE VAN DE CÔA-VALLEI, DIE EEN PLAATS HEEFT VERWORVEN OP DE WERELDERFGOEDLIJST.

RESTAURANT DO MUSEO DO CÔA

PORTUGAL, VILA NOVA DE FOZ CÔA

OP HET BORD Eenvoudige, rustieke en traditionele keuken uit het noordelijke deel van Portugal en Castilië. Een arme streek met een cultuur van voortreffelijke producten: vleeswaren, worsten en hammen, gevogelte, Iberisch varkensvlees, wilde asperges.

IN DE KEUKEN Om eerlijk te zijn, we kwamen hier een beetje toevallig terecht, op weg naar de Douro. Het gebouw, discreet maar indrukwekkend, duikt op uit het niets. Het markeert de toegang tot de prehistorische rotskunstsite van de Côa-vallei, die een plaats heeft verworven op de werelderfgoedlijst. Het museum is een bezoek waard, net als het park, waar je fijn doorheen kunt wandelen. Hier werd Europa geboren, aan de samenvloeiing van de rivieren de Côa en de Douro, misschien wel de armste regio van Europa. Het strak vormgegeven restaurant ligt, nogal onverwacht, aan de achterkant van het gebouw, met uitzicht op de vallei.

KERS OP DE TAART De wijnkaart bevat veel miskende referenties uit de regio Douro Superior.

AAN TE BEVELEN Een uitstekende gelegenheid om een regionale specialiteit van de kaart te proeven, zoals 'caldo verde', koolsoep, een monument van de Portugese gastronomie, of 'arroz de cabidela', een bloederige kippenrijst.

OP DE REKENING 40 euro per persoon voor een feestmaal! *(RS)*

Rua do Museu, 5150-620 Vila Nova de Foz Côa, tel. +35.1.932.150.155, arte-coa.pt/restaurante

Dit is dé plek om regionale specialiteiten te proeven, zoals 'caldo verde', koolsoep, een monument van de Portugese gastronomie.

CREDIT: ALAMY.

Ó FRAGÓN

SPANJE, FISTERRA

OP HET BORD Een productkeuken met sterke wortels in Costa da Morte, een woeste kuststreek in het westen van Galicië. Vis- en zeevruchten krijgen een glansrol, maar groenten evenzeer, en dat is eerder uitzonderlijk in deze regio. Smaken primeren, technische opsmukjes blijven achterwege. Zo krijg je memorabele groentebereidingen op het bord: de biotomaten met sorbet van Arzúa Ulloa (lokale geitenkaas) staan voor altijd in het geheugen gegrift.

IN DE KEUKEN Chef Fran Insua had vroeger een restaurant niet ver van Cabo Fisterra, een populaire wandel- en camperstop. Daar liepen elke dag pelgrims binnen voor een dagschotel of broodje. Maar hij wilde hogerop, en verhuisde zijn restaurant naar een eenzame heuvel. Intussen kreeg hij van Michelin een Bib Gourmand.

IN HET GEHEUGEN Een plek als Ó Fragón zal altijd bijblijven. Via een smalle weg die omhoog slingert, bereik je het restaurant, waar architectuur speelt met de golven op de achtergrond. De setting is verbluffend, met betonnen doorkijkjes, een houten decor, een outdoorpatio en metershoge ramen die de zee inkaderen.

AAN TE BEVELEN Sla de Galicische wijnen niet over, want de chef pairt zijn gerechten met dranken van kleine, lokale wijnboeren.

OP DE REKENING Degustatiemenu met zeven bordjes 35 euro, inclusief wijnpairing 50 euro. *(VH)*

San Martiño de Arriba 22, Fisterra 15154,
tel. +34.9.81.74.04.29, ofragon.es

CREDIT: BIS IMAGES® SANTOS-DIEZ.

— ESTD 1846 —

Dewar's

DOUBLE DOUBLE SERIES

AGED 21 YEARS

21 WORLD WHISKIES AWARDS

CATEGORY WINNER

CATEGORY WINNER

BLENDED SCOTCH 21 YEARS & OVER

Ons vakmanschap drink je met verstand. Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

CITY

THE BUZZ

GEZELLIGE DRUKTE OP DE HIPPERE PLEKKEN IN DE STAD.

BELGIË

26. Veranda, Antwerpen
27. L.E.S.S., Brugge
28. Certo, Brussel
29. La Villa Lorraine Lounge Bar, Brussel
30. Bar Bask, Gent
31. Oak, Gent
32. Brasserie Bristol, Knokke-Heist
33. Mathilda, Oostende

FRANKRIJK

34. Epoq, Biarritz
35. Epicerie L'Idéal, Marseille
36. Plénitude - Cheval Blanc, Parijs

PORTUGAL

37. VDB Bistronomie, Lissabon

SPANJE

38. Bar Brutal, Barcelona

VERENIGD KONINKRIJK

39. Zuma, Londen

CREDIT: SENNE VAN DER VEN.

VERANDA

BELGIË, ANTWERPEN

OP HET BORD Het vaste menu bij Veranda staat telkens opnieuw garant voor aangename verrassingen, want meer dan 'scheermessen, prei' en 'banaan, honing' geeft de menukaart niet prijs. De gerechten laten vooral een flinke portie lef en vernieuwing zien.

IN DE KEUKEN Davy Schellemans deed ervaring op bij onder andere In de Wulf en nam in 2014 de gewaagde beslissing om zijn kleine restaurantje vlak bij de chique Cogels-Osylei in Berchem te verhuizen naar een groter pand in een iets 'moeilijker' buurt in Antwerpen-Noord. Maar aan deze Veranda is niks moeilijk: de plek is tegelijk heel casual en rock-'n-roll, maar ook ontzettend verfijnd.

IN HET GEHEUGEN Toen René Redzepi met zijn team naar Antwerpen reisde voor de uitreiking van 'The World's 50 Best Restaurants', raad eens waar hij ging eten? En dat is nog niet alles: ook Kanye West dineerde hier vorig jaar.

UIT TE PROBEREN Laat je niet misleiden door de ietwat ruige look van sommelier Stijn Pans: deze man kent zijn drankenkaart. Volg dan ook gedwee zijn suggesties. Je zult niet teleurgesteld worden.

OP DE REKENING Vanaf 29 euro voor de lunch, vanaf 60 euro voor het diner. Zeer scherpe prijs-kwaliteitverhouding. ***(AB)***

Lange Lobroekstraat 34, 2060 Antwerpen,
tel. 03/218.55.95, restaurantveranda.be

CREDIT: RIZON PAREIN.

L.E.S.S.

BELGIË, BRUGGE

OP HET BORD Het idee voor L.E.S.S was: gerechten serveren die het driesterrenteam Gert De Mangeleer en Joachim Boudens thuis eten en delen. Love, eat, share en smile: zo kun je de filosofie samenvatten. Inspiratie komt van De Mangeleers reizen naar de meest diverse hoeken van de aardbol.
IN DE KEUKEN Ruige Vermeire werd neergezet als chef. Hij volgde een opleiding bij Spermalie, kookte eerder in La Butte aux Bois en Hertog Jan en is al jaren een vertrouweling van De Mangeleer en Boudens. In 2019 sleepte hij hier een Michelinster in de wacht.
IN HET GEHEUGEN Veel licht, een swingende bediening, de wereldse kaart met berelekker eten waaruit het moeilijk kiezen is en uitzicht op de broeierige activiteit in de keuken staan garant voor een memorabele ervaring.
AAN TE BEVELEN De huisgemaakte, op de robata gegrilde focaccia is van een verrukkelijke eenvoud. Proef dimsum of sashimi en ontdek waarom De Mangeleer zoveel reist. Paling met ponzu-lookboter en gegrild wagyurund maken het feest af.
OP DE REKENING Voor wie zich laat gaan, loopt de rekening op. Een hoofdgerecht om te delen kost 40 tot 100 euro en je kunt veel hapjes en side dishes bijbestellen. Luxeproducten zijn uiteraard duur, maar er staan ook budgetvriendelijke alternatieven op de kaart. *(BV)*

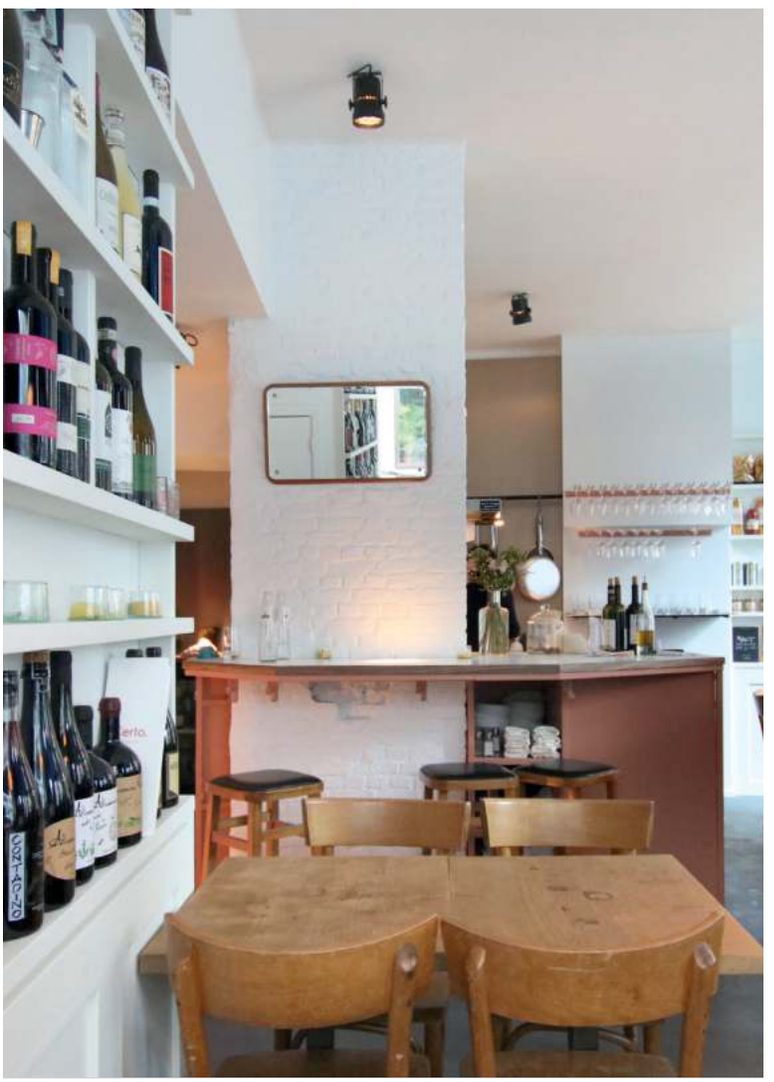
't Zand 21, 8000 Brugge,
tel. 050/69.93.69, l-e-s-s.be

CERTO

BELGIË, BRUSSEL

OP HET BORD In deze kleine trattoria vind je de Italiaanse wonderen der eenvoud in vol ornaat. De kaart is kort, maar alles wat erop staat, is kraakvers en van topkwaliteit.
IN DE KEUKEN Chiara De Stefano staat achter het fornuis, maar ook de kunstzinnige Romeinse patron Federico Mazzoni roert in de potten en is het echte gezicht van de zaak. Hij werkte eerder in Caffè al Dente en La Gazzetta in Brussel.
IN HET GEHEUGEN Sfeer is er altijd in het eenvoudige, heldere interieur, maar bij mooi weer zit je het best aan een tafeltje op de stoep, hier in hartje Rome – euh, Elsene.
AAN TE BEVELEN De ogenschijnlijk gemakkelijk te bereiden pasta 'cacio e pepe' met pecorino, versgemalen peper en wat olijfolie is romig en pittig tegelijk: een zaligheid. Als op de kaart traag gegaarde ossenstaart staat: niet twijfelen. En ontdek eindelijk de Italiaanse natuurwijnen.
OP DE REKENING Voor een bord pasta betaal je 15 tot 20 euro, een ander gerecht kost ongeveer 20 euro. *(BV)*

Lang-Levenstraat 48, 1050 Brussel,
tel. 0473/49.64.93, certo.me



CREDIT: SENNE VAN DER VEN, BRUSSELS KITCHEN.

LA VILLA LORRAINE LOUNGE BAR

BELGIË, BRUSSEL

OP HET BORD Geïnspireerd door zijn vele reizen kiest Yves Mattagne voor een werelds menu met Aziatische accenten, waaronder ook de Indiase smaken van zijn schoonfamilie. Gerechten om met z'n tweeën te delen in low dining (aan lagere tafels) of rond de bar.
IN DE KEUKEN behoeft Yves Mattagne geen introductie. Zijn collega-chefs roemen hem om de precisie van zijn kookkunst, de opbouw van zijn gerechten en het evenwicht van zijn sauzen. Dezelfde chefs van het restaurant met Michelinster stellen het loungemenu samen.
IN HET GEHEUGEN In de gerenoveerde en heringerichte Villa Lorraine heb je het gevoel in New York of Singapore te zitten. De Lounge Bar versterkt die indruk nog met zijn kosmopolitische keuken.
AAN TE BEVELEN Alle gerechten op de kaart zijn de moeite waard: de gepaneerde en krokante inktvis, geserveerd met een pittige shichimimayonaise, de sint-jakobsschelpen vergezeld van oestermaki, kaviaar en Brusselse wafeltjes met zeewier, de salade van gelakte eend, citrusvruchten en hoisin (ook in een tofuversie) of het zeer royale île flottante. De gerechten worden opgediend als tapas.
OP DE REKENING Voorgerechten van 15 tot 35 euro, hoofdgerechten van 22 tot 48 euro. Een glas Ruinart-champagne voor 16 euro. *(JPG)*

Diesdellelaan 75, 1000 Brussel,
tel. 02/374.31.63, lavillalorraine.be

BOVEN IN DE 'LOUNGE BAR' VAN DE HERINGERICHTE VILLA LORRAINE HEB JE HET GEVOEL IN EEN WERELDSTAD TE ZITTEN, OOK DANKZIJ DE KOSMOPOLITISCHE KEUKEN.

BAR BASK

BELGIË, GENT

OP HET BORD Baskische keuken met een randje Belgische rock-'n-roll. Een Belgische pint met pintxos (Baskische tapas) bijvoorbeeld.

IN DE KEUKEN Bedenker en chef van Bar Bask is Sam D'Huyvetter, culinair ondernemer en in Gent onder meer bekend van het pop-uprestaurant La Boucherie. Achter Bar Bask zit de gastrogroep die ook het Pakhuis uitbaat.

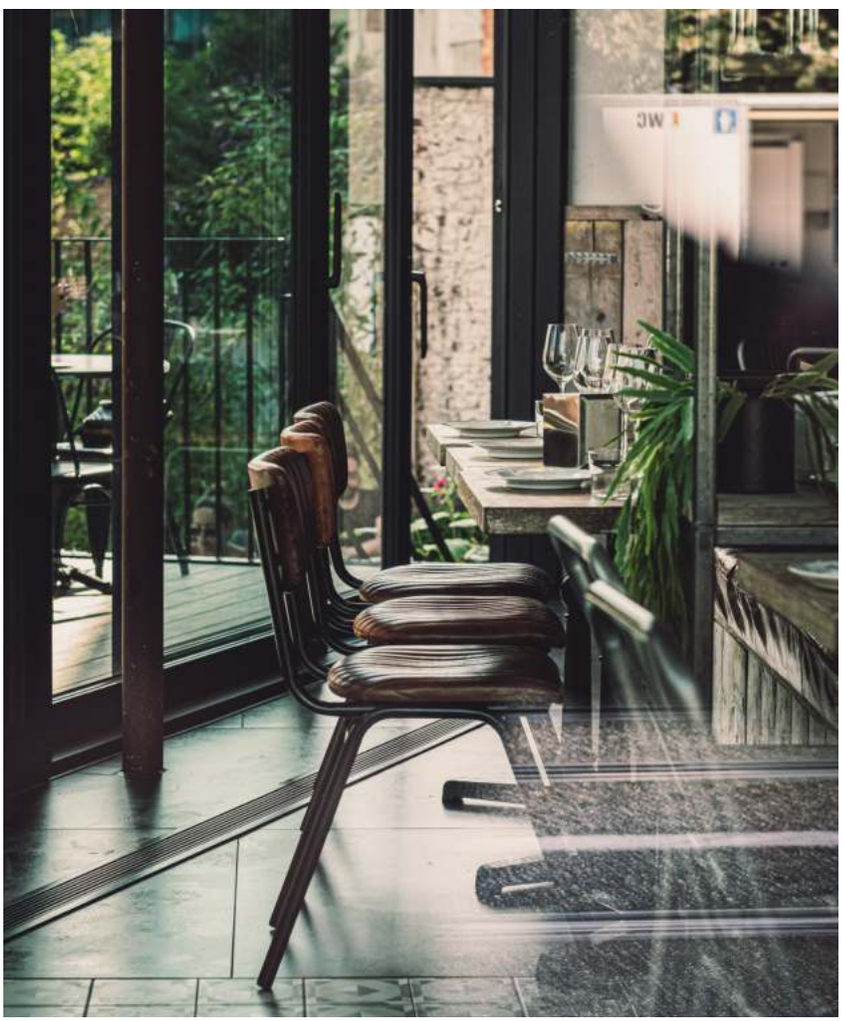
IN HET GEHEUGEN Bar Bask huist in een voormalig tankstation aan het Keizerviaduct naast de Schelde in Ledeberg. Het restaurant is zo uitnodigend ingericht dat je instant door de grote ramen wilt piepen. De sfeer is rumoerig en ongedwongen met urban vibes. Je kunt de kaart zelf mixen: klassieke hoofdgerechten versus kleinere pintxos. Alles valt te combineren zoals je zelf wilt en zo zit je plots met vier van één hoofdgerecht te smullen.

AAN TE BEVELEN Naar Baskische traditie staat hier superieur vlees op de kaart. Onder meer txogitxurundvlees, door echte grillmeesters Gilles Bogaert en Jordin Michiels tot in de perfectie gebakken. Wie het vlees liever overslaat, kan in de indrukwekkende koeltoog met 'vangsten van de dag' kiezen voor kraakverse vis- en schaaldieralternatieven.

OP DE REKENING Pintxos tussen 3 en 19 euro, hoofdgerechten tussen 27 en 62 euro. *(VH)*

Edward Pynaertkaai 115, 9000 Gent,
tel. 09/311.69.74, barbask.be

ONDER GILLES BOGAERT EN JORDIN MICHIELS ZIJN DE GRILLMEESTERS DIE SUPERIEUR BASKISCH VLEES EN KRAAKVERSE VIS EN SCHAALDIEREN BAKKEN.



CREDIT: JULES AUGUST.

De broeierige sfeer en ongedwongen urban vibes nodigen je naar binnen bij Bar Bask.

OAK

BELGIË, GENT

OP HET BORD Het kookrepertoire bij Oak is een zotte mix van internationale invloeden en smaken, wonderwel altijd in balans. Denk aan tikka masala met sperziebonen en geroosterd piepkuiken of een stukje presa-ibericovlees met aardpeer en pruimen.

IN DE KEUKEN Aan het roer staat Marcelo Ballardin, de Gentse topchef met Braziliaanse en Italiaanse roots. Voor hij in 2014 Oak opende, werkte hij onder meer bij Hertog Jan en Pure C. Ballardin is intussen ook bekend van televisieprogramma's zoals 'Mijn Keuken, Mijn Restaurant'.

IN HET GEHEUGEN Bij Oak doe je aan fine dining, het restaurant telt slechts een handvol tafels in een sobere, cosy en chique setting. Sinds Ballardin zijn eerste Michelinster binnenhaalde, is Oak niet meer weg te branden van het Gentse foodiefirmament.

AAN TE BEVELEN Kiezen is bij Oak niet moeilijk, want de chef serveert alleen een vast menu. Een gewaagde keuze, maar Ballardin komt ermee weg: Oak is elke avond volzet. Reserveren kan tot drie maanden op voorhand en elke dag om 8 uur 's morgens opent een nieuw reservatiemoment. Wees er als de kippen bij.

OP DE REKENING Viergangenmenu 74 euro, zeven gangen 119 euro. *(VH)*

Hoogstraat 167/001, 9000 Gent,
tel. 09/353.90.50, oakgent.be

CREDIT: GABRIEL PALATNIC.

