

# Vacature. voor m/v met talent



## KOKSIJDE

Het recept: de beste businesslunches van Vlaanderen, een exquisite selectie van directiesecretarissen in verschillende bedrijvzones te lande. Onze journalist en een Vacature lezer vellen het culinair eindverdict. Lees smakelijk.

### GEPROEFD & GEWOGEN

Restaurant Ten Bogaerde in Koksijde is het epicentrum van een historische abdijhoeve, compleet met omheiningsmuren, een monumentale cisterciënzerschuur en abdijkerk. En een heerlijk zicht op 'le plat pays': links duinen, rechts de uitgestrekte polders. In de gerenoveerde abtswoning heeft goddelijke beschouwing plaats gemaakt voor aardse geneugten, die vooral de smaakpapillen strelen.

Met de zilte zeelucht in de neus, schuif ik de benen onder tafel met Tine Castelein, bestuurder van een opslag- en distributiebedrijf met vestigingen in het nabijgelegen Veurne en Mechelen. We worden prompt getrakteerd op een carpaccio van tonijn met komkommer én ongepelde, grijze gamalen, vers uit de Noordzee. Opvallend: de geruisloze bediening en... de stilte. De tafeltjes vormen als het ware kleine, gedempte eilandjes. Tine: "Ook al is het hier druk, je krijgt nooit dat gevoel." We kiezen voor het marktmenu: gebakken zeebaarbeel met artisjok, rucola en

tapenade, gevolgd door jonge tarbot in heldere bouillon met citroengras en koriander. Tine: "Vers uit de zee, heerlijk en heel licht verteerbaar. Wanneer je hier buitenkomt, heb je energie om in de namiddag nog hard te werken. Voor mij geen overladen menu."

Na een uur staat het dessert al op tafel, sinaasappel met vanille en abrikoos. De fotograaf moet zich reppen voor een foto. "Het gaat heel vloeiend en snel, zoals het hoort bij een zakenlunch. Langer dan anderhalf uur hoeft het niet te duren." Tine neemt geen risico's, klanten ontgoochel je niet. De eigenaars spreken haar ook met de voornaam aan, ze is bekend volk.

"Ooit deden we met klanten een ander restaurant aan. Een tegenvaller, geen vriendelijke bediening, lawaaierige sfeer, dit is nu onze vaste steek." Al wordt er nauwelijks over zaken gepraat tijdens de businesslunches. "We vergaderen daarvoor en daarna hé. Wij komen hier geregeld met onze Mechelse klanten. Voor hen is dit een uitstapje naar zee (lacht). Ze genieten hier vooral van de rust en de schitterende omgeving. En gaan allemaal heel tevreden naar huis."



Sam



### HET RESTAURANT

Ten Bogaerde  
Ten Bogaerdelaan 10  
8670 Koksijde  
www.tenbogaerde.be

### HET PROEFKONIJN VAN DE WEEK

Wie? Tine Castelein  
Wat? medebestuurder van Castelein/Stor'it  
Waar? Castelein/Stor'it, Veurns familiebedrijf  
Diploma? Bedrijfscommunicatie  
Lentes? 30

## Lunchen met de zeelucht in de neus



### DE BALANS

- **Prijzen & opties zakenlunch:** Een zakenlunch voor 32 euro, wijn niet inbegrepen (drie gangen). Wisselt elke week. Daarnaast uitgebreide keuze à la carte, met klemtoon op visgerechten (chefkok en uitbater is zoon van een viswinkel in Sint-Idesbald, bij Koksijde).
- **Prijsvork wijnkaart:** 17-45 euro. Topwijn: Château l'Evangile (205 euro). Wij dronken een glas witte wijn: Hugues de Beauvignac Picpoul de Pinet (18 euro/fles)
- **Wachttijd bestelling:** Onmiddellijk. Tine: "Op anderhalf uur hebben we een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert achter de kiezen."
- **Service en bediening:** Tine: "Heel vriendelijk, maar tegelijk discreet. Wie wil, kan eerst een aperitief drinken in het salon. De

rust van dit prachtige gebouw straalt ook af op de obers. Ik hou niet van rumoerige restaurants."

- **Ligging & bereikbaarheid restaurant:** op nauwelijks 2 km van Koksijde strand, centraal in de driehoek Koksijde-Veurne-De Panne; 6 km van de E40, 60 km van Gent. Tine: "We zitten op nauwelijks een 1 km van de Veurnse bedrijvzone (35-tal kmo's), en tegelijk in een oase van groen, duinen en polders. En wie van Brussel of Gent komt, hoeft niet voor files te vrezin."
- **Parkeermogelijkheden:** Ruime parking, ongeveer 60 plaatsen.
- **Binnen & buiten:** Restaurant Ten Bogaerde is een gerenoveerde abtswoning en maakt deel uit van de historische Abdijhoeve Ten Bogaerde, nu eigendom van de gemeente. Iain en An Wittevrongel-Taillieu hebben een concessie van 18 jaar

en toerden de abtswoning om tot een stijlvol restaurant.

Binnen: sobere en strakke inrichting, vooraan een gezellig knetterende open haard. Links van de inkomhal is er een authentiek kapelletje (verhuurd als vergaderruimte) en aperitief lounge met stijlvolle, leren zetels. Buiten: terras in binnentuin met weids zicht op de polders en duinen.

- **Betalingsopties:** Visa, Mastercard, Bancontact (binnenkort)
- **Wifi:** Nee
- **Kranten:** Het Nieuwsblad
- **Gesloten:** restaurant Ten Bogaerde is open vanaf 12.00 uur tot 15.00 uur en van 19.00 uur tot 22.00 uur. Maandag en dinsdag gesloten.



Ook zin in een culinaire date met een Vacature redacteur? Schrijf u in op [vacature.com/lunchadres](http://vacature.com/lunchadres)



### DE AFREKENING

**Tine:** "De warme ontvangst, het unieke kader met zicht op duinen en polders, de vlotte en discrete bediening én bovenal de heerlijke gerechten, telkens bereid met dagverse producten, maken van Ten Bogaerde voor mij het ideale restaurant voor een businesslunch."

**De score: 19/20**

**Sam:** "Een driegangenmenu met verse Noordzee-producten, licht verteerbaar en bediend in anderhalf uur: zo hoort het bij een zakenlunch. De (hoogzwangere) dame des huizes neemt galant je jas aan bij het binnenkomen, wat altijd op prijs wordt gesteld door klanten. De unieke site, een imposante abdijhoeve, is de kers op de taart."

**De score: 17/20**

**Volgend nummer:** Het Patijntje, Gent