



Ten Bogaerde

Polders gourmands.

L'incontournable variation sur le thon rouge qui, du nord au sud du pays, cartonne sur les cartes se défend fort bien au Ten Bogaerde. Il apparaît découpé en dés sur des cubes de betterave. De l'anguille fumée, une bouchée de riz enrobée dans une feuille de poisson joue au sushi à côté de morceaux d'artichaut et de deux petites langoustines. Des taches de coulis de betterave font joli.

Prestement poêlé sur la peau, le bar de ligne retrouve le fenouil, son vieux partenaire pyromane du loup flambé.

Détaillé en lanières et confit, ce bulbe mène une sauce délicatement crémée et nuancée par un curry dosé avec soin. Quelques moules panées et frites agrémentent le bar (26 euros).

Le superbe turbotin reste ferme après une cuisson minutée. Son alliance terremer est savoureuse avec des girolles, une tombée de pousses d'épinard, bâtonnets de blettes encore un tartiné croquants et coussin d'oignon confit. Un délicieux jus de veau monté à l'huile d'olive favorise les présentations.

Avec le clafoutis chaud aux myrtilles rafraîchi par une quenelle de glace aux figes, ce menu gastronomique coûte 58 euros (quatre services). Autre menu à 32 euros (trois).

À 2 km de la plage de Coxyde, à côté de l'aéroport militaire, le Ten Bogaerde resplendit dans le cadre d'une ancienne ferme-abbatiale. En bois d'abord, elle attend 10 ans et 1127 pour être construite en briques. Tour à tour florissante, dotée de propriétés, inondée, démembrée, elle

traverse les siècles, de renaissances en incendies, devient un lieu de pèlerinage pour finir propriété communale et s'ouvrir à la gourmandise, en juillet 2004, avec l'arrivée de Iain Wittevrongel, 33 ans à l'époque.

Son grand-père était pêcheur, ses parents possèdent l'une des poissonneries les mieux achalandées de la côte et son tour de main aiguisé au contact de La Bergerie (Lives-sur-Meuse) et d'un traiteur performant lui permettent de composer une cuisine parfaitement aboutie et d'une qualité extrême. Cette intransigeance dans le produit se répercute dans l'exécution

et le souci du détail. Les cuissons courtes et goûteuses restituent les saveurs au plus juste. On est loin de ces compositions torturées, noyées sous les gadgets. Les assiettes sont sobres et les goûts francs. A l'instar

d'une salle carrée au décor pondéré, murs blancs, luminaires, tables rondes ou rectangulaires soigneusement enjuponnées, feu ouvert qui se réveille avec les frimas, belle terrasse pour les beaux jours. Service féminin conduit par la souriante patronne.

Agréable sélection vineuse : sancerre Grande Réserve 2006 H. Bourgeois (32 euros), Montagny 2006 J. Drouhin (37 euros), saumur-champigny 2005 château de Villeneuve (32 euros)...

Cote : 14,5/20
Cuisine : très goûteuse
Cadre : lumineux
Cave : bien fournie
Terrasse : oui
Parking : privé

Ten Bogaerde, 10, Ten Bogaerdelaan, 8670 Coxyde — ☎ : 058620000 — Fermé le lundi et le mardi, ainsi que le dimanche soir d'octobre à mars.

Serge Tonneau ■