BRASSERIE BRISTOL

BELGIË, KNOKKE-HEIST

OP HET BORD Hier krijg je de allerbeste brasseriegerechten op je bord: klassieke vlees- en visbereidingen zonder poespas en bereid met een schat aan vakkennis, aangevuld met creatieve suggesties.
IN DE KEUKEN Chef en eigenaar is Christian Delacourt, derde generatie van de familie die hier in 1927 Hotel Bristol begon, dat in 2005 werd gesloopt. Hij kreeg zijn opleiding aan hotelschool Ter Duinen in Koksijde en was souschef in 't Molentje van Danny Horseele. Zijn echtgenote Ann Decuypere verzorgt de zaal en is sommelier.
IN HET GEHEUGEN Brasserie Bristol is een van de mooiste brasserieën in ons land. Behalve van het lekkere eten komen de goeie vibes van het chique, strakke interieur, de donkere plankenhouten vloer, het uitzicht op het strand, een keuken achter glas en een lange bar met toog waar je desgewenst aan eet.
AAN TE BEVELEN De tomaat met handgepelde Zeebrugse grijze garnalen gaat terug op de begindagen van het hotel. Gebakken zeetong met verse frietjes en bearnaise of een stuk pladijs eet je nergens beter dan hier.
OP DE REKENING Voor een voorgerecht betaal je gemiddeld 24 euro, voor een hoofdgerecht 36 euro. *(BV)*

Zeedijk 291, 8301 Knokke-Heist,
tel. 050/51.21.12, brasseriebristol.be

MATHILDA

BELGIË, OOSTENDE

OP HET BORD Doorheen de jaren evolueerde deze productgerichte brasseriekeuken richting bistronomie, toegankelijk maar verfijnd. Terroir en respect voor de seizoenen blijven de uitgangspunten.
IN DE KEUKEN Gerda Maenhout en Luc Deklerck runnen de zaak al sinds 1995. Deklerck neemt ook de leiding van de keuken op zich. Hij werd geboren tussen de boeren in Ruddervoorde en staat ook dicht bij de lokale vissers. Hij gaat zelf al eens garnalen kruien.
IN HET GEHEUGEN Een vlotte bediening, een swingende ambiance en goed, eerlijk eten in een interieur dat de stad aan zee

alle eer aandoet: meer moet dat niet zijn.
AAN TE BEVELEN Aan tafel bereide steak tartaar van pelé royal 'blonde d'Aquitaine', tatjespap met verse, handgepelde garnalen, gebakken kalfsnier met een saus op basis van Wostyn-mosterd. Maar er zijn ook verrassende suggesties, zoals de preskop van kokkels.
OP DE REKENING Voor een voorgerecht betaal je ongeveer 20 euro, voor hoofdgerechten 27 tot 37 euro. Een driegangenmenu is er vanaf 49 euro. *(BV)*

Leopold II-laan 1, 8400 Oostende,
tel. 059/51.06.70, bistromathilda.be

EPOQ

FRANKRIJK, BIARRITZ

OP HET BORD In de keuken van Epoq krijgen lokale ingrediënten wereldse smaken of bereidingen. Kimchi van venkel, bijvoorbeeld, 'poulet frit Coréen' of Baskische groenten gegrild op kolen geïnfuseerd met mescal en kombucha.

IN DE KEUKEN Eigenaar, creatief brein en kok is Anthony Orjollet, door Vanity Fair vorig jaar nog omschreven als 'le punk chef'. Orjollet is een begrip in de regio, hij baat in het nabije Bidart ook het populaire restaurant Elements uit.

IN HET GEHEUGEN Met een interieur in loftstijl en een plantenmuur onder een glazen dak is Epoq een mooi voorbeeld van een neobistro. Smaken en ervaringen blijven zo lang nazinderen dat je de volgende dag meteen terug wilt. Dat kan, want op hetzelfde adres vind je ook een 'boutique authentique' en een wijnbar met gerechtjes om te delen, om ter plekke op te smullen of om mee te nemen naar La Grande Plage op vijf minuten wandelen.

AAN TE BEVELEN De lunchgerechten zijn iets meer streetfood, genre bao buns met varkensoren of variaties van pita.

OP DE REKENING Bordjes om te delen kosten gemiddeld 14 euro, hoofdgerechten 27 euro. *(VH)*

Rue du Helder 11, 64200 Biarritz,
tel. +33.9.88.09.68.12, restaurant-epoq.com

CREDIT: ALBERTO SCATTOLIN.

LINKS MET EEN INTERIEUR IN LOFTSTIJL EN EEN PLANTENMUUR ONDER EEN GLAZEN DAK IS EPOQ EEN MOOI VOORBEELD VAN EEN NEOBISTRO. EIGENAAR, CREATIEF BREIN EN KOK IS ANTHONY ORJOLLET, OOK WEL EENS OMSCHREVEN ALS 'LE PUNK CHEF'.

EPICERIE L'IDÉAL

FRANKRIJK, MARSEILLE

OP HET BORD Producten uit het Middellandse Zeegebied gecombineerd met de smaak van gerechten uit de kindertijd.
IN DE KEUKEN Twee mooie zielen werken hier samen aan een gemeenschappelijk avontuur: bedenkster Julia Sammut en Aurélien Barot, een groot liefhebber van Belgische bieren. Ze zijn het perfecte kruidenierskoppel.
IN HET GEHEUGEN De zaak is ideaal gelegen in hartje Marseille. De straat schreeuwt, zingt, lacht. De kruidenierswinkel heeft veel weg van een kleurrijke en vrolijke soek en de geuren verwelkomen je hartelijk. Een uitzonderlijk project dat liefde voor lekker eten, durf en poëzie samenbrengt. Hier wordt hard gewerkt ten dienste van het goede leven.
AAN TE BEVELEN De pastis van Guillaume Ferroni, van de gelijknamige in Marseille gevestigde 'créateur de spiritueux'. Drink die pastis op het terras, met ansjovis in olie en kappertjes in zout. En proef alles!
OP DE REKENING 7,50 euro voor het broodje van de dag, lunch tussen 8 en 20 euro per persoon. *(RS)*

Rue d'Aubagne 11, 13001 Marseille,
tel. +33.9.80.39.99.41,
facebook.com/epicerielideal

De kruidenierswinkel heeft veel weg van een kleurrijke soek en de geuren verwelkomen je hartelijk.

CREDIT: MARTIN BRUNO.

De 43-jarige Arnaud Donckele is een van de grootste Franse chef-koks. Zijn komst naar Parijs wekte hoge verwachtingen.

PLÉNITUDE – CHEVAL BLANC

FRANKRIJK, PARIJS

OP HET BORD Aan tafel bij het luxehotel Cheval Blanc in Parijs proef je Frankrijk en de knowhow van de beste streekproducenten.
IN DE KEUKEN Op 43-jarige leeftijd is Arnaud Donckele een van de grootste Franse chef-koks. Hij werkte bij Alain Ducasse en Michel Guérard, en heeft drie sterren gekregen in La Vague d'Or du Cheval Blanc, een luxehotel in Saint-Tropez. Zijn komst naar Parijs wekte hoge verwachtingen. De chef is begaafd en koestert discretie, een kwaliteit die ongetwijfeld verband houdt met zijn Normandische en landelijke afkomst. Kortom, Frankrijk op zijn best.
IN HET GEHEUGEN De locatie is Franse chic, met uitzicht op de Seine. Het is de ultieme Franse gastronomische ervaring. De ontvangst is, anders dan in andere Parijse luxehotels, relaxed. De keuken echter, geeft blijk van een grote strengheid en hoge normen. De gerechten zijn creatief, eigentijds, maar met respect voor traditie. Arnaud Donckele is de beste sauzenspecialist van Frankrijk.
AAN TE BEVELEN Betaalbaarder is Le Tout-Paris, de brasserie en cocktailbar van het hotel, gelegen op de zevende verdieping, met een panoramisch uitzicht over de lichtstad.
OP DE REKENING Vanaf 320 euro voor het menu met vier 'actes', 395 euro voor het menu met zes gangen, zonder de bijpassende wijnen. *(RS)*

Quai du Louvre 7, 75001 Parijs,
tel. +33.1.79.35.50.11, chevalblanc.com

LINKS HOTEL-RESTAURANT CHEVAL BLANC IN PARIJS IS EEN EN AL FRANSE CHIC, MET UITZICHT OP DE SEINE. HET IS DE ULTIEME FRANSE GASTRONOMISCHE ERVARING.

CREDIT: ALEXANDRE TABASTE, RICHARD HAUGHTON.

VDB BISTRONOMIE

PORTUGAL, LISSABON

OP HET BORD Een eigentijdse bistro met een farm-to-tableconcept. De zaak werkt uitsluitend met Portugese producten in een eigentijdse slow-foodopvatting. De kaart is beperkt, maar origineel. De keuken is jong en inventief, kleurrijk en doordacht. De gerechten zijn bijzonder elegant en tot in de puntjes uitgewerkt. Garnalen, algen en aardbeien in ajoblanco of varkenswang op polenta met inktvisinkt en bruinbiersaus.

IN DE KEUKEN Alana Mostachio, een jonge Braziliaanse chef-kok opgeleid aan het Basque Culinary Center, een van de meest gerenommeerde scholen in Europa, onder leiding van verschillende chef-koks, onder wie Juan Mari Arzak en Eneko Atxa. Kortom, een opleiding van hoog niveau met Baskische invloeden, gekenmerkt door een samensmelting van technische vaardigheden, creativiteit en respect voor het mooie product.

IN HET GEHEUGEN De zaak is sinds 2019 geopend in de wijk Alfama, op enkele minuten van de Praça do Comércio, het hart van de hoofdstad. Je wordt verwelkomd door een gepassioneerd team in een sober, knus en uitnodigend interieur.

AAN TE BEVELEN De voorgestelde natuurlijke wijnen en bieren en de mooie gastronomische clubsandwiches als takeaway.

OP DE REKENING Kleine bordjes tussen 5 en 16 euro. Ga uit van drie of vier bordjes per persoon. Zonder de wijnen. *(RS)*

Canastras 8, 1100 Lissabon,
tel. +35.19.62.69.06.06, vdbbistronomie.com

ONDER SLOWFOOD, EEN FARM-TO-TABLECONCEPT, ORIGINELE GERECHTEN TOT IN DE PUNTJES AFGEWERKT. DAT BIEDT VDB BISTRONOMIE IN LISSABON.

CREDIT: NICHOLAS SIMENON.

Een sober, knus en uitnodigend interieur in het hart van de wijk Alfama.

BAR BRUTAL

SPANJE, BARCELONA

OP HET BORD De verrukkelijke gerechten zijn in perfecte harmonie met de wijn; er staan meer dan 300 biologische en biodynamische wijnen op de kaart. Je bent vrij om tapas te mixen met hoofdgerechten. Sharen is de boodschap.
IN DE KEUKEN Deze hippe, stoere tapasbar in El Born, het oude hart van Barcelona, is van de Italiaanse tweelingbroers Max en Stefano Colombo, die in Barcelona een fenomeen zijn met verscheidene conceptuele restaurants (onder meer het Venetiaanse Xemei). Zij werken hier met de Venezolaanse chef Nestor, die tot de essentie van de mediterrane keuken wil komen met verse, seizoensgebonden, plaatselijke producten in natuurlijke bereidingen. Het product moet voor zich spreken.
IN HET GEHEUGEN Rode banken, ruwe muren, een namaaktonijn boven de toog. Afro-, jazz- en flamencobeats staan garant voor een dynamische vibe. Rijen wachtenden, maar het gaat vlot. En ze zijn supervriendelijk!
AAN TE BEVELEN Je wordt gelukkig van de ansjovis die smelt op de tong, van frisse, zilte coquilles, van Libanese labneh met munt, peer en dukkah, geroosterde noten. De nagerechten zijn een feest, probeer de merengue met citroencrème en crumble.
OP DE REKENING Vanaf 11 euro voor de tapas en vanaf 17,90 euro voor een fles biowijn. *(RV)*

Carrer Princesa 14, Barcelona 08003,
tel. +34.9.33.19.98.81, barbrutal.com

ZUMA

VERENIGD KONINKRIJK, LONDEN

OP HET BORD De Japanse keuken in een glamoureus en hedendaags jasje. Rainer Becker, die Zuma bijna twintig jaar geleden oprichtte, was de eerste om 'izakaya' in Londen te introduceren, een casual manier om kleine gerechten afwisselend op de tafel te laten verschijnen.
IN DE KEUKEN De open keuken wordt sinds kort geleid door chef Toby Burrowes, die na een onderling dispuut was vertrokken bij het nabijgelegen sterrenrestaurant Elystan Street.
IN HET GEHEUGEN Behalve het uitstekende Aziatische eten is ook de sfeer bij Zuma ongeëvenaard. Hier zitten zowel millennials in sneakers als zakenlui in maatpak.
AAN TE BEVELEN Zuma is een ideale plek om met een groter gezelschap te gaan dineren, vooral omdat je dan van meer gerechten kunt proeven. Ben je alleen of met twee, kies dan zeker voor de gefrituurde inktvis met groene chili en limoen. En vraag raad aan de vrouwelijke sakesommelier.
OP DE REKENING Je stelt natuurlijk zelf de verschillende gerechtjes samen, maar reken toch op ruim 40 euro voor een volledige maaltijd zonder drank. *(AB)*

Raphaël Street 5, Knightsbridge, SW71DL Londen,
tel. +44.20.75.84.10.10, zumarestaurant.com

CREDIT: MIA MARGETIC, ALAMY.

THE MOST AWARDED CHAMPAGNE HOUSE OF THE CENTURY*

MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

* PIPER-HEIDSIECK'S CHEF-WINEMAKERS HAVE RECEIVED THE TITLE OF 'SPARKLING WINEMAKER OF THE YEAR', AWARDED BY THE INTERNATIONAL WINE CHALLENGE JURY, NINE TIMES SINCE THE BEGINNING OF THE CENTURY

ONS VAKMANSCHAP DRINK JE MET VERSTAND.

Il Cavallino,
Maranello (Italië).

LOCATED HISTORY

HET ETEN MAG DAN KRAAKVERS ZIJN,
DE LOCATIE ADEMT HISTORISCHE VERHALEN UIT.

BELGIË

40. Les Brigittines, Brussel

41. Nonam, Gent

42. De Victorie, Linden

43. Toma, Luik

DUITSLAND

44. Eins44, Berlijn

GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG

45. La Distillerie, Bourglinster

ITALIË

46. Il Cavallino, Maranello

NEDERLAND

47. De Librije, Zwolle

ZWITSERLAND

48. Schloss Schauenstein, Fürstenau

CREDIT: DANILO SCARPATI.

RECHTS EN ONDER IN LES BRIGITTINES WORDT DE FRANS-BELGISCHE BRASSERIEKEUKEN ALS KOSTBAAR ERFGOED BEWAARD. HET OUDE ART-DECOPOSTGEBOUW AAN DE ZAVEL IN BRUSSEL HEEFT OOK EEN HEERLIJK INTERIEUR.

LES BRIGITTINES

BELGIË, BRUSSEL

OP HET BORD In Les Brigittines wordt de Frans-Belgische brasseriekeuken als kostbaar erfgoed bewaard en tegelijk geactualiseerd. Bovendien druipt de passie voor zowel bier als wijn van de kaart. GaultMillau 2020 bekroonde de zaak vorig jaar terecht tot 'Brasserie van het Jaar'.

IN DE KEUKEN De eigenaar en chef Dirk Myny is de zoon van een Vlaamse vader en een Waalse moeder. Hij wist altijd al dat hij kok zou worden. Na zijn opleiding in de hotelschool van Wemmel werkte hij bij de grootheden Eddie Van Maele, Guy Van Cauteren ('t Laurierblad) en Michel Beyls (L'Oasis). Een echte vakman, dus.

IN HET GEHEUGEN Je smult in een oud art-decopostgebouw aan de Zavel vlak bij de Marollen, met een heerlijk interieur, inclusief houten bar en open haard.

AAN TE BEVELEN Het is moeilijk kiezen tussen in kriek van Cantillon gesmoorde kalfswang of Myny's zennepot: zuurkool gekookt in geuze van Cantillon, bloempanch (de traditionele zwarte worst van Brussel), droge worst, en wulken.

OP DE REKENING Een voorgerecht kost gemiddeld 20 euro, een hoofdgerecht 32 euro. Er is een avondmenu in vier gangen voor 65 euro. *(BV)*

Kapellemarkt 5, 1000 Brussel,
tel. 02/512.68.91, lesbrigittines.com

NONAM

BELGIË, GENT

OP HET BORD In Nonam ben je verzekerd van een verfijnde, creatieve en internationaal geïnspireerde keuken met diepgang en zonder tierlantijntjes.

IN DE KEUKEN Na een passage in driesterrentempel Hertog Jan had Karel Van Oyen met zijn bistro Vinto in Kruisem al aangetoond dat hoogwaardige gastronomie niet noodzakelijk de prijzen van zijn bekendere buur impliceerde. Toen de zaak in Gent klaar was om te openen, deed het virus de deur op slot. Maar intussen staat de reputatie als een huis.

IN HET GEHEUGEN Het gerenoveerde pand uit 1739 in het Patershol herbergt een restaurant, wijnbar en boetiekhotel. Tijdens de lockdown kon je complete menu's laten aanrukken in de sfeervolle kamers. Een aparte ervaring, die het verlangen aanscherpt om hier nog eens te overnachten.

AAN TE BEVELEN Eigenlijk valt hier niets uit de toon, maar een onwaarschijnlijk lekker hapje van kippenlever, rode biet en zure kers staat voorgoed in onze memorie gegrift.

OP DE REKENING De prijzen variëren van 32 euro voor een driegangenlunch tot 65 euro voor zes gangen (105 euro met wijnen). Gegeven de kwaliteit is dat scherp. Zeer scherp. *(BV)*

Sluizekenkaai 1, 9000 Gent,
tel. 09/329.49.14, nonamrestaurant.be

ONDER IN HET GENTSE PATERSHOL SERVEERT NONAM EEN VERFIJNDE, CREATIEVE EN INTERNATIONAAL GEÏNSPIREERDE KEUKEN MET DIEPGANG EN ZONDER TIERLANTIJNTJES.

CREDIT: HEIKKI VERDURME.

Bij Karel Van Oyen is hoogwaardige gastronomie scherp van prijs. Zeer scherp.

DE VICTORIE

BELGIË, LINDEN

OP HET BORD Oesters, ganzenlever, kalfszwezerik en reebok. De productopsomming van de menukaart laat al vermoeden dat dit restaurant nabij Leuven voor de klassieke gastronomie gaat. Kwaliteitsingrediënten krijgen heel uiteenlopende behandelingen: een oester verschijnt licht gerookt en omgeven door zeewier aan tafel, bij gebakken ganzenlever komen kumquats en pecannoten.

IN DE KEUKEN De Fransman Sébastien Kister is afkomstig uit de Elzas en werkte bij grote Belgische chefs zoals Bruneau en Mattagne. In dit kasteeldomein slaat hij de brug tussen de klassieke keuken uit zijn thuisland en de vernieuwing die hij in België oppikte: hij serveert zowel gerookte eendenborst met linzen als tonijn met groene curry.

IN HET GEHEUGEN Hier eet je in een piekfijn gerenoveerde hoeve die deel uitmaakt van een kasteeldomein waarvan de geschiedenis teruggaat tot de 17de eeuw. Bij het domein horen wijngaarden, idyllisch gelegen op een helling tegenover het restaurant.

AAN TE BEVELEN Probeer een paar van de wijnen van het domein: zeker de grüner veltliner en de op Franse eik gerijpte chardonnay zijn de moeite waard.

OP DE REKENING Viergangenmenu voor 83 euro, voorgerechten vanaf 28 euro, hoofdgerechten rond 45 euro. *(JS)*

Kerkdreef 1, Linden, tel. 016/88.82.86, de-victorie.be

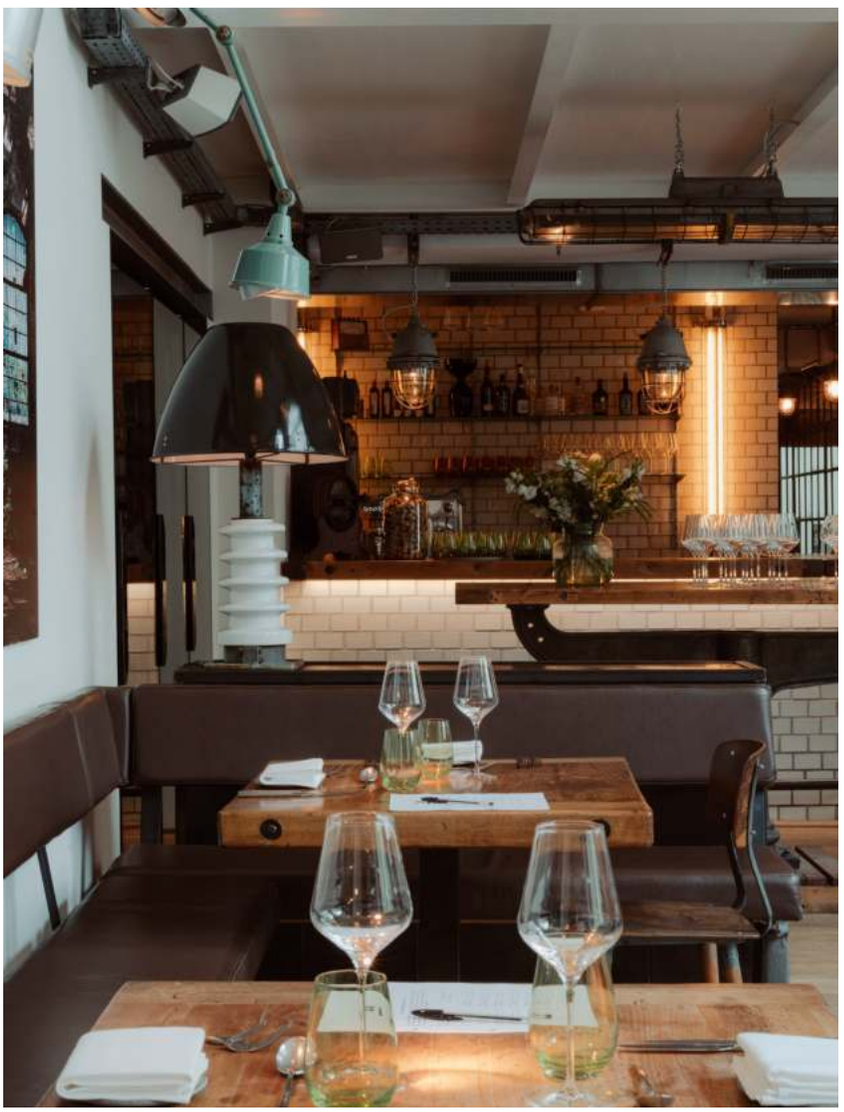
TOMA

BELGIË, LUIK

OP HET BORD Het avontuur begint met een opeenvolging van hapjes, zoals de overheerlijke churros met forel. De naam Toma ('nemen' in het Spaans) is een woordspelletje en verwijst naar de Iberische moeder van de chef-kok.
IN DE KEUKEN In de open keuken met een indrukwekkende pizzaoven wordt Thomas Troupin omringd door vier koks. Troupin volgde zijn opleiding bij tweesterrenkok Sang Hoon Degeimbre en behaalde een ster bij La Menuiserie (Waimes), voordat hij hier aan de slag ging.
IN HET GEHEUGEN De prachtige Jardin des Bégards, ingericht als terras bij mooi weer en een verwijzing naar de cisterciënzerorde die hier ooit gevestigd was, duikt voor ons op als we door een steegje op de Boulevard de la Sauvenière lopen, op wandelafstand van de Opéra Royal de Wallonie-Liège. Met de financiële en logistieke steun van een ondernemer uit Malmédy creëerde Thomas Troupin een decor dat net uit een film lijkt te komen.

