

Ten Bogaerde

door BRUNO VANSPAUWEN, FOTO WOUTER VAN VOOREN



Ha, die Belgen toch die aan de kust absoluut willen eten met Zicht op Zee! Wie eerder zicht op lekker eten wil, doet er goed aan om ook eens landinwaarts te trekken. Zo heb je in Koksijde, enkele kilometers van de kustlijn, het restaurant Ten Bogaerde, schitterend gelegen in een gedeeltelijk gerestaureerde eeuwenoude abdijhoeve, aangekocht door de gemeente. Hier kookt Iain Wittevrongel, zoon van een vishandelaar, terwijl zijn echtgenote An Taillieu instaat voor de bediening.

Geen zicht op zee als je binnenkomt, wel op de grote open keuken, en nadien vanuit de sober ingerichte eetzaal op de polders. Het interieur oogt wat koud, met zijn tinten in wit en zwart en zijn stoelen in aluminium: een eigentijdse versie van een monnikenrefter. Laat de huischampagne maar komen: hier wordt zowaar een uitmuntende Mailly Grand Cru geschonken (10 euro per glas). De 'frietjes' van aubergine worden gretig in de mousse van aubergine gesopt: het hoeven niet altijd 'drie hapjes vooraf' te zijn.

Het marktmenu van drie gangen bevat bereidingen met langoustine, jonge tarbot en blauwe bessen, voorwaar geen goedkope ingrediënten, toch kost het maar 32 euro. Maar op de kaart zie ik makreel en sardienen, en dan ben ik verkocht. Hoe komt het dat die verrukkelijke vissen zo zelden op een spijskaart staan? In beide gevallen gaat het hier wel om een voorgerecht, maar wie maalt daar om? Weg met het hokjesdenken: het is niet omdat er voor- en hoofdgerechten op een kaart staan, dat je ook een voor- en hoofdgerecht moet nemen. Gelukkig vindt An Taillieu dat ook: ze stelt zelfs voor om het tweede gerecht in een wat grotere portie op te dienen.

De makreel wordt in huis gerookt, en verschijnt in zijn glanzend vel warm en sappig in het bord. Dat heeft niets maar dan ook niets te maken met de uitgedroogde versies die je in plasticverpakking koopt. Rolletjes knolselder, opgevuld met crème van mierikswortel, zorgen voor een pittige toets (17 euro). De sardienen – onberispelijk ontgraat – werden heel even onder de grill

gelegd: zo zijn ze op hun best. Op schijfjes rauwe venkel en opgefrist met limoen en krulandijvie, is dit een gerecht dat er niet alleen prachtig uitziet, maar ook verrukkelijk smaakt (20 euro).

Aan de overzijde van de tafel ook twee voorgerechten. Iain Wittevrongel kent alles van verse vis: de carpaccio van zeebaars, flinterdun gesneden, smelt op de tong. Schijfjes pompelmoes en koriander geven een oosters accent, de bruschetta met buffelmozzarella, gekonfijte paprika en rucola brengt ons naar het zuiden (21 euro). Daarna volgt een bereiding met mooi in elkaar verstrengelde tongreepjes, kleine dooierzwam, artisjok en mousse van venkel, overgoten met een delicate consommé van Citroengras (26 euro).

De kok bewijst dat hij ook met zoet overweg kan: een trilogie van rijstpap met abrikoos, kersen op door-drenkte cake en sorbet van mascarpone met meloen en bloedsinaasappel, aan de overzijde een warm-koude mousse van rabarber, Gariguette-aardbeien, frambozen en siroop van vlierbes (beide 10 euro).

Iain Wittevrongel is opgegroeid 'midden de vissen', en dat merk je. De basiskwaliteit is uitmuntend en hij verknoeit die niet met een ingewikkelde of zware bereiding. Gewoon een perfecte cuisson en enkele accenten met groenten en kruiden: het lijkt eenvoudiger dan het is. A la carte zijn de prijzen normaal te noemen, maar om een goedkoper marktmenu te vinden, moet je al een heel eind zwemmen.

Ten Bogaerde, Ten Bogaerdelaan 10, 8670 Koksijde, tel.: 058-62.00.00, www.tenbogaerde.be, maandag en dinsdag gesloten

- 4 bordjes: uitstekende prijs-kwaliteitverhouding
- 3 bordjes: goede prijs-kwaliteitverhouding
- 2 bordjes: redelijke prijs-kwaliteitverhouding
- 1 bordje: nipte prijs-kwaliteitverhouding

www.standaard.be/aantafel