

Trends

www.trends.be

FINANCIEEL-ECONOMISCH WEEKBLAD - 32STE JAAR NR. 51 - P509560 - 6,50 € - 21 DECEMBER 2006 - ISSN 0776-3387

STIJL GASTRO



VAN KOKSIJDE TOT JAMBES

De 10 ontdekkingen van 2006

TEN BOGAERDE

Ten Bogaerdelaan 10, 8670 Koksijde

☎058620000

www.tenbogaerde.be

Maandag en dinsdag gesloten.

Lunch 30 euro.

Voor de toekomst zijn er twee hotelkamers voorzien.

Restaurant Ten Bogaerde heeft zijn onderkomen in de oude abdijhoeve Ten Bogaerde. De gebouwen behoorden aan de kerkfabriek van Brugge en werden twee jaar geleden aangekocht door de gemeente Koksijde. Toen Iain Wittevrongel en An Taillieu dat vernamen, deden zij een voorstel om in de abtswoning een restaurant uit te baten. Hun voorstel viel in goede aarde en vorige zomer opende Ten Bogaerde. De twee hebben de woning op eigen kosten omgebouwd, waarbij historische elementen op een smaakvolle manier worden gecombineerd met hedendaagse soberheid.

Kok Iain Wittevrongel werd gedruild door Nicolas Lefèvre, de traiteur die voor gekroonde hoofden en ontelbare ministers kookte en daarna, op de top van een heuvel aan de Maas, het luxerestaurant La Bergerie opende. De conservatieve opleiding heeft bij Iain sporen achtergelaten. De kok uit Koksijde presenteert trots een verlichte versie van die klassieke Franse feestkeuken. Hij komt er eerlijk voor uit dat nieuwe tendensen niet aan hem zijn besteed. Het is dan ook niet verwonderlijk dat Iains gerechten vooral in de smaak vallen bij een ouder publiek. De spijskaart vermeldt een zeventiental bereidingen. Garnalkroketten met gefrituurde peterselie (13 euro), lamsbout uit de Pyreneeën (32 euro) en tarbot met cantharellen (39 euro) zijn specialiteiten.

Pieter van Doveren ■



TEN BOGAERDE

Verlichte versie van de klassieke Franse feestkeuken in de abtswoning van de oude abdijhoeve.