AAN TE BEVELEN Geen ellenlange kaarten in dit restaurant. Toma werkt met een vijf- en zevengangenmenu. De forel van Ondenval en de aroma's van de houtoven zijn gewoon overheerlijk.
OP DE REKENING Zonder aangepaste wijnen betaal je voor het vijf- en zevengangenmenu respectievelijk 80 en 95 euro. Een uitstekende natuurlijke champagne (pinot meunier) wordt aangeboden voor 95 euro. ***(JPG)***

Boulevard de la Sauvenière 70bis, Luik,
tel. 04/295.20.98, toma-restaurant.be



CREDIT: FLORIAN KOTTLEWSKI.

EINS44

DUITSLAND, BERLIJN

OP HET BORD Ja, het bestaat, een eigentijdse, Duits-Franse keuken met respect voor traditie en met uitstekende ingrediënten, maar dan een die dicht aanleunt bij wat we 'modern Europees' durven te noemen.
IN DE KEUKEN Chef Daniel Achilles (ex-Reinstoff) heeft vorig jaar de keuken overgenomen van Tim Tanneberger. Samen met zijn nieuwe souschef Julius Nowak kiest hij voor een ongecompliceerde, minimalistische keuken, aangevuld met regionale specialiteiten onder de noemer Neuköllner Finesse.
IN HET GEHEUGEN De Berlijnse ziel is al vaak geïmiteerd met faux industriële decors, maar in deze voormalige fabriek in de hippe wijk Neukölln ademen de muren nog écht geschiedenis. Het pand uit 1900 werd zeventig jaar gebruikt als distilleerderij voor likeuren. Na een grondige renovatie met behoud huist hier nu een trekpleister voor foodies.
AAN TE BEVELEN Het menu verandert regelmatig. De vegetarische pompoenravioli met spinazie, eigeel en mimoletteschuim is verrukkelijk. Wie gaat voor het meergangenmenu krijgt een mooie impressie van verschillende smaken.
OP DE REKENING Het viergangenmenu kost 78 euro, voor vijf gangen betaal je 91 euro. ***(ER)***

Elbestrasse 28/29, Berlijn,
tel. +49.30.62.98.12.12, eins44.com

LA DISTILLERIE

GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG, BOURGLINSTER

OP HET BORD Bij René Mathieu weet je dat je groenten eet. La Distillerie is in 2020 en 2021 uitgeroepen tot beste groenterestaurant ter wereld. Maar wist je ook dat het enige menu (te downloaden op de website) vandaag 100 procent vegan is?
IN DE KEUKEN Je hoeft maar op Instagram @remathie te volgen om te beseffen dat wilde planten en hun werking geen geheimen hebben voor dit genie. Sinds zijn eerste stappen in Le Capucin Gourmand in Baillonville (Condroz) in 1986 weet René Mathieu als geen ander smaken in evenwicht te brengen.
IN HET GEHEUGEN La Distillerie is ondergebracht in een bijgebouw van het kasteel van Bourglinster, een 12de-eeuwse burcht die eigendom is van de staat en waar officiële diners worden gehouden.
AAN TE BEVELEN Zoals het menu al vermeldt aan het begin, heeft de natuur haar grillen en daar houdt de chef-kok graag rekening mee. Onze favorieten zijn de 'Sentiment d'automne' met rode kool, kweepeer, bessen, heidebloesemsap en kaasjeskruid en de interpretatie in een dessert van het parfum 'Soir de Lune' van Sisley, met honing, patchoeli, roos en mandarijn.
OP DE REKENING Het menu wordt als lunch en diner geserveerd voor 145 euro. Een selectie van vier glazen wijn kost 65 euro. *(JPG)*

8 rue du Château, Bourglinster,
tel. +35.2.78.78.78, bourglinster.lu

IL CAVALLINO

ITALIË, MARANELLO

OP HET BORD De pure Italiaanse keuken, zoals ze moet zijn.Van een tagliatelle al ragù over cotechino (varkensworstjes) alla Rossini tot bistecca Testarossa. Dat laatste verwijst dan vooral naar de legendarische locatie van dit restaurant, recht tegenover de Ferrari-fabriek in Maranello.
IN DE KEUKEN Het originele restaurant bestaat al sinds 1950 en sloot de afgelopen twee jaar de deuren voor een grondige renovatie. Ook de gerechten werden onder handen genomen, door niemand minder dan grootmeester Massimo Bottura. De dagelijkse leiding van de keuken ligt in handen van chef Riccardo Forapani, die onder Bottura's vleugels werd opgeleid bij Osteria Francescana *(zie p. 107)*.
IN HET GEHEUGEN Dit was het restaurant waar Enzo Ferrari koninklijke gasten en celebrity's mee naartoe nam om met hen te lunchen. Het traditionele interieur werd door de Frans-Iraanse architecte India Mahdavi in een nieuw, Ferrari-rood jasje gestoken.
AAN TE BEVELEN Je kunt hier alleen een plekje veroveren door te reserveren via de Ferrari-website, onder het tabblad Universe. En als je een Ferrari bestelt en die zelf in Maranello gaat afhalen, is de lunch zelfs gratis.
OP DE REKENING Het vijfgangenmenu kost 65 euro, à la carte betaal je zo'n 25 euro voor een hoofdgerecht. *(AB)*

Via Abetone Inferiore 1, 41053 Maranello, ferrari.com

CREDIT: JEAN-PIERRE GABRIEL, DANILO SCARPATI.

A CELEBRATION OF

Nature's Finest Flavours

BOMBAY SAPPHIRE

PREMIER Cru

Stir Creativity

ONS VAKMANSCHAP DRINK JE MET VERSTAND.

DE LIBRIJE

NEDERLAND, ZWOLLE

OP HET BORD Dit is de absolute top, met een sterke signatuur. Het is een 'boerse' keuken in goeie zin: oer-Hollands, maar stevig herdacht en allesbehalve klassiek. Jonnie Boer werkt met een enorm netwerk van leveranciers voor streekproducten zoals lam, kooi-eend, snoekbaars, biet en berkensap. Producten zoals kippenharten en kabeljauwtongen schuwt hij niet. Geintjes zoals een eetbare joint kunnen ook: eten is entertainment.
IN DE KEUKEN Jonnie Boer begon hier op zijn 21ste als leerling-kok. In 1992 namen hij en Thérèse de zaak over. Nu sturen ze een team aan van 120 medewerkers. Sinds 2004 heeft De Librije drie sterren. Boer is groot geworden door artisanaal en eigenwijs te werken.
IN HET GEHEUGEN Bij aankomst geef je de autosleutel aan de voiturier. Na het diner brengt een chauffeur je naar de voormalige vrouwengevangenis van Zwolle: daar is Hotel De Librije gevestigd.
AAN TE BEVELEN Bestel de kaasbereiding van éposses, konijnenniertjes en chorizo. Ooit was een hoofdgerecht van reegeit met een saus van bloedworst hier zo lekker dat we de portie wat te klein vonden. Een compliment, al had de chef dat niet als dusdanig begrepen.
OP DE REKENING Zeven gangen voor 227,50 euro; tien voor 270 euro. *(BV)*

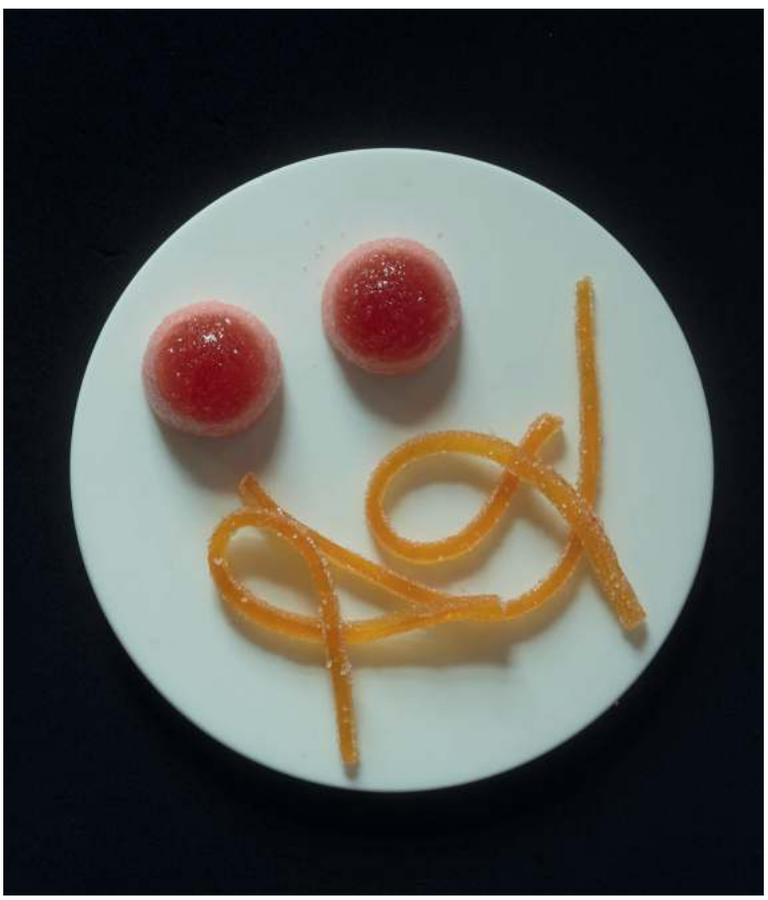
Spinhuisplein 1, 8011 ZZ Zwolle,
tel. +31.38.853.00.00, librije.com

SCHLOSS SCHAUENSTEIN

ZWITSERLAND, FÜRSTENAU

OP HET BORD Dit driesterrenrestaurant combineert esthetiek met Zwitserse precisie, zoals in de rundstartaar met dille en gerookte mierikswortel of de forel met structuren van wortel. Veel lokale ingrediënten, zoals rode kool (met ijs van mosterd) en appelbeignets. Hou nog wat plaats voor de trolley met Zwitserse kazen.
IN DE KEUKEN Andreas Caminada is de meest gevierde chef van Zwitserland – hij maakt geregeld zijn opwachting in de lijst van 50 beste restaurants ter wereld.
IN HET GEHEUGEN Voor dit sprookjeskasteel op een heuvel, anderhalf uur onder Zürich, is het woord pittoresk uitgevonden. Aperitieven kan bij mooi weer op een terras met uitzicht op de bergen. Het interieur combineert hedendaags design met geschiedenis: je voelt dat deze plek wortels heeft die minstens teruggaan tot de 17de eeuw.
AAN TE BEVELEN Om het plezier te verlengen – en te genieten van de mooie Domleschg-vallei – zijn er negen kamers. Even verderop opende de chef Casa Caminada, een eenvoudiger restaurant met bakkerij en winkel.
OP DE REKENING Een driegangenmenu kost 238 Zwitserse frank (225 euro), voor vijf gangen betaal je 272 Zwitserse frank (256 euro). Kamers vanaf 370 frank (350 euro) tot 680 frank (642 euro). *(JS)*

Schlossgass 77, Fürstenau,
tel. +41.81.632.10.80, schauenstein.ch



CREDIT: PETER TIMMER FOTOGRAFIE, JEAN-PIERRE GABRIEL.

MARTINI®

ALCOHOLVRIJ APERITIEF

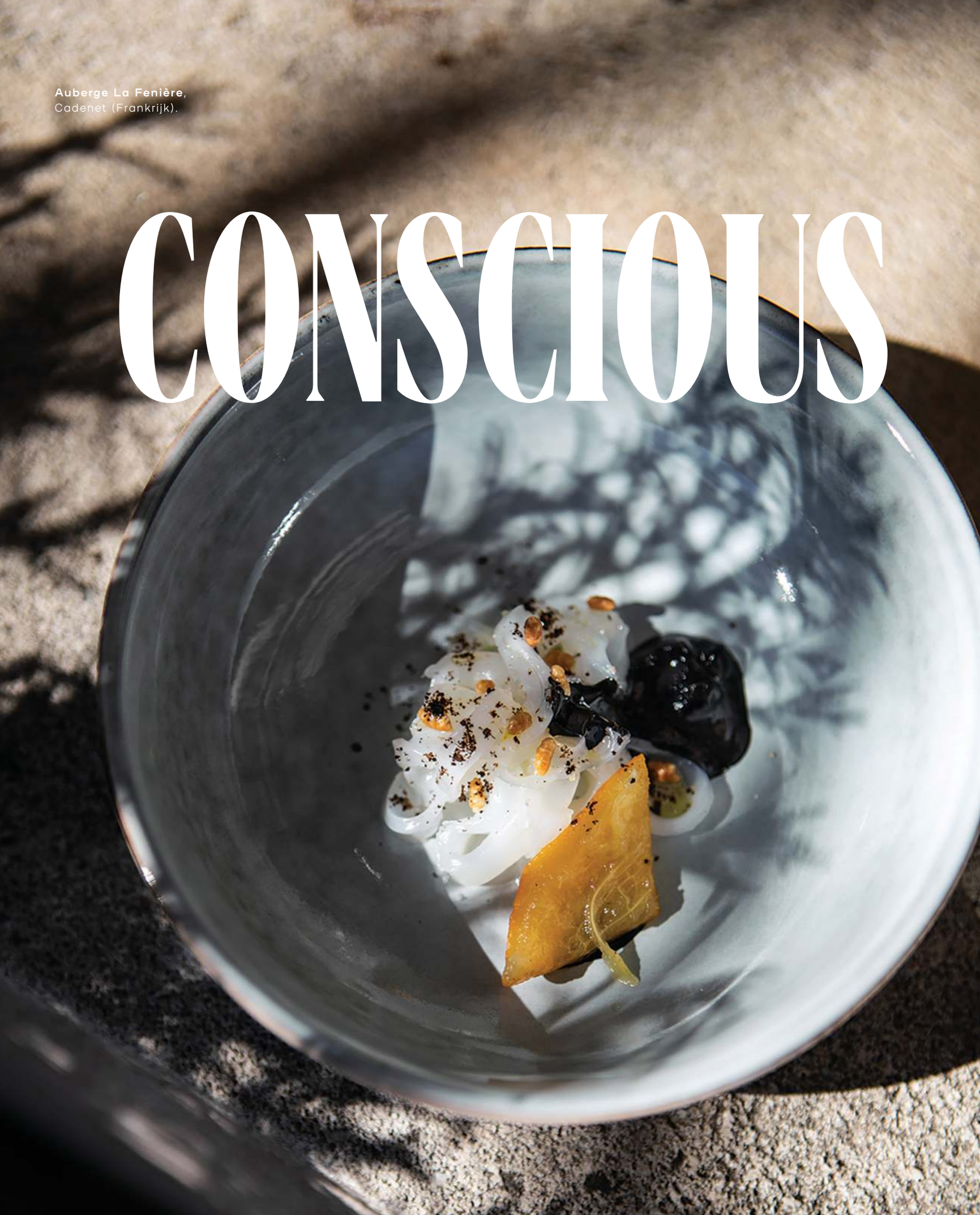
VOOR MOMENTEN VOL SMAAK
SERVEER 50/50 IN DE MIX MET TONIC

* <0,5% VOLUME UIT PLANTENEXTRACTEN.

Ons vakmanschap drink je met verstand.

Auberge La Fenière,
Cadenet (Frankrijk).

CONSCIOUS



THE COOK

BOTANISCHE GASTRONOMIE, ZEROWASTEFILOSOFIE, FARM-TO-TABLECONCEPT:
HIER ETEN IS GOED VOOR JE GEWETEN.

BELGIË

49. Humus & Hortense, Brussel
50. Le Local, Brussel
51. San Sablon, Brussel
52. Hors Champs, Gembloux
53. Heritage, Gent
54. Arabelle Meirlaen, Marchin

DUITSLAND

55. Nobelhart & Schmutzig, Berlijn

FRANKRIJK

56. La Chassagnette, Arles
57. La Ferme de la Ruchotte, Bligny-sur-Ouche
58. Auberge La Fenière, Cadenet
59. Auberge de Chassignolles, Chassignolles
60. AM, Marseille
61. Mirazur, Menton

ITALIË

62. Villa Petriolo, Cerreto Guidi

VERENIGD KONINKRIJK

63. Temple, Bude
64. Potager Garden, Constantine
INSIDE STORY: Earth, wind & fire in Cornwall
65. Fallow, Londen
66. Silo, Londen

CREDIT: ANNE-CLAIRE HERAUD.

HUMUS X HORTENSE

BELGIË, BRUSSEL

OP HET BORD In de sfeer van een 18de-eeuws koffiehuis wordt de botanische gastronomie en de roots-to-leaveskeuken hier op hoog niveau beoefend. In de 'We're Smart Green Guide' van 2019 werd de zaak bekroond tot beste vegan restaurant ter wereld. In de jongste Michelingids kreeg het restaurant een 'Groene Ster' voor duurzame gastronomie.

IN DE KEUKEN Chef Nicolas Decloedt, van opleiding fotograaf en in 2018 beste groentechef volgens GaultMillau, stond eerder in toprestaurants zoals Mugaritz, In De Wulf en Bon Bon. Hij kookt samen met kunsthistorica Caroline Baerten, die ook sommelier is, en als voedingskundige én psychotherapeute werkt rond 'food en mood'.

IN HET GEHEUGEN De zerowastefilosofie wordt hier koppig doorgedreven terwijl de gerechten hoog op smaak zijn, mee dankzij fermentatietechnieken. Gastronomen vormen het doelpubliek, niet vegetariërs of veganisten. Knap!

AAN TE BEVELEN Onderdelen van groenten die op het bord geen plaats hebben, vinden ook hun weg naar originele en steengoede cocktails.

OP DE REKENING Er is een lunch vanaf 39 euro, voor het degustatiemenu betaal je 138 euro. ***(BV)***

De vergniesstraat 2, 1050 Brussel,
tel. 0474/65.37.06, humushortense.be

BOVEN EN LINKS HUMUS X HORTENSE - DAT QUA SFEER WAT DOET DENKEN AAN EEN 18DE-EEUWS KOFFIEHUIS - IS BEKROOND TOT HET BESTE VEGAN RESTAURANT TER WERELD. GASTRONOMEN ZIJN HIER HET DOELPUBLIEK.

CREDIT: MAURINE BUCHET.

LE LOCAL

BELGIË, BRUSSEL

OP HET BORD Hier wordt gekookt volgens het principe van de circulaire economie: de keuken van Le Local is een eerlijke ode aan het Belgische terroir, met seizoensgebonden gerechten en een grote focus op groenten. In de winter belanden tomaten en komkommers niet vers, maar wel ingemaakt of gepekeld op je bord.

IN DE KEUKEN Le Local is een coöperatief buurtrestaurant in Elsene dat is opgericht door Aubane Verger en Laura Peraia. In de keuken staat een team van verschillende, creatieve chefs.

IN HET GEHEUGEN Tachtig procent van alle ingrediënten die bij Le Local op je bord belanden, zijn afkomstig van duurzame landbouwers. In de keuken gelden de regels van de zerowastefilosofie: wat andere koks zouden weggooien, verwerken ze hier op een creatieve manier tot een nieuw gerecht of interessante smaakmaker. Ze gebruiken daarvoor verschillende, innovatieve methodes. Groenteschillen worden bijvoorbeeld gedroogd en vermalen tot poeder.

AAN TE BEVELEN Net omdat Le Local zo seizoensgebonden is én alleen werkt met lokale producten, verandert het menu voortdurend. Laat je dus verrassen door het aanbod van de dag.

OP DE REKENING Voor een driegangenmenu betaal je 33 euro. *(ER)*

Lange Haagstraat 51, 1000 Brussel,
tel. 02/647.68.03, lelocalbxl.be

BOVEN IN DE KEUKEN VAN LE LOCAL GELDEN DE REGELS VAN DE ZEROWASTEFILOSOFIE: WAT ANDERE KOKS ZOUDEN WEGGOOIEN, VERWERKEN ZE HIER OP EEN CREATIEVE MANIER TOT EEN NIEUW GERECHT OF INTERESSANTE SMAAKMAKER.

