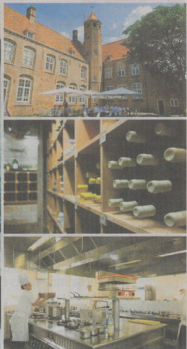


## Voorgeproefd aan zee / Ten Bogaerde, Koksijde

Het terras van Ten Bogaerde geeft een voldaan en rijk gevoel. Wat een onbeschrijflijk mooi en ver uitzicht over de polders. Al onder de indruk van de monumentale abdijhoeve waarin het restaurant gevestigd is, staat me nog een rijkelijk entente te wachten. Het leven kan mooi zijn. *André Peeters, foto's Pol De Wilde*



Drie jaar geleden startten An Tallieu en echtgenoot Iain Wittevrongel hun restaurant in de leegstaande abdijhoeve.



## De luxe van een abdij

De terras is echt wel een unieke plek om de zon te zien ondergaan. In de verte zie je de eerste duinen. Laat de stille alle stress verjagen, bestel een glasje bubbels en lees aandachtig de kaart. De vier warme voorgerechten zijn vissochets, van de koude is er eenje met vlees. Voor de hoofdgerechten is de verdeling gelijkmatiger: vier met vis, vier met vlees, twee vegetarisch.

Het wordt al vlag duidelijk dat Iain Wittevrongel, de chef-kok, zijn inspiratie op vele plaatsen haakt. *Bucatini all'astice* is een pasta met kreeft. Oosters en zuiders tegelijk is *aubergine in tempura met tapenade*. Tempura is Japans maar komt oorspronkelijk uit Portugal. Ook in de aanbieding: *oostere kruiden returns des Indes* en combinaties als Italiaans-Spaans, *polenta en papuffo* (paprika) en Griekse yoghurt bij sushi met tonijn. Je moet het allemaal maar durven.

Fris zuring en dus uitstekend voor een zomerse avond proeft de *carpaccio van zeebaars, chutney van zachte paprika met mango en mint*. Zo lekker smaakt die vis dus vers! De vissen in Ten Bogaerde zijn zeker vers want de vishandelaar is de vader van de kok. De ene Wittevrongel hoeft de andere in Sint-Idesbald maar even te bellen om zijn voorraad aan te vullen. En voor kruiden hoeft hij maar even de eigen tuinen in

**De vissen zijn zeker vers want de vishandelaar is de vader van de kok**

te wandelen. An Tallieu, de vrouw van Iain, kiest voor de stijlvolle zebraars een aangename, licht sprankelende Oostenrijkse wijn, een Grüner Veltliner van het huis Leth.

Het volgende gerecht van het menu Ten Bogaerde wil de kok nog even verbergen want het zit onder een klok: *kreeft met asperges, morielles en sausje van eekhoornjesbrood*. Er worden ook hainboontjes geserveerd. Paddenstoelen, en zeker morielles, kunnen een goed product perfect onderstreuen. De gastvrouw noemt de witte Châteauneuf du Pape van Jean Desjardier en Filis een 'goede begeleider van schaaldieren' en dat kan ik moeilijk tegenpreken. De invloeden van andere keukens komen helemaal tot uiting in de gebroden kwartel met *garam masala*, kersen en *Mushroom taboulé*. De saus wordt gelukkig apart geserveerd. De taboulé is een Libanees gerecht met griesmeel. Bij dit gerecht horen ook rozijnen (in de taboulé) en vijgen. Samen met de warme kersen geeft dat natuurlijk een zoetige indruk. De kwartel bezorgt me aangenaam peuzelwerk. Garam masala is een Indisch kruidenmengsel. Hier hoort een krachtige, kruidige wijn bij en die komt ook... een Spaanse Petalos

del Bierzo uit de regio Castilla y Leon, van de mancia druif.

Een *semifreddo van rabarber* en *rougaille met Gariguetta aardbeien* en *framboezen* zetten een smakelijk punt achter een zeer aangename maaltijd.

Tot vijf jaar geleden was er in de abdijhoeve een landbouwschool gevestigd. Toen de gebouwen leeg stonden, vond Wittevrongel, die hier in zijn jeugd voorbij fietste op weg naar school, ze uiterst geschikt voor een restaurant. Drie jaar geleden is hij hier met zijn vrouw gestart. Aan de overkant van de weg ligt het vliegveld van Koksijde. Leuk detail: in de vroegere kapel van het abbeybouw - waar je met een groepje kunt tafelen - ligt op het bewaarde altaar een bijbel, maar het is wel de kookbijbel van Escoffier.

Iain Wittevrongel deed ervaring op in La Bergerie, het restaurant van de Brusselse traiteur Lefevre. Hij werkte ook een tijdje in New York: 'Zeer leuk maar geen behoorlijk werk.'

Niet alleen op het terras maar ook binnen in Ten Bogaerde heb je een mooi uitzicht op de omgeving. Het interieur oogt luxueus, met een monumentale schouw en veel ruimte. Je zit er onder zwarte balken en dat past uitstekend bij de tafels en de stoelen in zwart en wit.

Originele indeling van de wijnkaart. De witte wijnen staan per druif gerangschikt: Voor de vrienden van de *saumongruif* en *Met chateaubouffe de uiterst noord*. Dat systeem wordt niet doorgetrokken naar de rode: Van elegant naar naar krachtig. De wijnen komen uit de

hele wereld en staan duidelijk toegelicht. Vanaf 22 euro en nog 15 andere wijnen onder de 30. Toch ook dure klassiekers.

Menu's: Marktmenu 32 euro, Menu Ten Bogaerde 53. Voorgerechten vanaf 14 euro (garnaalkroketten), hoofdgerechten vanaf 28.

! Ten Bogaerde, Ten Bogaerdeleaan 10, Koksijde, 058-62.00.00, info@tenbogaerde.be | www.tenbogaerde.be

### Onze score:

op het bord: ★★★★★  
bediening: ★★★★★  
sfeer: ★★★★★  
prijs-kwaliteit: ★★★★★

### Correctie

## Le homard et la moule

In de praktische info van restaurant Le homard et la moule (Plaza 26-27 juli) is een fout contactnummer geslopen. Het juiste telefoonnummer is 059-32.02.28.

### De favoriet van...

**Iain Wittevrongel:** 'Ik ben geen chauvinist bij de aankoop van producten. Duinaasperges komen van met over de Franse grens, Gariguetta en Mara Des Bois aardbeien komen uit de Vallée de Loire. Maar onze Belgische grize Noordzeegarnalen zijn de beste van de wereld. Vers gepeld zijn ze lekker dan kaviar. Met een polderaardappel en hazelnotenboter bereik je het culinaire summum.'