RECHTS EN ONDER DE SATELLIETEN VAN DE TWEESTERRENZAAK L'AIR DU TEMPS ZIJN GEËNT OP DEZELFDE FILOSOFIE: VERFIJND, TECHNISCH, SEIZOENSGEBONDEN, LOKAAL. EN TOCH ZEER INTERNATIONAAL. SYMBOOL DAARVAN: JE EET MET EEN LEPEL UIT EEN KOM.

SAN SABLON

BELGIË, BRUSSEL

OP HET BORD Net als in Vertige (het vroegere San Brussels op de Vlaamsesteenweg), Toshiro in Sint-Gillis en Rizom in Grand Hornu zijn alle satellieten van Sang Hoon Degeimbres tweesterrenzaak L'Air du Temps geënt op dezelfde filosofie: een originele, verfijnde en technische keuken met seizoensgebonden korteketenproducten die toch zeer internationaal is. Symbool van dat laatste: je eet met een lepel uit een kom.

IN DE KEUKEN De getalenteerde Valerio Borriero deed ervaring op bij La Villa in the Sky en bij L'Essentiel van Raphaël Adam. En, een vereiste binnen dit concept: hij is bereisd. Zo werkte hij in Au pied de Cochon in Montréal.

IN HET GEHEUGEN Groenten spelen de hoofdrol, afval beperken is een basisprincipe. Dat heeft consequenties. De chef koopt alleen nog hele dieren in, zoals kippen en eenden. Die gebruikt hij maximaal: de beenderen voor bouillons, koppen voor sauzen enzovoort. Om die reden, en omdat de koelruimte beperkt is, komen pakweg varkens en herten er niet meer aan te pas.

AAN TE BEVELEN Sardijnse gnocchi met wild eekhoorntjesbrood en cichoreiboter. Behalve superlekker en lokaal – geen koffie! – verenigt het gerecht ook de Belgische en Italiaanse roots van de chef.

OP DE REKENING 's Middags is er een driegangenmenu voor 45 euro; 's avonds zijn er menu's voor 80 en 95 euro. *(BV)*

Joseph Stevensstraat 12, 1000 Brussel,
tel. 02/512.42 12, sansablon.be

HORS CHAMPS

BELGIË, GEMBLOUX

OP HET BORD Zelfgebakken zuurdesembrood, groenten uit de eigen moestuin en topproducten van lokale leveranciers mogen de hoofdrol spelen in het prachtige decor van een 19de-eeuwse vierkantshoeve. Een idyllisch plaatje.
IN DE KEUKEN Chef Stefan Jacobs leidde restaurant Va Doux Vent mee naar een eerste Michelinster toen hij amper 23 jaar was. In 2016 kocht hij samen met zijn vrouw Aurélie Leempoel deze prachtige site.
IN HET GEHEUGEN Jacobs volgt nauwgezet de seizoenen en past het menu dan ook regelmatig aan. In ons geheugen gegrift staat een gerecht met drie texturen van tomaten, geflambeerde tonijn en zalvige aardappelmousseline.
UIT TE PROBEREN Om de ervaring bij Hors Champs volledig te maken: boek een nacht in de B&B die Stefan Jacobs en zijn vrouw runnen.
OP DE REKENING Lunch vanaf 35 euro, ontdekkingsmenu vanaf 55 euro voor vier gangen. *(JS)*

Chaussée de Wavre 170, 5030 Gembloux,
tel. 081/34.10.97, hors-champs.be

HERITAGE

BELGIË, GENT

OP HET BORD De lokale seizoenskeuken van Heritage kiest resoluut voor lokaal geteelde groenten, kruiden en vis. Vlees wordt niet geserveerd. Alle gerechten zijn fris en sprankelend, en tegelijk ook echte smaakbommen.
IN DE KEUKEN Heritage is het geesteskind van chef Sebastian Sandor, maar sinds dit jaar staat de Duitse chef Nadina Zimmermann in de keuken. Ze werd tijdens haar reizen verliefd op de Latijns-Amerikaanse keuken en dat proef je. Ze stond ook in de keuken bij Pastorale en Villa René Lalique, allebei tweesterrenresto's. Die invloed van de haute cuisine zie je weerspiegeld in de verfijnde bordschikking.
IN HET GEHEUGEN Dit is dé plek voor een ecobewust, finediningmenu in een aangenaam en rustig decor met veel groen.
AAN TE BEVELEN De chef suggereert een vijfgangenmenu (groenten of vis), maar je kunt ook à la carte je keuze maken uit verschillende gerechten. Op de kaart staan publiekslievelingen als aubergine met yoghurt en linzen, maar ook een spannende 'catch of the day' met spitskool en mole verde. Aangezien er gewerkt wordt met het aanbod van het seizoen, zijn er soms aanpassingen.
OP DE REKENING Het vijfgangenvismenu kost 56 euro. Voor de veggie versie betaal je 54 euro. *(ER)*

Heritage, Rodekoningstraat 12, Gent,
tel. 09/278.10.00, heritage.gent

CREDIT: MOHAMMED HOUSSEIN.

ARABELLE MEIRLAEN

BELGIË, MARCHIN

OP HET BORD De keuken van een immer nieuwsgierige vrouw met een fascinatie voor wat haar tuin voortbrengt. De intuïtieve keuken van Arabelle Meirlaen is gastronomisch en vernieuwend.

IN DE KEUKEN Meirlaen heeft met haar restaurant en terras een naam opgebouwd. De prachtige tuin is een rariteitenkabinet waardig. De keuken is niet helemaal plantaardig, maar er is wel een plantaardige optie. Meirlaens gerechten vertrekken van het seizoensaanbod uit de tuin, aangevuld met zelfgemaakte conserven.

IN HET GEHEUGEN Beïnvloed door haar ayurvedische opleiding, baseert ze haar creativiteit op de impact van de ingrediënten op ons lichaam, met als extra bonus de smaak.

AAN TE BEVELEN Wij raden alles aan, maar in het bijzonder een carpaccio van watermeloen en een tartaar van bietensteak met mangogeel. En dan de desserts, uitgewerkt op basis van parfums, zoals de 'Little black dress' van Guerlain.

OP DE REKENING Vijf-, zes- en zevengangenmenu voor 80, 100 en 120 euro. ***(JPG)***

Arabelle Meirlaen, chemin de Bertrandfontaine 7,
4570 Marchin, tel. 085/25.55.55, arabelle.be

NOBELHART & SCHMUTZIG

DUITSLAND, BERLIJN

OP HET BORD Meer dan een menu is dit een politiek standpunt over wat de hedendaagse Duitse keuken zou moeten zijn. De nadruk ligt op het hyperlokale en het creatieve.

IN DE KEUKEN Chef Micha Schäfer verkent een Duitse gastronomische identiteit die miskend en verwaarloosd is door de grote chefs van zijn land. Met spijt beschouwt hij hen als onderdanig aan het idee van de 'grote Franse keuken'. Hij stelt zijn werkplek voor als een laboratorium en de maaltijd als een experiment. Door zijn inzet en misschien ondanks de manier waarop hij zich positioneert, heeft het huis toch een ster bemachtigd en een 45ste plaats op 'The World's 50 Best'-lijst.

IN HET GEHEUGEN De naam van het restaurant vat zijn gevecht samen: 'nobel', wegens de weigering om compromissen te sluiten en 'moeilijk', omdat de ambities hoog zijn. 'Vuil', omdat er geen schrik is om de handen uit de mouwen te steken. Je kunt in die positionering en de beleving van de maaltijd een zekere pretentie zien. De beleving heeft ons wel geïnteresseerd, hoewel soms met een heel (te?) zure toets.

AAN TE BEVELEN Naast een uitzonderlijk wijnarrangement kregen we een goede uitleg over elk gerecht en zijn herkomst.

OP DE REKENING Reken op 160 euro voor het menu inclusief wijnen. ***(RS)***

Friedrichstraße 218, 10969 Berlijn,
tel. +49.30.25.94.06.10, nobelhartundschmutzig.com

CREDIT: JEAN-PIERRE GABRIEL, MARKO SEIFERT.

De moestuin is een bron van inspiratie voor ‘the conscious cook’.

LA CHASSAGNETTE

FRANKRIJK, ARLES

OP HET BORD Intuïtieve en verfijnde keuken, met een voorkeur voor een plantaardige benadering en voor producten uit de Camargue.

IN DE KEUKEN Armand Arnal is culinair autodidact. De chef-kok ontmoette tijdens het leren van het vak een aantal fijne mensen die hem geholpen hebben bij zijn keuzes. Na verschillende ervaringen, onder meer bij de New Yorkse sterrenchef Daniel Boulud en bij Alain Ducasse in Parijs, nam de jonge chef in 2006 dit huis over. Hij maakte er zijn levensproject van, een model van duurzame en zelfvoorzienende catering. Sinds die dag ligt de focus van de chef op de smaak van het land.

IN HET GEHEUGEN Een idyllische omgeving. Een oude schaapskooi ingericht door architect India Mahdavi herself. De prachtige moestuin is een bron van inspiratie voor de chef-kok. Vóór de maaltijd kun je een wandeling maken in de tuin, tussen de plaatselijke variëteiten, of de exotische, zoals Thaise basilicum, Japanse peterselie of rode aubergine.

AAN TE BEVELEN Het zelfgebakken brood, gemaakt van lokaal rijstmeel. En de chef, altijd bereid om zijn enthousiasme en wensen te delen.

OP DE REKENING Ontdekkingsmenu van 70 euro voor de lunch. Reken op 150 euro ‘s avonds. ***(RS)***

Mas de la Chassagnette,
Chemin du Sambuc, 13200 Arles,
tel. +33.4.90.97.26.96, chassagnette.fr

CREDIT: ADRIAN DEWEERDT / LUMA.

LA FERME DE LA RUCHOTTE

FRANKRIJK, BLIGNY-SUR-OUCHE

OP HET BORD Het plezier van de oude Franse keuken, eenvoudig, rustiek en voor liefhebbers van lekker eten. Het menu is gedeeltelijk gebaseerd op de productie van de boerderij. Zo komt het gevogelte, grootgebracht in de open lucht, uit het eigen kippenhok, moeder verzamelt de champignons en een neef levert de geitenkaas.
IN DE KEUKEN Frédéric Ménager is een van de zeldzame actieve chefs die werkten bij de mythische Alain Chapel.
IN HET GEHEUGEN Op deze boerderij, een klein hotel-restaurant in de buurt van Beaune, kweekt de chef oude gevogelterassen, die zeer gewild zijn bij een aantal koks met wie hij samenwerkt. Ménager is gepassioneerd, laat het product spreken, werkt organisch, lokaal en heeft respect voor de biodiversiteit. Hij fokt prachtige zwarte varkens uit Bigorre, een plezier om naar te kijken als ze aan het stoeien zijn.
AAN TE BEVELEN Eén keer per maand is de 'vol-au-vent de la Ruchotte', een referentiegerecht, de specialiteit van het huis. Een onberispelijke kaart van bourgognewijnen.
OP DE REKENING 50 euro voor het lunchmenu, bereid in vijf gangen. *(RS)*

La Ruchotte, 21360 Bligny-sur-Ouche,
tel. +33.3.80.20.04.79,
lafermedelaruchotte.com

AUBERGE LA FENIÈRE

FRANKRIJK, CADENET

OP HET BORD De Provence op plantaardige wijze en een zeevruchtenkeuken. De aanpak is duurzaam en lokaal.
IN DE KEUKEN Nadia Sammut, chef-kok, en haar partner, Ernest Hung Do, sushimeester, zwaaien de scepter. De chef lijdt aan coeliakie en maakt van deze realiteit haar gastronomisch project. Zij is de eerste chef-kok in Frankrijk die een Michelinster kreeg voor haar uitsluitend glutenvrije keuken. Zelf heeft ze het over een vrije en levendige keuken, voor een betere toekomst.
IN HET GEHEUGEN Naast een prachtige tuin is er een kruidenierswinkel waar je de producten van Kom&Sal kunt vinden. Dat

is een duurzame meelhandel die het duo opstartte, met grondstoffen die tegen een correcte prijs worden gekocht bij plaatselijke producenten. De tafel verwelkomt een dozijn gasten rond een uniek menu. Het eten wordt klaargemaakt in het bijzijn van de gasten, op het terras, met op de achtergrond het krekelkoor. Op hetzelfde terrein zit ook de bistro waar Reine Sammut, de moeder van Nadia, kookt. Haar rock-'n-rollvader Guy en zijn band vermaken zich soms op het podium.
AAN TE BEVELEN Onberispelijke desserts op basis van rijst-, kastanje- of kikkererwtenmeel.
OP DE REKENING Vanaf 120 euro voor het gastronomische menu. *(RS)*

Route de Lourmarin 1680, 84160 Cadenet,
tel. +33.4.90.68.11.79, aubergelafeniere.com

CREDIT: AURELIO RODRIGUEZ.

ONDER DE BRIT PETER TAYLOR BRENGT EEN KEUKEN VAN HET TERROIR VAN DE AUVERGNE MET, ALS AFSLUITER, DE OVERHEERLIJKE REGIONALE KAZEN. QUA WIJNEN IS HET AL NATUUR WAT DE KLOK SLAAT.

Een dorp met een romaanse kerk en een herberg met een boulodrome, een oude kickertafel: het lijkt wel een film van Jacques Tati.

AUBERGE DE CHASSIGNOLLES

FRANKRIJK, CHASSIGNOLLES

OP HET BORD De groenten en kruiden in de tuin van de herberg belanden elke dag in de keuken. Eigenaar Peter Taylor haalt zijn producten ook bij de lokale boeren in deze streek ten zuiden van Clermont-Ferrand en op de markten van Brioude en Ambert (zeker een ommetje waard). Het resultaat: een keuken van het terroir van de Auvergne met, als kers op de taart, de overheerlijke regionale kazen. Qua wijnen is het al natuur wat de klok slaat.
IN DE KEUKEN Elk jaar nodigt de Brit een (jonge) chef in residentie uit. Twee jaar geleden konden we kennismaken met het culinaire talent van de Engelsen Felix Reade en Jamie Smart (ex-St. John in Londen). Afgelopen jaar was het de beurt aan Milan Gataric, de voormalige chef-kok van Lux in Rotterdam. De volgende naam is nog niet bekendgemaakt, maar zal ongetwijfeld weer een topper zijn.
IN HET GEHEUGEN Een dorp met een romaanse kerk en, tegenover de kerk, een herberg met een boulodrome, een oude kickertafel, het lijkt wel een film van Jacques Tati.
AAN TE BEVELEN De verrassende zelfgemaakte appel- of perencider, of een negroni op het terras, een aangename cocktail op basis van vermout en 'Chassignolles gin', voor het huis ontwikkeld door de Psychopomp Microdistillery in Bristol.
OP DE REKENING Een viergangenmenu kost 29,50 euro. Lunchen kun je voor 10 euro. *(RS)*

Auberge de Chassignolles, 43440 Chassignolles, tel. +33.4.71.76.32.36, aubergedechassignolles.com

CREDIT: ANNE-CLAIRE HÉRAUD.

Zelden heeft Michelin zo unaniem een derde ster toegekend aan zo'n jong restaurant.

AM

FRANKRIJK, MARSEILLE

OP HET BORD Mediterrane keuken, met soms onwaarschijnlijke of onverwachte associaties tussen het typische van Marseille en de smaken van Sub-Sahara-Afrika, het geboortecontinent van de chef.
IN DE KEUKEN Alexandre Mazzia. Glimlachend, open-minded, sereen en goedhartig. Zelden heeft Michelin zo unaniem een derde ster toegekend aan zo'n jong etablissement.
IN HET GEHEUGEN De ruimte is niet heel groot en heeft uitzicht op de keuken waar je het team in actie ziet. De gerechten hebben verrassende namen. De maaltijd is een reis waarop de chef je meeneemt, maar dichtbij blijft, aandachtig en attent. De hapjes volgen elkaar op, verrukkelijk en altijd met veel aandacht voor het evenwicht en de smaken. Het is een culinair hoogstandje. Er was ooit de chocoladebonbon van gerookte paling en de frambozensorbet met harissa. Meer recent was er een mossel-haring-makreelmengsel gemarineerd in citroensap, gezoet met kokos.
AAN TE BEVELEN De uitzonderlijke combinaties met kruiden.
OP DE REKENING Lunchmenu's kosten 135 tot 285 euro; diners vanaf 235 tot 385 euro. *(RS)*

9 Rue François Rocca, 13008 Marseille,
tel. +33.4.91.24.83.63,
alexandre-mazzia.com

LINKS DE HAPJES VOLGEN ELKAAR OP, VERRUKKELIJK EN ALTIJD MET VEEL AANDACHT VOOR HET EVENWICHT EN DE SMAKEN. HET IS EEN CULINAIR HOOGSTANDJE.

CREDIT: MATTHIEU CELLARD.

MIRAZUR

FRANKRIJK, MENTON

OP HET BORD Rode biet met kaviaarroom, erwten met kiwi, taart met citroen van Menton. Al sinds 2008 zijn groenten en fruit hier de sterren op het bord. Ook de ingrediënten voor andere typische gerechten, zoals tonijn in frambozenvinaigrette, zijn zo lokaal mogelijk. Na een gedwongen bezinning door de lockdown is het menu nog iets extremer geworden: het verloopt nu volgens de maancyclus, bekend uit de biodynamische wijnbouw.
IN DE KEUKEN De Argentijnse chef Mauro Colagreco emigreerde naar Frankrijk om topkok te worden. De liefde voor groenten die hij bij Alain Passard ervoer, bracht hem ertoe om ook rond zijn eigen restaurant tuinen in te richten. In 2019 kreeg hij drie Michelinsterren én werd Mirazur uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld.
IN HET GEHEUGEN Vanuit een halfrond, in terrassen gebouwd jarendertighuis, hebben gasten een magnifiek uitzicht op het azuurblauw van de Ligurische Zee. De Italiaanse grens ligt op amper 150 meter. Onderaan is een kruidentuin, een van de vier tuinen die het restaurant bevoorraden.
AAN TE BEVELEN In sommige tuinen van het restaurant krijg je een geleid bezoek.
OP DE REKENING Het menu kost 320 euro. *(JS)*

Avenue Aristide Briand 30, 06500 Menton,
tel. +33.4.92.41.86.86, mirazur.fr

VILLA PETRIOLO

ITALIË, CERRETO GUIDI

OP HET BORD Villa Petriolo omvat een biologische boerderij, een gastenverblijf en twee restaurants die er prat op gaan alleen met lokaal geteelde producten te werken. In het gastronomische restaurant worden die producten onderworpen aan experimentele combinaties en geavanceerde kooktechnieken. In de Osteria di Golpaja daarentegen wordt gescoord met de traditionele Toscaanse keuken.
IN DE KEUKEN Zelfs de chef is lokaal. Stefano Pinciaroli is geboren en getogen in Cerreto Guidi en had hier tien jaar lang een fel gesmaakte zaak in het centrum.
IN HET GEHEUGEN Met de verhuizing naar Villa Petriolo werd de capaciteit vorig jaar verdubbeld. De eetervaring vindt op dit landgoed het prachtige decor dat ze verdient.
AAN TE BEVELEN Om deze magische plek ten volle te kunnen beleven bestel je het best 'Un giro a Petriolo' – een ritje doorheen het domein - een verrassingsmenu waarbij de chef elke week opnieuw werkt met het beste van de boerderij, het bos, de olijfgaarden, de wijngaarden en de groente- en kruidentuin.
OP DE REKENING Basismenu 80 euro, verrassingsmenu vanaf 110 euro. *(AB)*

Via di Petriolo 7, 50050 Cerreto Guidi,
tel. +39.57.11.77.12.25,
villapetriolotuscany.com

CREDIT: MATTEO CARASSALE.

TEMPLE

VERENIGD KONINKRIJK, BUDE

OP HET BORD Vis op de konrogrill, burrito's met 'slow bbq lime & cumin pork', 'charred corn fritters', 'smoked crème fraîche' of 'roasted winter caponata': gerookte smaken zitten in het DNA van Temple, een klein maar bijzonder restaurant in het Cornish surfdorpje Bude.

IN DE KEUKEN 'Conscious cooking' is uitgegroeid tot een modeterm, maar bij Temple wordt écht eerlijk gekookt. Zo schrapten ze bewust avocado uit hun menu, nochtans een bestselling ingrediënt.

IN HET GEHEUGEN De focus ligt op lokale ingrediënten, maar ook op hun producenten. Elk product in de keuken is met liefde gebrouwen, geteeld of geoogst en die filosofie staat uitgeschreven op de muur.

AAN TE BEVELEN Hou hun socials in de gaten, want ze organiseren geregeld 'Temple Take-overs', waarbij gastchefs de keuken overnemen. Zo kwam deze maand Dan Murray, sous-chef van Rovi (Ottolenghi) in Londen koken.

OP DE REKENING 28 pond (33 euro) voor een menu inclusief voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. *(VH)*

10 Granville Terrace, Bude, Cornwall EX23 8JZ,
tel. +44.12.88.35.47.39, templecornwall.com

BOVEN HIER WORDT NOG ECHT EERLIJK GEKOOKT. DE FOCUS LIGT OP DE LOKALE INGREDIËNTEN ÉN OP DE PRODUCENTEN.

CREDIT: ISOMAX PHOTOGRAPHY.

POTAGER GARDEN

VERENIGD KONINKRIJK, CONSTANTINE

OP HET BORD Een hedendaagse, creatieve, vegetarische keuken met groenten, fruit en kruiden recht uit de kas of tuin. Denk: 'pan roasted savoy with miso, orange butter and togarashi'.
IN DE KEUKEN Chef-kok is Daisy Hillier, die in Cornwall ook een microdistilleerderij runt, waar ze een coastal gin met zeekraal en venkel brouwt. Hillier is een alumna van de fameuze Parijse gastroschool Le Cordon Bleu.
IN HET GEHEUGEN Vroeger stond hier een verwilderde plantenkwekerij, vandaag een gerenoveerde serre. Potager Garden is evenveel café als restaurant, maar de gerechten zijn meer dan een ommetje waard. De serre wordt omringd door een tuin met uitzonderlijke en exotische plantensoorten, pruimenbomen, mispels, kweeperen en zoveel meer. Het resultaat van al dat lekkers wordt verwerkt in een veggie ontbijt of in lunches. De tuin lijkt weggelopen uit een Engelse roman en dat je bij mooi weer zomaar tussen zoveel tropisch moois kunt eten, is een onverwacht extraatje.
AAN TE BEVELEN Van de huisgemaakte cakes met fruit en eetbare bloemen krijg je nooit genoeg.
OP DE REKENING Lunch gemiddeld 10 pond (12 euro). *(VH)*

High Cross, Constantine, Falmouth TR11 5RF, tel. +44.13.26.34.12.58, potagergarden.org

ONDER VROEGER WAS DIT EEN VERWILDERDE PLANTENKWEKERIJ, VANDAAG IS POTAGER GARDEN EEN GERENOVEERDE SERRE, EEN RESTAURANT EN EEN CAFÉ.

Cornwall heeft de opwindendste foodscene van het moment.

INSIDE STORY

CORNWALLS HIPPE WORTELS

Earth, wind & fire in Cornwall

Cornwall, in het zuidwesten van Engeland, is het Californië van het Verenigd Koninkrijk, met zijn microklimaat, palmbomen en surferscool. Londenaars reisden richting Kernowfornia voor 'surf retreats' en 'rewilding weekends'. Algauw volgde ook de restaurantscene met spin-offs. Zo opende het Londense Prawn on the Lawn een seasidezusje in Padstow. Het menu is gebaseerd op de buit die vissers in het haventje binnenbrengen. De befaamde Pavilion Bakery uit Victoria Park serveert dan weer traag gefermenteerd brood op één minuut wandelen van de surfspots in Newquay.

Vandaag zijn de foodievibes in Cornwall al lang geen Londense spin-off meer. Chefs uit de hoofdstad hebben zich intussen gevestigd tussen de schapen die het landschap kleuren met witte stipjes. Zoals Tom Adams, de man achter de legendarische Coombeshead Farm, waar varkentjes van het vergeten ras middlewhite vrij rondlopen en later in je 'pork rillette' belanden. Farm-to-table, zo hip als het maar kan. Of Dan Cox, die een Michelinster in Londen achterliet en aan de slag ging op de Melilot farm, waar hij onder meer honingklaver, rodelika, purple sun en solvita (drie soorten wortels) teelt.

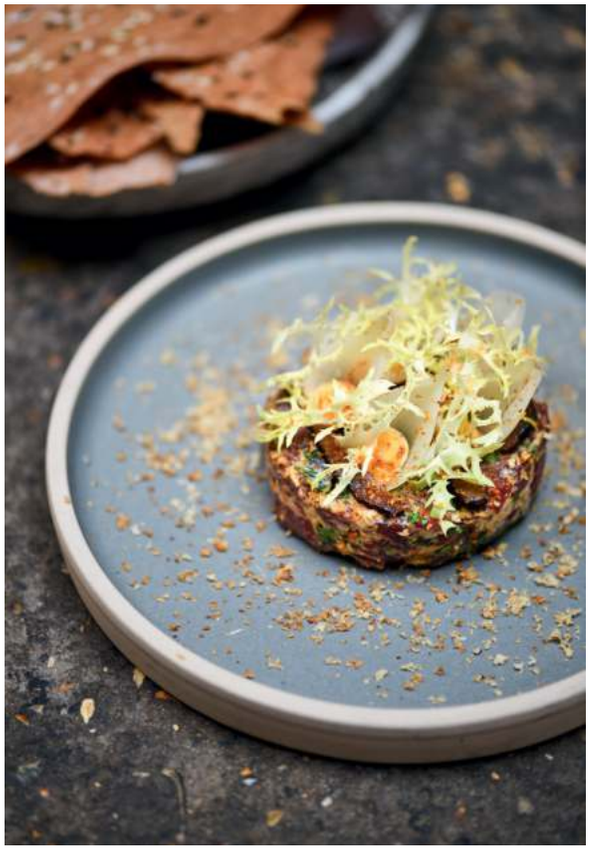
De nieuwe generatie Cornish chefs keert terug naar de roots: het product.

De redenen waarom veel chefs verhuizen, liggen letterlijk voor het rapen. Op de grond, in het water, aan de takken van de bomen. Weg van de stad is het ruige, zoutgekleurde Cornwall de plaats waar ze weer kunnen connecteren met earth, wind & fire. Het moge duidelijk zijn: de nieuwe generatie Cornish chefs heeft lak aan sterren en formaliteiten en keert terug naar de roots: het product.

Daarmee is de cirkel rond, want eerlijk is eerlijk: die beweging was al aan de gang in Cornwall voor de Londense take-over. Potager Garden *(zie p. 77)* in Constantine brengt al tien jaar veggie avant la lettre. En bij Temple *(p. 76)*, open sinds 2017, kennen de eigenaars van élk ingrediënt de producent. Geen wonder dat het prestigieuze reismagazine Condé Nast Traveler recent nog titelde 'Why Cornwall has the UK's most exciting food scene right now'. *(VH)*

CREDIT: YURI ANDRIES.

LINKS 'LOCAL FOOD' IS IN CORNWALL NIET ZOMAAR EEN LEGE MODETERM OP HET KRIJTBORD, DE RESTAURANTEIGENAARS KENNEN VAN ÉLK INGREDIËNT DE PRODUCENT.



FALLOW

VERENIGD KONINKRIJK, LONDEN

OP HET BORD Van lamsnekken tot kabeljauwkoppen en bloemkoolsteeltjes. Bij Fallow kijkt men op geen enkel stuk van dier of plant neer. Integendeel, deze aanpak volgens de principes 'root-to stem' en 'nose-to-tail' is het visitekaartje van dit gloednieuwe Londense restaurant.
IN DE KEUKEN Will Murray en Jack Croft leerden elkaar vijf jaar geleden kennen in de keuken bij Heston Blumenthal. Het duo ontwikkelde een passie voor het duurzaam inzetten van ingrediënten en kookte als 'resident chefs' in uitverkochte Londense restaurants als Carousel en Crispin. Na een pop-up in Heddon Street landt Fallow nu in hartje Mayfair.
IN HET GEHEUGEN De befaamde 'Cod's Head', kabeljauwkop, overgoten met een zachtpikante srirachasaus is een gerecht dat lang in het geheugen blijft hangen. Het uitzicht is op zijn minst opmerkelijk, maar de smaak zit zo verrassend goed.
AAN TE BEVELEN Kies voor een plekje aan de bar, waar je een mooi uitzicht hebt over de open keuken waar beide chefs actief zijn.
OP DE REKENING De kleine gerechtjes om te delen schommelen rond 15 à 20 pond (17,5 à 23 euro). Je bepaalt zelf hoe hoog de rekening oploopt. *(AB)*

St. James's Market 2, St. James's, SW1Y 4RP Londen, fallowrestaurant.com

SILO

VERENIGD KONINKRIJK, LONDEN

OP HET BORD Ratteaardappelen met zeewier, rode biet met wegedoorn en aardpeer met rode spitskool. Bij Silo, het zelfverklaarde eerste zerowasterestaurant, werkt men met ingrediënten die anderen links laten liggen, of niet eens kennen.
IN DE KEUKEN Douglas McMaster is wat je noemt een echte gamechanger. Hij bant plastics en dwingt leveranciers om aan te leveren in herbruikbare verpakkingen. Zelfs de wijn wordt hier met zeilboten overgevaren van het Europese vasteland. McMaster begon zijn concept in 2014 in het Australische Melbourne om dan via Brighton deze zaak te openen met uitzicht over het Londense olympische park in Hackney. Tijdens de lockdowns gaf hij online workshops.
IN HET GEHEUGEN Douglas McMaster is doorgaans zelf aanwezig in de Silo-keuken en -zaal. Hij vertelt als geen ander inspirerend over gastronomische duurzaamheid. Wie dan nóg meer wil weten, kan zijn gesigneerde boek ter plekke aankopen.
AAN TE BEVELEN In een zerowasterestaurant is het uiteraard not done om je bord niet volledig leeg te eten. Wie allergieën of aversies heeft, zegt dat dan ook beter vooraf.
OP DE REKENING 50 pond (58,5 euro) voor het vaste menu, nog eens 50 pond voor wie er graag de bijpassende drankjes bij heeft. *(AB)*

Unit 7, Queens Yard, Hackney Wick, E9 5EN Londen, silolondon.com

CREDIT: BRIAN DANDRIDGE, SAM A HARRIS.

Ons vakmanschap drink je met verstand.

Orta, Lagos (Portugal).

AND

DINE

NIEMAND IS FAN VAN DE RIT NAAR HUIS. OP DEZE ADRESSEN STEL JE DIE UIT TOT DE VOLGENDE DAG.

BELGIË

67. August, Antwerpen

68. La Butte aux Bois, Lanaken

69. La Table de Maxime, Our

DUITSLAND

70. Schwarzwaldstube, Baiersbronn

ITALIË

71. Locanda Dell'Arco, Cissone

PORTUGAL

72. Orta, Lagos

ZWEDEN

73. Oaxen Krog, Stockholm

ZWITSERLAND

74. La Table du Valrose, Rougemont

SLEEP

AUGUST

BELGIË, ANTWERPEN

OP HET BORD De focus ligt op lokale seizoensingrediënten, waarvan sommige groenten en kruiden zelfs worden gekweekt op het dak van PAKT (de naburige industriële site). Wie houdt van vis, zit gebeiteld. Spicy (vlaswijting, mossel, chorizo) en aards (coquilles, aardpeer, kombu, truffeldashi) wisselen elkaar af.

IN DE KEUKEN August wordt 'gecureerd' door Nick Bril, eigenaar en chef van het tweesterrenrestaurant The Jane, een beetje verderop. Voor de uitvoering staat chef Pieter Starmans (ex-souschef The Jane) in de keuken.

IN HET GEHEUGEN In dit voormalige augustijnenklooster kom je thuis in het mooiste boetiekhotel van Antwerpen. De authentieke architectuur en de sfeervolle ambiance van het restaurant gaan naadloos over in het hotel.

AAN TE BEVELEN Wie geen tafel kon boeken, kan ook terecht aan de bar. Bestel er een elegante cocktail met een paar overheerlijke bar bites.

OP DE REKENING Je hebt de keuze uit een viergangen- (79 euro) of vijfgangenmenu (95 euro), dat met de seizoenen mee evolueert. ***(ER)***

Jules Bordetstraat 5, Antwerpen,
tel. 03/500.80.80, august-antwerp.com

CREDIT: BURO BONITO.

LA BUTTE AUX BOIS

BELGIË, LANAKEN

OP HET BORD Aziatische invloeden en haute cuisine: hier komen verschillende smaken samen in perfecte harmonie. De chef maakt ook het verschil met zijn tot op de seconde geregisseerde cuissons: die zijn heel straf.
IN DE KEUKEN De Nederlands-Limburgse chef Ralf Berendsen verdiende zijn sporen bij Kasteel Wittem, maar is al sinds 2011 het gezicht van het voormalige La Source, het restaurant van hotelcomplex La Butte aux Bois. Toen dit onlangs volledig werd gerenoveerd, kreeg het restaurant de naam van de chef. Hij verzamelde inmiddels twee Michelinsterren.
IN HET GEHEUGEN Dompel jezelf onder in pure luxe en boek ineens een kamer. Met vijfsterrensuperior op de gevel ben je verzekerd van een onvergetelijke nacht.
AAN TE BEVELEN Neem vooral je tijd: de meeste gasten kiezen voor het menu. Dat is opgebouwd uit zes gangen, maar er zijn zeker al zes amuses en het dessert is een trilogie. De chef slaagt er wonderwel in om tot op het einde lichtheid en elegantie te bewaren.
OP DE REKENING Een menu in zes gangen (+ enkele extra's) kost 220 euro per persoon. A la carte bestellen is eventueel ook mogelijk. ***(ER)***

Paalsteenlaan 90, Lanaken,
tel. 089/73.97.70. labutteauxbois.be

LA TABLE DE MAXIME

BELGIË, OUR

OP HET BORD Sinds 2019 kan dit restaurant twee Michelinsterren achter zijn naam schrijven. In een zaal met veel glas en uitzicht op de omliggende weiden, proef je van een subtiele keuken die steunt op topproducten, denk langoustine, kreeft en kaviaar.
IN DE KEUKEN Maxime Collard was eerder souschef in De Karmeliet, het voormalige driesterreninstituut van Geert Van Hecke. Vol ambitie keerde hij terug naar zijn geboortedorp, waar hij vanaf zijn 25ste discreet een klein imperium opbouwde, inclusief de vlakbij gelegen brasserie Les Terrasses de l'Our en vier hotels.
IN HET GEHEUGEN De oude boerderij werd met veel smaak gerenoveerd en biedt ook zes ruime, majestueus ingerichte kamers waar het heerlijk overnachten is.
AAN TE BEVELEN In het seizoen is dit een uitgelezen plek om lokaal wild te eten.
OP DE REKENING Er zijn menu's van 70, 85 en 110 euro. A la carte schommelen de prijzen van de voorgerechten tussen 38 tot 75 euro, hoofdgerechten kosten tussen 55 en 70 euro. ***(BV)***

Our 23, 6852 Our, tel. 061/23.95.10, maximecollard.be

CREDIT: JONATHAN MAULOUBIER.

SCHWARZWALDSTUBE

DUITSLAND, BAIERSBRONN

OP HET BORD Een driesterrenkeuken met ballen. Dat wil zeggen: ook orgaanvlees ('Innereien') worden hier bereid, maar dan met een ongeziene verfijning. Het is een toonbeeld van de 'neue Deutsche Küche', die niet onderdoet voor de top uit Spanje, Italië of het Noorden.
IN DE KEUKEN Dankzij de peetvader van die gastronomische golf, Harald Wohlfahrt, krijgt Schwarzwaldstube al sinds 1993 ononderbroken drie Michelinsterren. In 2017 nam souschef Torsten Michel zijn plaats in.
IN HET GEHEUGEN Bayersbronn telt 16.000 inwoners en zeven Michelinsterren – ook buur Bareiss heeft er drie. Schwarzwaldstube is het pronkstuk van vijfsterrenhotel Traube Tonbach, al acht generaties uitgebaat door de familie Finkbeiner. Die vertoonde veerkracht toen het gebouw waarin het restaurant gevestigd was begin 2020 in vlammen opging. In een wip werd het heropgebouwd.
AAN TE BEVELEN Zoals het een driesterrenzaak betaamt, kun je het kleine menu naar eigen goesting uitbreiden. Bijvoorbeeld met de ontroerend lekkere variatie op kalfskop: tong, zwezerik, hersenen en wang, met artisjok, kappers, gedroogde tomaat, crème van eidooier en tomatenvinaigrette.
OP DE REKENING Een vijfgangendegustatiemenu kost 215 euro, zeven gangen 265 euro, vegetarisch menu voor 215 euro. *(BV)*

Tonbachstraße 222, 72270 Baiersbronn,
tel. +49.74.42.49.26.65, traube-tonbach.de

LOCANDA DELL'ARCO

ITALIË, CISSONE

OP HET BORD De buitengewone, gastronomische keuken uit het culinair paradijs de Langhe blijft je voor altijd bij. Namen van echte klassiekers: 'vitello tonnato', 'tajarin al sugo di carne Langarolo', 'coniglio ai lamponi', 'brasato al Barolo', truffels, kazen.
IN DE KEUKEN Andrea, altijd met een glimlach achter het fornuis, en Giuseppe, de patron in de zaal, bieden een keuken waarbij het product op de eerste plaats komt.
IN HET GEHEUGEN Locanda dell'Arco ligt aan een heuvel, tussen het Piemonte van de wijnbouwers en het Piemonte van de hazelnootproducenten, de beste ter wereld. Eerder een gehucht dan een dorp. Eerder een herberg dan een hotel. En een terras met een uitzicht op een van de mooiste landschappen van Italië.

AAN TE BEVELEN Een heerlijk ontbijt voor de gasten van het hotel, met lokale kazen, brood en charcuterie. De uitstekende wijnkaart combineert historische producenten uit Italië en Piemonte met de nieuwe generatie Italiaanse natuurwijnmakers. In de herfst organiseert het huis truffeljachten met honden.
OP DE REKENING Reken op 80 euro per persoon voor een feestelijke maaltijd. *(RS)*

Piazza dell' Olmo 1, 12050 Cissone,
tel. +39.1.73.74.82.00, lodarc.com

CREDIT: LA LOCANDA DELL' ARCO

LINKS EN ONDER ACHTER DE INSTAGRAMWAARDIGE LOOKS VAN 'SUN-KISSED GOODNESS ON A PLATE' ZITTEN WEL DEGELIJK DE ECHTE SMAKEN VAN DE ALGARVE.

ORTA

PORTUGAL, LAGOS

OP HET BORD Zelf omschrijven ze bij Orta de keuken als 'sun-kissed goodness on a plate' en gelijk hebben ze.Van Portugese kazen met tomatenboter en versgebakken brood tot ceviche met huisgemaakte pickles: álles smaakt hier naar de Algarve. De kaart van Orta is hip, maar achter de Instagramwaardige looks zitten échte smaken en gerechten die langer blijven hangen dan een foto.

IN HET GEHEUGEN Orta is het zonnige restaurant van Casa Mãe, misschien wel het mooiste boetiekhotel aan de zuidwestkust van Portugal. Op de vloer liggen terracottategels, aan de muur hangen vrolijke wandtapijten en op het terras word je omgeven door de moestuin waar het merendeel van de groenten en kruiden vers geplukt worden. 'Tranquilidade' hangt in de lucht en zit ook in de afspeellijst van het hotel, terug te vinden als souvenir op Spotify.

AAN TE BEVELEN Van brunch over lunch tot hapjes en diner: je kunt de hele dag binnen waaien en dat maakt van Orta een place to be. Op de kaart staan petiscos (Portugese tapas) 'uit de tuin' en 'uit de zee'.

OP DE REKENING Gemiddeld 7 euro voor petiscos en 20 euro voor een hoofdgerecht. *(VH)*

Rua do Jogo da Bola nº 41, 8600-712 Lagos,
tel. +35.19.68.36.97.32, casa-mae.com

OAXEN KROG

ZWEDEN, STOCKHOLM

OP HET BORD Een tiengangenmenu tjokvol duurzame en lokale ingrediënten die grotendeels op de eigen Oaxen Farm geproduceerd worden. De gerechten weten telkens te verrassen door de onverwachte combinaties van bijvoorbeeld forel met appelmiso over asperges met rabarber tot lamssteak met zeewier.
IN DE KEUKEN Chef Magnus Ek en zijn vrouw Agneta Green deden al aan lokale en biologische ingrediënten nog voor het als hip werd beschouwd. In 1994 begonnen ze een restaurant in Oaxen, een eiland voor de Zweedse kust. Het verhuisde in 2013 naar een herbouwde scheepsloods aan het water, in het centrum van Stockholm. Oaxen Krog kreeg al twee Michelinsterren opgespeld.
IN HET GEHEUGEN De boot tegenover het restaurant is ingericht als boetiekhotel. Wie de ervaring compleet wil maken (en van de wijnen wil genieten) boekt hier dus best een nachtje.
AAN TE BEVELEN Oaxen heeft ook een bistroconcept, de Oaxen Slip. Ideaal voor wie sneller en goedkoper wil eten of er niet in slaagde een reservatie in de Krog te bemachtigen.
OP DE REKENING Het degustatiemenu begint bij 2450 Zweedse kronen (225 euro). ***(AB)***

Beckholmsvägen 26, Stockholm,
tel. +46.8.55.15.31.05, oaxen.com

LA TABLE DU VALROSE

ZWITSERLAND, ROUGEMONT

OP HET BORD Het huis biedt een eigentijdse en gedurfde gastronomische ervaring. De chef combineert de producten uit de Zwitserse bergen met de producten die hij tijdens zijn reizen heeft ontdekt.
IN DE KEUKEN Benoît Carcenat, de rechterhand van chef-kok Benoit Violier in de driesterrenzaak Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier, en bekroond als 'Meilleur Ouvrier de France', staat voortaan aan het hoofd van deze zaak. Hij houdt van de traditionele keuken die mensen weet te prikkelen en hen verrast met interessante invloeden uit Azië of Zuid-Amerika.
IN HET GEHEUGEN Een elegant hotel, met twaalf kamers en twee restaurants, gelegen in een berglandschap. Het huis straalt een verfijnde elegantie uit en hoge gastronomische ambities: witte tafellakens, zilverwerk, kristallen glazen, een onberispelijke bediening en een geoliede machine in de keuken.
AAN TE BEVELEN In elk gerecht zit een lokaal ingrediënt, zowel onverwacht als onbekend. Het kan gaan om een bergbloem, een bloemenknop, gedroogd vlees of de overheerlijke kaas die de étivaz is.
OP DE REKENING Reken op 250 euro voor een culinaire symfonie in zeven gangen. ***(RS)***

Place de la Gare 2, 1659 Rougemont,
tel. +41.2.69.23.77.77, valrose.ch

CREDIT: ERIK OLSSON.

REFRESHINGLY PERFECT

TEQUILA
PATRÓN®

Ons vakmanschap drink je met verstand.

Lung Wah, Antwerpen.

A

WHAT

ONVERWACHTE ONTDEKKINGEN ZIJN DE BESTE. ALLEDAAGSE LOCATIES WAARACHTER CULINAIRE HOOGTEPUNTEN SCHUILGAAN.

BELGIË

75. Instroom Academy, Antwerpen
76. Lung Wah, Antwerpen
77. Vin d'Où, Berchem
78. La Marelle Café, Blaregnies
79. De Siphon, Damme
80. Guiseppe's, Gent
81. Terminus, Watou

DUITSLAND

82. Mogg, Berlijn

FRANKRIJK

83. Glou, Parijs
84. Café Lapérouse, Saint-Tropez

NEDERLAND

85. Sea Palace, Amsterdam

VERENIGD KONINKRIJK

86. The Sportsman, Seasalter

SURPRISE

CREDIT: ID/ JONAS ROOSENS.

INSTROOM ACADEMY

BELGIË, ANTWERPEN

OP HET BORD Paling in het groen, maar dan op basis van West-Afrikaanse okrasoep. Bij zeebaars komt muhammara, een dip uit de Libanees-Palestijnse keuken. En bij een tartaar van lam ligt een krokant van bakbanaan en guasacaca, een Venezolaans-Antwerpse versie van guacamole. In dit restaurant krijgt fusion een nieuwe betekenis.
IN DE KEUKEN Seppe Nobels vergaarde bekendheid als creatieve groentekok bij Graanmarkt 13, een van de beste restaurants van Antwerpen. Daar stopte hij in het voorjaar van 2021 om in dit restaurant en opleidingscentrum samen te koken met asielzoekers. Elk jaar hoopt de chef zo ruim 30 kandidaat-koks op te leiden voor de horeca.
IN HET GEHEUGEN Instroom is gevestigd in het Droogdokkenpark, een geheel van dokken en loodsen waar vroeger schepen hersteld werden. De voormalige refter van de scheepsherstellers is nu een heel bescheiden ingericht restaurant – voor het toilet moet je naar buiten, naast een opslagplaats. Uitzicht op kranen en de lichtjes van de Schelde.
AAN TE BEVELEN Vul het basismenu – drie gangen – aan met extra gerechten of cocktails geïnspireerd door exotische recepten.
OP DE REKENING Een driegangenmenu kost 35 euro, een extra gerecht 10 euro. *(JS)*

Gebouw Stormkop, Droogdokkenweg 4, 2030 Antwerpen,
tel. 0493/26.74.12, instroom.academy

LUNG WAH

BELGIË, ANTWERPEN

OP HET BORD Hier kom je niet voor het fancy decor, wel voor de homemade ervaring. Speenvarken, eend, buikspek: als je ooit twijfelde over de beste bereiding, kom dan eerst proeven bij Lung Wah. Dit is een chinees zoals je er nergens anders een vindt in Vlaanderen. Geen wonder dat dit een guilty pleasure is van sterrenchefs, onder wie een die restaurant houdt in Kruisem.
IN DE KEUKEN Chef Chan Chi Lap kookt hier al jaren de Cantonese keuken. Vanaf straat zie je hem kokkerellen achter de gelakte eenden die hangen te drogen in de etalage. Hij raakte er toch maar mooi mee in de gids van GaultMillau (13/20).
IN HET GEHEUGEN Lung Wah kaapt de prijs weg van het minst fotogenieke restaurantje in de Chinese buurt van Antwerpen. Als je echter open staat voor een moment van pure verrukking in een chaotisch etablissement met plastic tafellakens en een tv op de achtergrond, stap dan zeker binnen.
AAN TE BEVELEN De pekingeend is subliem: dat krokante vel is puur vakmanschap. En ook het buikspek is heerlijk zacht en smaakvol. Vergeet niet om nog wat groenten apart bij te bestellen.
OP DE REKENING De prijzen van de gerechten variëren tussen 9 en 21 euro per persoon. *(ER)*

Van Wesenbekestraat 38, 2060 Antwerpen,
tel. 03/297.82.58

CREDIT: ALEXANDER D'HIET, ID/ JONAS ROOSENS.

VIN D'OÙ

BELGIË, BERCHEM

OP HET BORD De passie voor het betere product spat hier van het bord. Aan elk ingrediënt hangt een verhaal, iedere leverancier is een trouwe vriend. De pure Italiaans geïnspireerde keuken spreekt voor zich en wordt niet verhuld in spektakelbereidingen.

IN DE KEUKEN Chef Tom Fluit roerde vroeger in de potten van het Dock's Café, maar waagde ruim tien jaar geleden de stap om samen met zijn vrouw Ilse De Backer – een uitstekende gastvrouw – een eigen avontuur te beginnen. Fluit en zijn vrouw importeren zelf heel wat ingrediënten uit Italië, zodat je hier kunt proeven van wijnen en ingrediënten die je zelden elders treft in ons land.

IN HET GEHEUGEN De buitengevel van dit pand midden in een Berchemse woonwijk doet niet vermoeden wat voor een uitstekend restaurant zich hier schuilhoudt. Om nog maar te zwijgen van de prachtige tuin waar een mens zich heel even in Toscane waant.

AAN TE BEVELEN Laat je leiden door de dagelijkse suggesties die de chef aan tafel komt presenteren. Wie na de maaltijd zin heeft in iets zoets, maar geen dessert wil, bevelen we graag de koffie met vanille-ijs aan.

OP DE REKENING Voorgerechten vanaf 22 euro, hoofdgerechten vanaf 45 euro. *(AB)*

Terlinckstraat 2, 2600 Berchem,
tel. 03/230.55.99, vindou.be

Bij Vin d'Où krijg je ingrediënten en wijnen uit Italië voorgeschoteld die je nauwelijks elders aantreft in ons land.

LINKS LUNG WAH IS EEN CHINEES ZOALS JE ER NERGENS ANDERS EEN VINDT IN VLAANDEREN. DE BESTE BEREIDINGEN SPEENVARKEN, BUIKSPEK EN EEND IN EEN CHAOTISCH ETABLISSEMENT. EEN GUILTY PLEASURE VAN STERRENCHEFS.

LA MARELLE CAFÉ

BELGIË, BLAREGNIES

OP HET BORD Klassiekers uit de brasserie- en bistrokeuken, huisbereide gerechten tot in de perfectie verfijnd door Eric Fernez, de tweesterrenchef van D'Eugénie à Emilie (Baudour).
IN DE KEUKEN Eric en zijn dochter Emilie hebben de leiding over de keuken. Alle basisgerechten worden zorgvuldig bereid in dezelfde keuken als het sterrenrestaurant.
IN HET GEHEUGEN Het huisgemaakte krantje dat gebruikt wordt als kaart. In een 'American dining'-sfeertje, met een open haard vanaf de herfst, kun je proeven van maar liefst 480 verschillende bieren uit een flesje en 15 bieren van de tap. Laat je verrassen door enkele exclusieve bieren zoals Moinette.

AAN TE BEVELEN Bestel de gevogelte-, garnaal- of kaaskroketten of de croque-monsieur waarvoor brood, ham en kaas zorgvuldig gekozen zijn. In het seizoen is de gratin van witlof (uit volle grond) een streling voor de smaakpapillen. En als je van sardines uit blik houdt, krijg je ze hier van La belle-iloise!
OP DE REKENING Schappelijke prijzen vanaf 25 euro, inclusief een goed biertje. *(JPG)*

La Marelle Café, rue des Trieux 36,
7040 Blaregnies,
Tel. 065/56.88.46, fernez.com

DE SIPHON

BELGIË, DAMME

OP HET BORD De Siphon staat voor een no-nonsense, traditionele familiekeuken, van dagsoep tot kreeft. Dat trekt armen, rijken en topchefs aan.
IN DE KEUKEN Zaakvoerder Jan Callewaert werd opgeleid aan het Institut Paul Bocuse in Lyon. Hij is de vierde generatie in deze familiezaak. De dagelijkse keuken is sinds vijf jaar in handen van Steve Landuyt, die opgeleid werd aan Ter Duinen in Koksijde en eerder in Brasserie Bristol in Knokke werkte.
IN HET GEHEUGEN Wat dit eenvoudige restaurant echt bijzonder maakt, is de legendarische wijnkaart. Je kunt er topwijnen die op dronk zijn bestellen – ook oude jaargangen – voor zachte tot zeer zachte prijzen, en de kelder lijkt onuitputtelijk. Met snobisme heeft die kelder niets vandoen. Hij is louter een gevolg van de passie van de familie Callewaert voor – voornamelijk – bordeauxwijnen.
AAN TE BEVELEN Na een portie dagverse gebakken paling met een grote wijn ga je hier nooit malcontent naar huis.
OP DE REKENING Een hoofdgerecht varieert van 13,40 euro voor een 'graankieken' met frietjes en kropsla tot 45,50 euro voor kreeft. *(BV)*

Damse Vaart-Oost 1, 8340 Damme,
tel. 050/62.02.02, siphon.be

CREDIT: JEAN-PIERRE GABRIEL. ID/ NICK VERHAEGHE.

GUISEPPE'S

BELGIË, GENT

OP HET BORD De authentieke Napolitaanse pizza met zacht, luchtig en elastisch deeg, een dunne bodem, dikke rand, in 60 tot 90 seconden gebakken in een houtskooloven met een temperatuur tussen 430 en 480 graden. Voorts voldoende, maar niet overdadig belegd met enkele producten van topkwaliteit. Ziedaar: door Unesco erkend immaterieel cultureel erfgoed.

IN DE KEUKEN De op Gent verliefd geworden Siciliaan Giuseppe Saverino opende zijn pizzeria in de zomer van 2020. Hij moest het dus vooral van afhaal en thuisbezorging hebben, maar wie een goede pizza weet te waarderen, wist hem bliksemsnel te vinden.

IN HET GEHEUGEN De straat Klein Turkije staat niet meteen bekend voor culinair vertier, en Gent had al enkele prima pizzeria's, maar deze spant de kroon.

AAN TE BEVELEN De margherita blijft de miraculeuze essentie van de beste keuken ter wereld: eenvoud, vakmanschap en smaak. Voor wie het toch wat meer mag zijn, suggereren we de pizza your sweet devil: met fior di latte (mozzarella van koemelk), pompoencrème, de pittige, smeerbare 'nduja (pikante worst uit Calabrië) en olijfolie.

OP DE REKENING Een pizza kost tussen 8 en 17 euro. *(BV)*

Klein Turkije 10, 9000 Gent,
tel. 0492/31.96.20, giuseppes.be

ONDER ZACHT, LUCHTIG EN ELASTISCH DEEG, EEN DUNNE BODEM, DIKKE RAND, IN 60 TOT 90 SECONDEN GEBAKKEN IN EEN HOUTSKOOLOVEN MET EEN TEMPERATUUR TUSSEN 430 EN 480 GRADEN. DE BESTE PIZZA'S VAN GENT VIND JE IN KLEIN TURKIJE.

CREDIT: ID/ LIEVEN VAN ASSCHE.

RECHTS EN ONDER DE 'ROUTIER'-SFEER BLEEF INTACT IN TERMINUS, MAAR PIETER VERHEYDE GAF DE KEUKEN EEN TWIST EN BRACHT ALS OUD-SOMMELIER VAN HOF VAN CLEVE ZIJN WIJNKENNIS MEE.

TERMINUS

BELGIË, WATOU

OP HET BORD Hier krijg je een seizoensgebonden keuken met het beste van wat de West-Vlaamse boeren en de Noordzee aanreiken, in alle eenvoud en bereid met kennis van zaken. Het vlees is eigen kweek.

IN DE KEUKEN Kathleen Vanderbeke stond 35 jaar in de keuken, maar hield er vorig jaar - op haar 70ste - mee op. In 2017 was ze 'Ladychef' in de Michelingids. Ze is de moeder van Pieter Verheyde, die nu een team van drie, vier mensen aanstuurt. Hij was jarenlang de sommelier van Hof van Cleve, maar de lokroep van de familiezaak nam de overhand en begin 2014 nam hij ze over.

IN HET GEHEUGEN Verheyde boog het wegrestaurant van zijn ouders om tot een plek waar foodies en chefs graag halt houden. De sfeer van een 'routier' bleef intact, maar de keuken kreeg een twist en de wijnkennis nam hij mee: in 2018 vond GaultMillau de wijnkaart hier de beste van België en Luxemburg.

AAN TE BEVELEN Vol-au-vent van zelfgekweekte Mechelse koekoek.

OP DE REKENING Een dagschotel met drie gangen kost amper 13 euro. Een voorgerecht 15 tot 20 euro, een hoofdgerecht 20 tot 35 euro. *(BV)*

Callicannesweg 16, 8978 Watou,
tel. 057/37.51.57, restaurantterminus.be

CREDIT: DAVID BEERLANDT.

MOGG

DUITSLAND, BERLIJN

OP HET BORD Culinaire klassiekers uit New York: pastramisandwich, reubensandwich (zuurkool, emmentaler, pastrami, Russische dressing), pulledporksandwich (op lage temperatuur gegaarde stukjes varkensvlees) of shakshuka, een traditioneel gerecht uit Israël op basis van gepocheerde eieren en tomatensaus.
IN DE KEUKEN Aan het begin van de jaren 2010 verbleven Oskar Melzer en Paul Mogg in New York. De delicatessenzaak Katz liet hen er kennismaken met pastrami's, dikke, smeuïge nogal vette sandwiches met dunne plakjes gerookte runderborst. Het duo was meteen verkocht en terug in Berlijn wilden ze er iets mee doen. Enkele maanden later werd Melzer and Mogg (vandaag omgedoopt tot Mogg) the place to be. The New York Times vindt zelfs dat het nieuwe adres de kwaliteit van de New Yorkse meester evenaart.
IN HET GEHEUGEN Mogg bevindt zich in de 'ehemalige jüdische Mädchenschule', de voormalige joodse meisjesschool van Berlijn. Het prachtige gebouw in een modernistische architectuur is omgevormd tot een culturele ruimte in de Mitte-wijk.
AAN TE BEVELEN De matzah ball soup, een gevogeltebouillon met broodgriesmeelballetjes, gemengd met geklopte eieren, water en kippenvet.
OP DE REKENING Reken op 20 euro voor een broodje met water. *(RS)*

Auguststrasse 11-13, 10117 Berlijn,
tel. +49.176.64.96.13.44, moggmogg.com

GLOU

FRANKRIJK, PARIJS

OP HET BORD Hier krijg je de bistrokeuken zoals ze anno 2021 moet zijn: met verse terroirproducten en fraîcheur, geflankeerd door de betere natuurwijnen, per glas verkrijgbaar. Het moderne Frankrijk op je bord en in je glas, dus.
IN DE KEUKEN Glou is een van de zeven bistronomiezaken (naast een bakkerij en een wijnhandel) van Groupe Vertigo, het project van twee geroutineerde foodies: oud-journalist Julien Fouin en filmproducer Ludovic Dardenay. De chef is Eduardo Gonzalez, die eerder in zijn thuisland Argentinië kookte.
IN HET GEHEUGEN Met uitzicht op het Musée Picasso gaat het er hier zeer losjes aan toe. Sommigen zullen het een hipsterkeet vinden, maar het eten is een verademing.

AAN TE BEVELEN Gegrilde octopus met zoete aardappel, tapenade en sinaasappelsabayon is een typisch ongecompliceerd maar smaakvol gerecht dat je als een klein gelukje kunt omschrijven.
OP DE REKENING De prijzen zijn zacht: een tweegangenlunch kost 16 euro, voor drie gangen betaal je 21 euro. Voorgerechten à la carte kosten tussen 9 en 13 euro; hoofdgerechten tussen 18 en 29 euro. *(BV)*

Rue Vieille-du-Temple 101, 75003 Parijs,
tel. +33.1.42.74.44.32, glou-resto.com

CAFÉ LAPÉROUSE

FRANKRIJK, SAINT-TROPEZ

OP HET BORD De standaardgerechten van de hippe Parijse brasserieën: tataki van rundvlees met sesam, entrecote met huisgemaakte frieten van roquefort of een Griekse salade. Zonder tierlantijntjes, met een uitgebreide kaart, met heel wat lekkere gebakjes en 'royale snacks' voor de namiddag.

IN DE KEUKEN Dit project van de Momarestaurantgroep (ook bekend van Forest en La Fontaine de Gaillon in Parijs) heeft geen bekende naam in de keuken, maar is de belichaming van wat de Franse pers omgedoopt heeft tot 'foodtertainment', het idee van goed eten en tegelijk plezier maken.

IN HET GEHEUGEN Afgelopen zomer, zonder toeristen in de Franse hoofdstad en met de vakantie van de Parijzenaars, trokken veel grote namen van de Parijse gastronomie naar Saint-Tropez, veelal met een kaart met daarop hun signatuurgerechten. Bij Café Lapérouse in Saint-Tropez staat geen grote naam achter het fornuis, maar je vindt er wel exact dezelfde sfeer als in de vestiging aan de Quai des Augustins in het Parijse zesde arrondissement.

AAN TE BEVELEN De croque-monsieur, hét topgerecht van deze zaak, met uitzicht op de oude haven van Saint-Tropez, in een authentieke sfeer.

IN DE KEUKEN Zo'n 60 euro per persoon voor een eenvoudige lunch. Een normale prijs in Saint-Tropez. *(RS)*

20 Quai Frédéric Mistral, 83990 Saint-Tropez,
tel. +33.4.94.97.41.88, laperouse.com

CREDIT: FRANCIS AMIAND.

SEA PALACE

NEDERLAND, AMSTERDAM

OP HET BORD Pekingeend, Chinese fondue of zeebaars met gember: hier staan veel bekende Chinese gerechten op de uitgebreide kaart, inclusief vegetarische gerechten en schotels uit de pikante Sechuan-keuken. Wie meer luxe wil, bestelt kreeft met gember of tarbot met sojasaus.
IN DE KEUKEN Kaji But behoort tot de tweede generatie eigenaars, zijn vader richtte het drijvend restaurant op in 1984.
IN HET GEHEUGEN Deze drijvende pagode op het IJmeer, op amper vijf minuten van het Centraal Station, lijkt alle kenmerken van een tourist trap te hebben, inclusief schreeuwerige draken aan de voordeur. Ook de enorme omvang van het restaurant – er zijn 600 zitplaatsen verdeeld over drie verdiepingen – boezemt niet meteen vertrouwen in. Maar de kwaliteit is hier wel degelijk op de afspraak: dit is kitsch met klasse.
AAN TE BEVELEN Dit is een prima plek om te genieten van een tafel vol dimsum. De uitgebreide dimsumkaart is onderverdeeld in koude, gestoomde en krokante hapjes. Daar hoort ook cheung fan bij, opgerolde flensjes van rijstdeeg.
OP DE REKENING Hoofdgerechten vanaf 19,5 euro, een halve geroosterde eend met sojasaus kost 23,5 euro en een portie dimsum kan al vanaf 7 euro. *(JS)*

Oosterdokskade 8, 1011 Amsterdam,
tel. +31.20.62.64.777, seapalace.nl

THE SPORTSMAN

VERENIGD KONINKRIJK, SEASALTER

OP HET BORD We werden er ooit heen gestuurd door Kobe Desramaults en zijn de plek nooit vergeten. Al sinds de huidige eigenaar de zaak in 1999 overnam, was het devies: de omgeving dicteert wat we bereiden. Nagenoeg alles wat op je bord verschijnt, komt uit de buurt, zoals succulent lam en verse scheermessen en oesters.
IN DE KEUKEN Stephen Harris is een door terroir geobsedeerde fanaat die 15 jaar geleden al zelf zout extraheerde uit het water van het nabijgelegen meer en op het strand zeewier ging rapen. Hij genoot geen koksopleiding, maar frequenteerde dikwijls topzaken en vatte het idee op om datzelfde niveau te brengen in een informele setting. Met succes: in 2008 kreeg The Sportsman een Michelinster.
IN HET GEHEUGEN Dit was de gastropub avant la lettre, en vandaag is het nog steeds de beste van Engeland. Maar het blijft een pub. Het kan dus zomaar gebeuren dat er tijdens een tastingmenu een wandelaar met natte hond binnenloopt om een pint te drinken.
AAN TE BEVELEN De chef haat het idee van signatuurgerechten, maar zijn in zeewierboter gegrilde sliptong is legendarisch.
OP DE REKENING Een tastingmenu vanaf 60 pond (70 euro), voor een hoofdgerecht betaal je zelden meer dan 30 pond (35 euro). *(BV)*

Faversham Road, Seasalter,
tel. +44.12.27.27.33.70, thesportsmanseasalter.co.uk

CREDIT: LF, PHILIP HARRIS.

Maison Troisgros,
Ouches (Frankrijk).

INA

ONCE

BETER DAN DIT WORDT HET NIET.

BELGIË

87. Hertog Jan at Botanic, Antwerpen

INSIDE STORY: Hertog Jans 'Beef no Beef'

88. Hof van Cleve, Kruisem

DENEMARKEN

89. Geranium, Kopenhagen

90. Noma, Kopenhagen

FRANKRIJK

91. Maison Troisgros, Ouches

ITALIË

92. Osteria Francescana, Modena

OOSTENRIJK

93. Hotel Sacher, Wenen

SPANJE

94. El Celler de Can Roca, Girona

95. Pepe Vieira, Raxó

LIFETIME

CREDIT: MARIE-PIERRE MOREL.

INSIDE STORY

HERTOG JANS ‘BEEF NO BEEF’

ONDER HET KAVIAARRITUEEL: DE GASTHEER PLOOIT EEN BLAD KOMBUZEEWIER OPEN EN SCHEPT MET EEN PARELMOEREN LEPEL EEN PAAR GRAM DONKERE EITJES OP DE HANDRUG VAN DE GASTEN.

Japanse inspiratie voor een klassieker

Ook voor een geniaal gerecht is voorspel belangrijk. Voordat de gasten een diep bord voorgezet krijgen, is er een kaviaarritueel. Op een bijzettafel plooit Joachim Boudens een blad kombuzeewier open. Daarin liggen de eitjes van een tien jaar oude steur, van Russische afkomst, maar opgegroeid in België. Met een parelmoeren lepel schept de gastheer een paar gram donkere eitjes op de handrug van de restaurantgasten: de kaviaar proeft eerder lichtzilt dan uitgesproken zout, de smaak die we gewoonlijk met dit zwarte goud in verband brengen.

Als enige chef in België rijpt Gert De Mangeleer zelf de steureitjes. Dat doet hij door de rauwe eitjes eerst licht te zouten – met twee procent zout – en ze daarna te bewaren in een blad kombu. Het zeewier is vooraf in een bad van sake, soja en mirin (kookrijstwijn) gemarineerd, om het soepel te maken. Die Japanse bewaartechniek levert kaviaar op die afwijkt van de standaard-oscietra, een van de beste kaviaarsoorten ter wereld.

Ook aan de rest van het gerecht 'Beef no Beef: gekonfijte rode biet, zeewierolie, blanke botersaus van sake met in kombu gerijpte Royal Belgian Caviar' is een diepteonderzoek voorafgegaan. Met de associatie tussen kaviaar en rode biet verwijst De Mangeleer naar de bekendere combinatie van rundstartaar en kaviaar: het aardse van de biet werkt wonderwel met het zilte van de kaviaar en het volle, romige van de blanke botersaus. Maar hier zijn de bieten geen gewone knollen: door urenlange de- en rehydratie zijn veertig kilogram bieten gereduceerd tot amper één kilogram, waardoor ze warempel aan vlees doen denken.

Ook de saus is geen gewone blanke botersaus. In plaats van witte wijn gebruikt de chef sake en dashi – Japanse bouillon – in de reductie, de basis voor de saus. Zo, samen met de zeewierolie, slaan we weer de brug naar Japan, de inspiratiebron om een Belgisch-Franse klassieker nieuw leven in te blazen. *(JS)*

HERTOG-JAN.COM

Als enige chef in België rijpt Gert De Mangeleer zelf steureitjes.

RECHTS BIJ HERTOG JAN 2.0 GEEF JE JE AAN CHEF GERT DE MANGELEER OVER VOLGENS HET OMAKASEPRINCIPE.

HERTOG JAN AT BOTANIC

BELGIË, ANTWERPEN

OP HET BORD In een sereen decor geef je je over aan het talent van een driesterrenchef die te lang moest focussen op zaakvoerder zijn. Er is geen menu, de chef vraagt om je over te geven volgens het omakaseprincipe. Hij kookt zoals hij zou koken voor zijn beste vrienden. Verwacht pure luxe en heftige smaken: wagyu met kersen, om maar iets te zeggen.

IN DE KEUKEN Gert De Mangeleer miste al een tijdje zijn eigen speeltuin: een keuken waar hij en hij alleen de baas is. In oktober opende Hertog Jan 2.0 in het vijfsterrenhotel Botanic Sanctuary en daar kookt hij voortaan twee weken per maand voor een select gezelschap van maximaal 22 gasten.

IN HET GEHEUGEN De tickets voor deze 'gig' zijn schaars. Je kunt zelfs niet reserveren, alleen je naam doorgeven via de site. Het restaurant contacteert je vervolgens om een datum voor te stellen. Je moet geduld hebben, maar dat wordt ruimschoots beloond met een onvergetelijke ervaring.

AAN TE BEVELEN Er valt niks te kiezen, alleen te ondergaan. Vooral het 'geheime gerecht' is ontroerend en erg bijzonder.

OP DE REKENING 345 euro per persoon, exclusief wijnen. *(ER)*

Lange Gasthuisstraat 51, Antwerpen, hertog-jan.com

HOF VAN CLEVE

BELGIË, KRUISEM

OP HET BORD Hof van Cleve heeft sinds 2004 drie Michelinsterren en staat voor haute gastronomie van wereldklasse waarin respect voor het product hét mantra is. Eenvoudig kun je de wondermooie creaties niet noemen, maar alles wat op het bord ligt, is functioneel in het gerecht.
IN DE KEUKEN Peter Goossens opende zijn restaurant in 1986. Hij was toen 22 en had een opleiding achter de kiezen in Franse driesterrentempels zoals Le Pré Catelan, Le Pavillon Elysée en Joël Robuchon. Goossens streeft naar perfectie in alles.
IN HET GEHEUGEN Op het bord valt niets uit de toon – wat niet in alle driesterrenzaken het geval is. Peter Goossens vat een bezoek aan zijn restaurant op als een avondvullend programma. Dat gaat ook gepaard met een fantastische bediening, inclusief goed gedoseerde humor.
AAN TE BEVELEN Als we dan toch een signatuurgerecht van de kaart moeten kiezen: jonge duif 'Anjou' met aardappelmousseline en truffel.
OP DE REKENING Het lange menu met geselecteerde wijnen kost niet minder dan 530 euro, maar voor een ervaring die levenslang bijblijft, is dat het sparen waard. *(BV)*

Riemegemstraat 1, 9770 Kruisem,
tel. 09/383.58.48, hofvancleve.com

CREDIT: CLAES BECH-POULSEN.

GERANIUM

DENEMARKEN, KOPENHAGEN

OP HET BORD Een lokale en elegante keuken, met aandacht voor seizoensgebonden, biologische en natuurlijke producten uit Scandinavië. Het draait om meer dan een maaltijd. Het is een ervaring, een zachte reis, steeds meer gericht op bloemen en groenten.
IN DE KEUKEN Rasmus Kofoed is de enige chef-kok die op de drie treden van het podium van de Bocuse d'Or heeft gestaan, van de laagste tot de hoogste in 2011. Hij behaalde drie Michelinsterren en de tweede plaats op 'The World's 50 Best Restaurants'-lijst van 2021. Geen slappe kost hier! Een leuk weetje: Kofoed leerde de kneepjes van het vak deels in ons land. Dat gebeurde in het Scholteshof bij Roger Souvereyns.
IN HET GEHEUGEN Een verrassende omgeving, weg van het stadscentrum, op de achtste verdieping van een stadion met uitzicht op het Fælledparken. Een rustgevend en vredig landschap dat stad en land combineert tot aan de Oeresund.
AAN TE BEVELEN De ongerepte en rustgevende sfeer. De betoverend mooi gedresseerde borden. De extase voor een appelbeignet met algen.
OP DE REKENING Reken op 600 euro per persoon voor een diner met aangepaste wijnen. *(RS)*

Per Henrik Lings Allé 4 - 8, DK-2100 Kopenhagen,
tel. +45.69.96.00.20, geranium.dk

Noma werd opnieuw uitgeroepen tot het beste restaurant ter wereld.

NOMA

DENEMARKEN, KOPENHAGEN

OP HET BORD Oogverblindende, gevoelige en creatieve gerechten. Tot eind december een wild- en bosmenu, met aandacht voor unieke gastronomische smaken van zeldzame vleessoorten, vergeten groenten, onbekende bessen en paddenstoelen die in de ochtend worden geplukt.

IN DE KEUKEN René Redzepi, een waar genie, wordt omringd door onstuimig jong keukentalent uit alle hoeken van de wereld. Samen brengen ze dit unieke smakenlaboratorium tot leven. Allemaal houden ze ervan om hun ontdekkingen en emoties met hun klanten te delen.

IN HET GEHEUGEN Een boerenjaar! Drie jaar na de verhuizing van het centrum van Kopenhagen naar de alternatieve wijk Christiania, kreeg het restaurant-boerderij drie Michelinsterren en werd het – opnieuw – uitgeroepen tot het beste eethuis ter wereld.

AAN TE BEVELEN De smaak en de geuren van de keuken van morgen, het geluid van de koks als je het restaurant betreedt en het kleurrijke spektakel in de keuken tijdens de maaltijd.

OP DE REKENING Reken op 600 euro per persoon voor een diner met aangepaste wijnen. *(RS)*

Refshalevej 96, 1432 Kopenhagen,
tel. +45.32.96.32.97, noma.dk

CREDIT: DITTE ISAGER.

MAISON TROISGROS

FRANKRIJK, OUCHES

OP HET BORD Maison Troisgros heeft al 53 jaar drie Michelinsterren. Decennialang was het een synoniem voor de oerklassieke Franse keuken. Pierre Troisgros geldt als de peetvader van de nouvelle cuisine. Zijn zoon Michel installeerde een lichte driesterrenkeuken die hij als 'friszurig' typeert.
IN DE KEUKEN Michel Troisgros staat sinds 1983 in de zaak. Hij is de kleinzoon van de stichter Jean-Baptiste. Intussen staat ook César, de oudste zoon van Michel en Marie-Pierre, in de keuken. Zijn jongere broer Léo is actief in La Colline du Colombier, een ander restaurant van de familie.
IN HET GEHEUGEN Bij Troisgros beleefden al veel foodies hun meest memorabele culinaire ervaring. In 2017 verhuisde het restaurant van het centrum van Roanne naar een indrukwekkend gerenoveerd landgoed van 17 hectare net buiten de stad. Buiten vind je prachtige natuur, binnen een schat aan moderne kunst. Ondanks de status van instituut is de omgang vrij informeel.
AAN TE BEVELEN De iconische 'saumon à l'oseille' (zalm met zuring) van Pierre staat soms nog op de kaart.
OP DE REKENING Er zijn menu's voor 120 en 320 euro, zonder drank. Het menu waarvoor gerechten bij wijnen worden gezet in plaats van omgekeerd, kost 530 euro. ***(BV)***

728 route de Villerest, Ouches,
tel. +33.4.77.71.66.97, troisgros.com

OSTERIA FRANCESCANA

ITALIË, MODENA

OP HET BORD 'Een paling die de Po opzwemt.' 'Vijf leeftijden van parmigiano.' En 'Oops! I dropped the lemon tart'. Hier eet je iconische gerechten met poëtische namen, met verwijzingen naar de traditie van Emilia-Romagna en de culinaire geschiedenis van Italië: in het degustatiemenu krijgen recepten van beroemde Italiaanse chefs een hedendaagse herwerking.
IN DE KEUKEN Massimo Bottura heeft drie Michelinsterren en zag zichzelf in 2016 bekroond als chef van het beste restaurant ter wereld. Met zijn charisma en zijn talent om de Italiaanse keuken opnieuw uit te vinden, is het niet te verwonderen dat hij een hoofdrol speelde in enkele Netflix-series (van 'Chef's Table' tot 'Theater of Life').
IN HET GEHEUGEN In een karakterpand in het stadscentrum staan twaalf smetteloze tafels gedekt, omgeven door hedendaagse kunst. Hier eten is een wonderlijke, bijna theatrale ervaring. Zeker wanneer Bottura zelf een gerecht komt voorstellen.
AAN TE BEVELEN De chef heeft de hand in heel wat zaken in en rond Modena: tot het Bottura-universum behoren ook de bistro Franceschetta 58, het hotel Casa Maria Luigia en Il Cavallino, tegenover de Ferrari-fabriek in Maranello *(zie p. 60)*.
OP DE REKENING Het degustatiemenu in twaalf gangen kost 290 euro. ***(JS)***

Via Stella 22, Modena,
tel. +39.59.22.39.12, osteriafrancescana.it

CREDIT: FELIX LEDRU, PAOLO TERZI PHOTOGRAPHY.

RECHTS EN ONDER HET HOTEL SACHER HEEFT ZES RESTAURANTS, CAFÉS EN BARS. IN ROTE BAR GENIET JE VAN OOSTENRIJKSE SPECIALITEITEN EN IN DE SOMPTUEUZE GRÜNE BAR VAN TOPGASTRONOMIE.

HOTEL SACHER

OOSTENRIJK, WENEN

OP HET BORD In dit wereldberoemde vijfsterrenhotel in Wenen zijn er maar liefst zes restaurants, cafés en bars, elk met een andere invalshoek. Bij Restaurant Grüne Bar ga je bijvoorbeeld voor de meest verfijnde haute cuisine, Rote Bar staat voor Oostenrijkse specialiteiten en Sacher Eck is zowat de enige plek ter wereld waar sachertorte nog volgens het originele recept uit 1832 wordt geserveerd.

IN DE KEUKEN Dominik Stolzer is chef de cuisine en overziet alle restaurants. Hij staat erom bekend Oostenrijkse specialiteiten een eigentijdse draai te geven, zonder de authenticiteit uit het oog te verliezen.

IN HET GEHEUGEN Hier kom je niet voor de subtiele culinaire ervaring, wél voor de grandeur, een gastronomische beleving in een over-the-topdecor dat geplukt lijkt uit een nostalgische film.

AAN TE BEVELEN Wie hier een kamer boekt, mag zichzelf op een lijstje zetten naast John F. Kennedy, koningin Elizabeth II, Naomi Campbell en Justin Bieber. Sinds 1876 is dit een van de meest bijzondere hotels ter wereld.

OP DE REKENING Je maakt het hier zo duur als je zelf wilt, maar je hebt al een stukje sachertorte met slagroom voor 7,90 euro. *(ER)*

Philharmonikerstrasse 4, Wenen,
tel. +43.1.51.45.60, sacher.com

CREDIT: PETER RIGAUD.

EL CELLER DE CAN ROCA

SPANJE, GIRONA

OP HET BORD Een uniek verhaal, dat van drie broers die nauw met elkaar verbonden zijn en elkaar perfect aanvullen. Het gastronomische toprestaurant staat in de traditie van de Catalaanse keuken, maar dan op een innovatieve en creatieve manier.

IN DE KEUKEN De technische beheersing van Joan voor de hartige gerechten en de creatieve anarchie van Jordi voor de zoete bereidingen, aangevuld met de kennis van Josep, die veel meer is dan een sommelier, hebben dit restaurant in Girona niet alleen drie sterren bezorgd, maar ook op de lijst gezet van de 50 beste restaurants ter wereld, zowel in 2013, 2014 als 2019.

IN HET GEHEUGEN Het restaurant ligt rond een gezellige patio waarin berkenstammen staan. De culinaire beleving is uniek, alles klopt, niets voelt geforceerd en de broers komen aan tafel een praatje slaan.

AAN TE BEVELEN Het feestmenu eindigt met de desserts van Jordi, die zich laat inspireren door parfums of Cubaanse sigaren. De voorgerechten en amuses vertellen het verhaal van de reizen van de broers. Er zijn invloeden uit bijvoorbeeld Thailand, Japan, Korea, Peru en Turkije.

OP DE REKENING Het feestmenu van 30 gangen, inclusief hapjes en een selectie van een vijftiental uitzonderlijke wijnen, kost ongeveer 350 euro. *(JPG)*

Carrer de Can Sunyer 48, 17007 Girona,
tel. +34.972.22.21.57, cellercanroca.com

PEPE VIEIRA

SPANJE, RAXÓ

OP HET BORD Met octopusinkt een boeddha op het bord schilderen of in een mandje mais makarons verstoppen: Pepe Vieira brengt een verrassende Noord-Spaanse keuken.

IN DE KEUKEN Met een beetje goodwill kun je chef-kok Xosé Cannas de Willem Hiele van Spanje noemen. Beiden hebben een verleden als surfer, zoeken inspiratie aan zee en wandelen het liefst weg van de gebaande paden. Cannas is medeoprichter van Grupo Nove, een instituut dat de Galicische keuken wil eerbiedigen en vernieuwen tegelijk.

IN HET GEHEUGEN Weg met het cliché dat sterrenrestaurants stijf en oubollig zijn.

Aan elke gang wordt een belevenis gekoppeld. Zo nemen jonge koks je mee naar hun fornuis om te tonen hoe ze sashimi snijden van bonito de burela. Sommeliers draven niet door over druiven, maar houden een minitasting. Tussen de gangen door kunnen gasten in een leeshoek met sofa's en zitzakken bladeren in boeken over de Galicische cultuur, keuken en geschiedenis.

AAN TE BEVELEN Niet te missen zijn de herinterpretaties van klassieke gerechten zoals churrasco (gegrild vlees), moelleux van chocolade of zelfs een eenvoudige eclair.

OP DE REKENING Menu's tussen 87 en 155 euro. *(VH)*

Camiño da Serpe s/n, 36992 Raxó,
+34.986.74.13.78, pepevieira.com

CREDIT: JEAN-PIERRE GABRIEL, STÉPHANIE LUTIER.

Alchemist, Kopenhagen (Denemarken).

MOMENTS

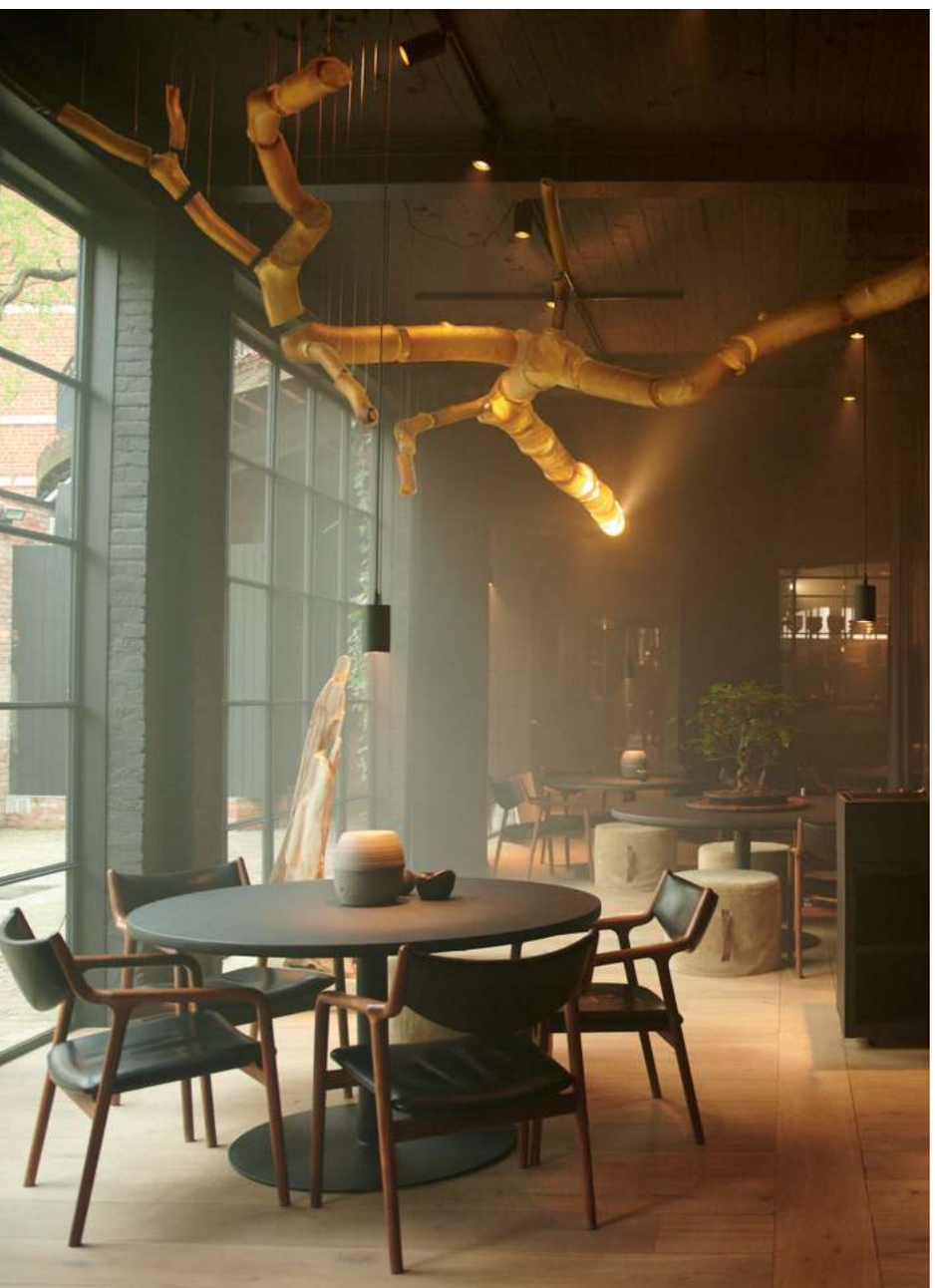
ZOTTER DAN DIT WORDT HET NIET. IDEAAL INSTAGRAMVOER.

BELGIË
96. Cuchara, Lommel
DENEMARKEN
97. Alchemist, Kopenhagen
NOORWEGEN
98. Under, Spangereid
SPANJE
99. Sublimotion, Ibiza
100. DiverXO, Madrid

MAGIC

CREDIT: SOREN GAMMELMARK.

RECHTS EN ONDER EEN EIGENZINNIG EN DONKER UNIVERSUM IN LOMMEL BIJ JAN TOURNIER, DIE ZICH LAAT INSPIREREN DOOR DE JAPANSE KEUKEN.



CUCHARA

BELGIË, LOMMEL

OP HET BORD Bij tartaar van zeebaars en kaviaar komt umeboshi, die Japanse gefermenteerde pruim. Sushi van truffel en ganzenlever. Planktonpuree met hooi-olie. In dit heel aparte universum, waar de Japanse keuken nooit ver weg is, komen heel bijzondere smaken en technieken samen, zoals in een tomatenconsommé met shisoparels.

IN DE KEUKEN Jan Tournier, een chef die onder meer ervaring opdeed in Het Gebaar, begon in 2009 in het centrum van Lommel met zijn eigen zaak, geen evidente plek voor een eigenzinnig restaurant. Toch vond zijn talent na een paar jaar erkenning: in november 2019 kreeg Tournier een tweede Michelinster.

IN HET GEHEUGEN Cuchara is gevestigd in het voormalige huis van de grootouders van de chef. De grote ramen bieden uitzicht op de binnentuin. Het door Tournier zelf bedachte decor is al even bijzonder als de gerechten: bijna alles is hier zwart, tot en met de waterfles op het zwarte tafelblad. Aan het plafond hangt een zwevende boomstam: dit is het meest apart ingerichte sterrenrestaurant in België.

OP DE REKENING Een menu in zeven gangen kost 155 euro, voor tien gangen betaal je 215 euro. *(JS)*

Lepelstraat 3, Lommel,
tel. 011/75.74.35, cuchara.be

CREDIT: JURGEN LIJCOPS, HENDRIK GERGEN.

ALCHEMIST

DENEMARKEN, KOPENHAGEN

OP HET BORD Een sneeuwbal van tomatenwater, op te eten met handschoenen. Een nagemaakte kippenpoot, geserveerd in een kooi die ons herinnert aan de leefruimte van een kweekkip. Een omelet blijkt een membraan van eigeel dat een vulling van comté en ei bevat. Het brood is gemaakt van vijftig laagjes aardappelzetmeel. Een duivenfilet gaat eerst in een bad van bijenwas en komt dan aan tafel met duivenveren.
IN DE KEUKEN Alchemist Rasmus Munk (30) wil ons een 'holistische' ervaring meegeven, waarin we ook nadenken over ethische thema's, zoals het kweken van dieren. De bijzondere manier waarop hij dat doet, maakt indruk. Eind 2019, zeven maanden na de opening van zijn restaurant, kreeg de chef twee Michelinsterren achter zijn naam.
IN HET GEHEUGEN Een voormalige loods, niet ver van het stadscentrum, is het spectaculaire decor voor een eetervaring in vijftig impressies en vijf uur. Zodra de enorme bronzen poort openzwaait, belanden gasten in vijf zalen, van een lounge met zetels tot een reuzenkoepel met videoprojecties tegen de wanden. 'Ik wil dat gasten het gevoel krijgen dat ze de realiteit achter zich gelaten hebben', zegt Munk.
OP DE REKENING Het menu '50 impressies' kost 3500 Deense kronen, zo'n 470 euro. ***(JS)***

Refshalevej 173 C, Kopenhagen,
tel. +45.31.71.61.61, alchemist.dk

UNDER

NOORWEGEN, SPANGEREID

OP HET BORD Het verhaal moet kloppen natuurlijk. Wie een onderwaterrestaurant runt, zorgt er ook voor dat dat duidelijk wordt op het bord. Het resultaat: slakken, zeewier, vissen, algen en schelpdieren spelen de hoofdrol op deze spectaculaire plek. Wie weet, zie je ze wel voorbijzwemmen. Het zou kunnen.
IN DE KEUKEN De Deen Nicolai Ellitsgaard is een rasechte aanhanger van de 'Nordic cuisine'. Met zijn personeel schuimt hij de omliggende bossen en zee af op zoek naar interessante en dus vooral lokale ingrediënten. Die combineert hij in een vast menu dat ofwel met sapjes of met wijn vergezeld kan worden.
IN HET GEHEUGEN We moeten een kat

een kat noemen: het is vooral de adembenemende locatie die bijblijft, vijf meter onder het wateroppervlak. Under biedt zo een exclusieve blik in het mariene ecosysteem van de Noord-Atlantische Oceaan. Under betekent trouwens niet alleen 'onder', het is ook Noors voor 'verwondering', en die betekenis is hier volledig op haar plaats.
AAN TE BEVELEN Vooral op tijd boeken is een goede tip. Intussen worden al reservaties genoteerd voor de zomer van 2022.
OP DE REKENING Het onderdompelingsmenu (what's in a name) kost 2450 Noorse kroon, zo'n 250 euro. Voor wijn komt daar 170 euro bij, voor sapjes 85 euro. Bijzonder detail: de menukaart krijg je pas te zien bij de rekening. ***(AB)***

Bålyveien 48, 4521 Spangereid, under.no

CREDIT: INGER MARIE GRINI - BO BEDRE NORGE

SUBLIMOTION

SPANJE, IBIZA

OP HET BORD Wees blij dat je een klassiek bord krijgt. Bij Sublimotion is dat namelijk allesbehalve evident. Eten wordt hier geserveerd in hangende bloemen, op het lichaam van dansers, door je medegasten of vermomd als vliegtuiglunch. Sublimotion is geen restaurant, het is een show in alle betekenissen van het woord.

IN DE KEUKEN Afgelopen zomer introduceerde Sublimotion de allereerste cyberchef die bij elke gast langskomt om een (digitaal) gerecht te bereiden. Een culinaire videogame, zeg maar. De échte chef van vlees en bloed is Paco Roncero, een man die zijn voorliefde voor technologie niet onder stoelen of banken (of de tafel) steekt. Roncero leidt tal van keukens over heel de wereld. Die van restaurant La Terraza del Casino in Madrid leverde hem al twee Michelinsterren op.

IN HET GEHEUGEN Dat je deze totaalervaring van smaken, geuren, lichtshows, optredens, muziek en virtuele realiteit niet licht zult vergeten, dat staat buiten kijf. Je reist de wereld rond terwijl je de keuken in kwestie proeft.

AAN TE BEVELEN Wie niet genoeg krijgt van de Sublimotion-ervaring kan sinds kort ook terecht in een gloednieuwe vestiging in Dubai.

OP DE REKENING Elke dag bereiden twintig mensen de avondshow voor, en dat voel je aan de rekening. Met 1500 euro voor een drie uur durend spektakeldiner is dit het duurste restaurant ter wereld. Maak dus dat je wordt uitgenodigd! *(AB)*

Hard Rock Hotel, Playa d'en Bossa, Sant Jordi de ses Salines, Ibiza, tel. +34.6.18.89.13.58, sublimotionibiza.com

DIVERXO

SPANJE, MADRID

OP HET BORD Kalfstong, habaneropepers, eitjes van vliegvis en krokante rijst. Het is maar een van de bizarre gerechten uit het degustatiemenu in twaalf gangen. Soms duiken in dat menu ook signatuurgerechten op, zoals kreeft uit Galicië die aangespoeld lijkt op het strand, omgeven door een 'huid' van bloemen en buffelmelk en chutney van tomaat. Veel Aziatische invloeden in de gerechten.

IN DE KEUKEN Dabiz Muñoz (41) opende DiverXO in 2007. Op zijn 33ste werd hij de tweede jongste chef ooit die drie Michelinsterren kreeg. Zijn eerste ervaring deed hij op in Viridiana in Madrid, zijn toenmalige lievelingsrestaurant. De Aziatische invloeden in zijn gerechten hield hij over aan werk in Londen bij Nobu en Hakkasan.

IN HET GEHEUGEN Vliegende varkens, reuzengrote ijshoorntjes en roze zetels. De eetzaal, ingericht in een voor het overige braaf NH Hotel, is een surrealistische ode aan de verbeelding. Dit is 'wacky wonderland', vond de redactie van 'The World's 50 Best Restaurants' tijdens een bezoek.

AAN TE BEVELEN Op de zevende verdieping van het shoppingcenter El Corte Inglés in Madrid heeft Muñoz een hippe bistro ingericht, StreetXO.

OP DE REKENING Het 'menu van de vliegende varkens' kost 250 euro. *(JS)*

NH Eurobuilding, Calle del Padre Damián 23, Madrid, tel. +34.9.15.70.07.66, diverxo.com

CREDIT: @JAVIERPEÑAS.

Rare
CHAMPAGNE

DE ONEINDIGE

Rare Champagne presenteert Rare Millésime 2008, de 11e jaargang van het Huis.

Ons vakmanschap drink je met verstand.

INDEX

BELGIË
70. ARABELLE MEIRLAEN, Marchin
84. AUGUST, Antwerpen
45. BAR BASK, Gent
12. BARTHOLOMEUS, Knokke-Heist
33. BOZAR RESTAURANT, Brussel
47. BRASSERIE BRISTOL, Knokke-Heist
43. CERTO, Brussel
112. CUCHARA, Lommel
94. DE SIPHON, Damme
58. DE VICTORIE, Linden
95. GUISEPPE'S, Gent
69. HERITAGE, Gent
13. HERT, Turnhout
104. HERTOG JAN AT BOTANIC, Antwerpen
105. HOF VAN CLEVE, Kruisem
69. HORS CHAMPS, Gembloux
66. HUMUS & HORTENSE, Brussel
92. INSTROOM ACADEMY, Antwerpen
20. L'ARTISTE DE FALAËN, Falaën
43. L.E.S.S., Brugge
85. LA BUTTE AUX BOIS, Lanaken
94. LA MARELLE CAFÉ, Blaregnies
13. LA PLAGE D'AMÉE, Namen
85. LA TABLE DE MAXIME, Our
09. LA VILLA IN THE SKY, Brussel
44. LA VILLA LORRAINE LOUNGE BAR, Brussel
08. LAILA BY BOKER TOV, Antwerpen
67. LE LOCAL, Brussel
32. LE PRISTINE, Antwerpen
56. LES BRIGITTINES, Brussel
92. LUNG WAH, Antwerpen
47. MATHILDA, Oostende
57. NONAM, Gent
46. OAK, Gent
68. SAN SABLON, Brussel
96. TERMINUS, Watou
59. TOMA, Luik
42. VERANDA, Antwerpen
93. VIN D'OÙ, Berchem
08. ZILTE, Antwerpen

DENEMARKEN
113. ALCHEMIST, Kopenhagen
105. GERANIUM, Kopenhagen
106. NOMA, Kopenhagen

DUITSLAND
59. EINS44, Berlijn
97. MOGG, Berlijn
70. NOBELHART & SCHMUTZIG, Berlijn
86. SCHWARZWALDSTUBE, Baiersbronn

ESTLAND
20. ALEXANDER, Muhu

FRANKRIJK
74. AM, Marseille
73. AUBERGE DE CHASSIGNOLLES, Chassignolles
72. AUBERGE LA FENIÈRE, Cadenet
24. CACHÉ, Parijs
98. CAFÉ LAPÉROUSE, Saint-Tropez
49. EPICERIE L'IDÉAL, Marseille
48. EPOQ, Biarritz
34. FOREST, Parijs
97. GLOU, Parijs
35. HALLE AUX GRAINS, Parijs
14. L'ESPLAÏ DES GOUDES, Marseille
71. LA CHASSAGNETTE, Arles
72. LA FERME DE LA RUCHOTTE, Bligny-sur-Ouche
21. LA GRENOUILLÈRE, La Madelaine-sous-Montreuil
14. LAHO, Parijs
107. MAISON TROISGROS, Ouches
75. MIRAZUR, Menton
50. PLÉNITUDE - CHEVAL BLANC, Parijs

GRIEKENLAND
15. KODYLENIA TAVERNA, Hydra

GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG
60. LA DISTILLERIE, Bourglinster

ITALIË
60. IL CAVALLINO, Maranello
86. LOCANDA DELL'ARCO, Cissone
107. OSTERIA FRANCESCANA, Modena
25. PEPE IN GRANI, Caiazzo
26. REALE & CASADONNA, Castel di Sangro
16. TORRE DEL SARACINO, Vico Equense
75. VILLA PETRIOLO, Cerreto Guidi

NEDERLAND
62. DE LIBRIJE, Zwolle
36. RIJKS, Amsterdam
99. SEA PALACE, Amsterdam

NOORWEGEN
113. UNDER, Spangereid

OOSTENRIJK
108. HOTEL SACHER, Wenen

PORTUGAL
87. ORTA, Lagos
37. RESTAURANT DO MUSEO DO CÔA, Vila Nova de Foz Côa
51. VDB BISTRONOMIE, Lissabon

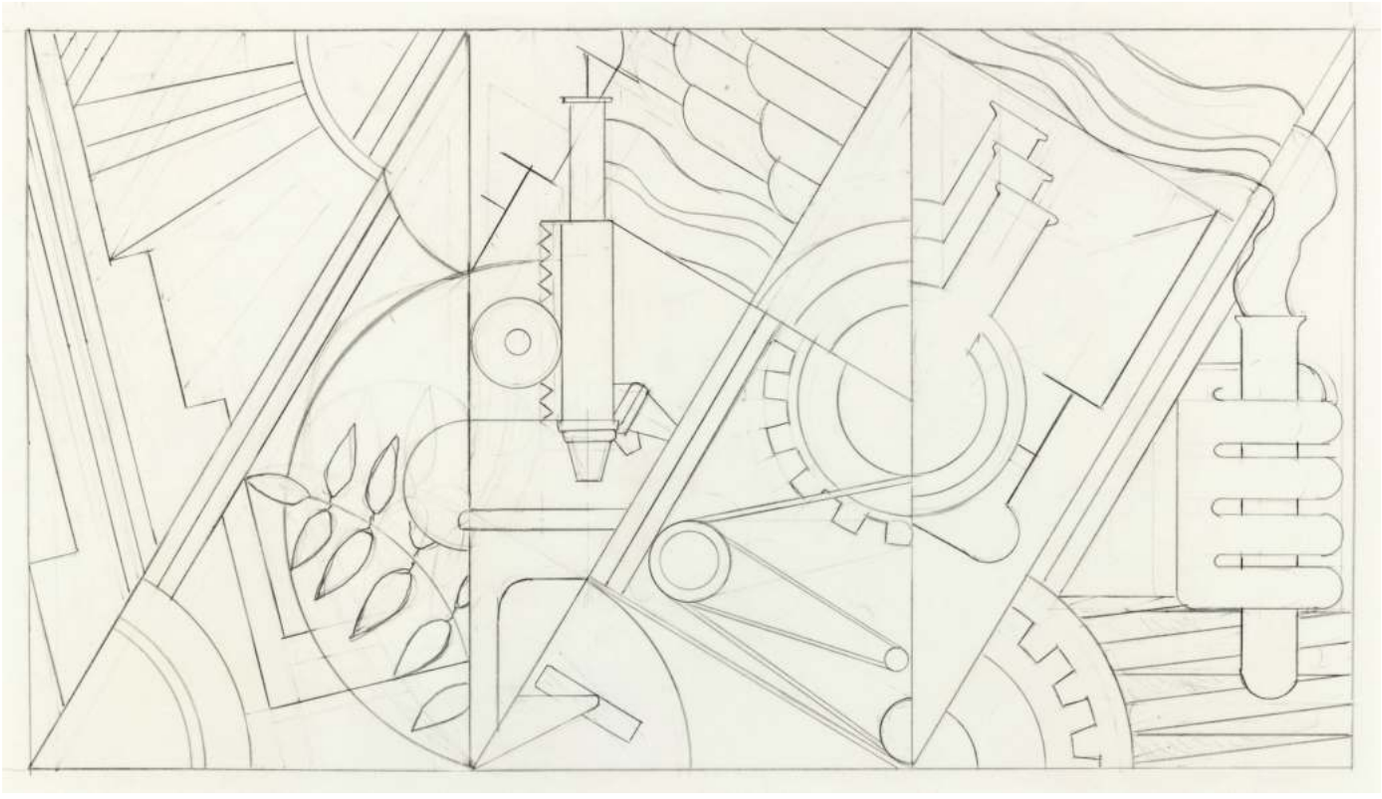
SPANJE
52. BAR BRUTAL, Barcelona
114. DIVERXO, Madrid
109. EL CELLER DE CAN ROCA, Girona
38. Ó FRAGÓN, Fisterra
16. O LOXE MAREIRO, Carril
109. PEPE VIEIRA, Raxó
114. SUBLIMOTION, Ibiza

VERENIGD KONINKRIJK
80. FALLOW, Londen
77. POTAGER GARDEN, Constantine
80. SILO, Londen
76. TEMPLE, Bude
99. THE SPORTSMAN, Seasalter
52. ZUMA, Londen

ZWEDEN
88. OAXEN KROG, Stockholm

ZWITSERLAND
27. LA PINTE DES MOSSETTES, Cerniat
88. LA TABLE DU VALROSE, Rougemont
62. SCHLOSS SCHAUENSTEIN, Fürstenau

De Vuyst
FINE ART AND DESIGN



Roy Lichtenstein

Léon Spilliaert

VEILING IN VOORBEREIDING

HEDENDAAGSE KUNST, MODERNE & OUDE MEESTERS

Veiling: zaterdag 12 maart 2022
Inbreng tot 18 december

Wenst u te verkopen?
Contacteer Hervé Lescornez: +32 9 348 54 40 of herve.lescornez@de-vuyst.com. Bezoek aan huis op afspraak.

Veilinghuis De Vuyst - Kerkstraat 22-54 - 9160 Lokeren (België) - +32 9 348 54 40 - info@de-vuyst.com - www.de-vuyst.com

IMMO DE LUXE

Droom voor elke investeerder.
Parkwoningen en Appartementen aan het water in Luik.
Investeer slim in uw toekomst met mooie rendementen.

www.rivesardentes.be

- Dé **nieuwe eco-wijk** van België aan de **Maas**
- Gelegen aan nieuwe **jachthaven** in **Luik**
- **Zorgeloos** investeren met **mooie** rendementen
- Werken **reeds** gestart
- **>50%** gereserveerd

NEO-LEGIA
www.enmieux.be
FEDER
Wallonie
LE FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL ET LA WALLONIE INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR
Liège

The Waves
LIVE FLUENTLY
OSTEND
LAUNCH
PRESALES
FASE III
'SAND'
Start bouw
fase III
september '21
Oplevering
fase III
eind '23
LAUNCH PRESALES
vastgoed-degroote.be
059 80 91 91
VASTGOEDGROEP
DEGROOTE

GALERIJ I

Duurzaam investeren in Veurne

INVESTEER AL VANAF € 167.500

- Aangesloten op het warmtenet met restwarmte van PepsiCo
- Hogere huurprijzen mogelijk door gemeenschappelijke ruimtes (dakterras, privépark van 3.500m², fitnessruimte en wassalon)
- Verminder energiekosten voor je huurder door middel van het domotica startpakket
- 50% korting op onroerende voorheffing de eerste 5 jaar

Download de brochure op **SUIKERPARK.BE**
info@ion.be — +32 477 80 61 11

ion develop different

AZUR

LUXURY RESIDENCE

WERKEN ZIJN GESTART!

Prachtig panorama. Eindeloze luxe.

Vergeet vierkante meters. AZUR geeft woonplezier een nieuwe dimensie. Naast de mooiste, hemelsblauwe panorama's van Antwerpen bieden deze luxe-appartementen en penthouses ook een overvloed aan groen. Ga zalig nietsdoen in het park van het Galgenweel. Of hijs de zeilen op het water. Eender wanneer u wil, lonkt de stad aan de overkant. Van uw eigen terras naar een terrasje in het centrum, het is slechts een kleine stap. Die ruimte en vrijheid om voluit te leven, dat is de grootste luxe van AZUR.

Op zoek naar een nieuw perspectief?
Maak een afspraak via www.azur-appartementen.be
of bel 03 260 95 60 of verkoop@vooruitzicht.be

VOORUITZICHT®

IMMODOME

Woningen met persoonlijkheid

Architectenwoning van Georges Baines met tuin van Wirtz te Lebbeke

WWW.IMMODOME.BE | T 0468 290 848

ANTWERPEN | BERCHEM | SCHILDE **NU OOK IN GENT**

Kortrijksesteenweg 134

RA

ROYAL ASCOT

Zeedijk 800

KNOKKE - T ZOUTE

ENJOY THE MOST DESIRED ROYAL SEA VIEWS

All information

immo centrale

Lippenslaan 393
8300 Knokke-Heist
050 60 30 10
info@immo-centrale.be
www.immo-centrale.be

SERVEER EXTRA KOUD OVER IJS,
WERK AF MET POMPELMOES & BASILICUM

Ons vakmanschap drink je met verstand.