



OUD EN NIEUW

Toen Iain Wittevrongel en An Taillieu vernamen dat de stad Koksijde de abdijhoeve Ten Bogaerde had gekocht, 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. Hoge, zwartgeschilderde, oude eiken plafonds contrasteren aangenaam met de helderwitte muren, de glanzend zwarte cementvloeren en de functionaliteit van het moderne keukenlaboratorium. In de eetzaal valt het licht gul van twee kanten naar binnen. Het in zwart-wit geschilderde werk van de Noordzee op de grote muur, van kunstenaar Marcel Berlinger, hangt hier goed.

Kok Iain Wittevrongel werd gedrield door Nicolas Lefevre, 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. Lefevre is een van de laatste levende vertegenwoordigers van de rijke, Franse feestkeuken. 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 Iain's gerechten vooral in de smaak vallen bij een ouder publiek. De spijkskaart vermeldt een zeventiental bereidingen. Garnalkroketter met gefrituurde peterselie (13 euro), lamsbout uit de Pyreneeën (32 euro) en tarbot met cantharellen (39 euro) zijn specialiteiten. Wij verschijnen op een winderige zomeravond, parkeer-

den de auto buiten de muur en benaderden de historische hoeve met het nodige respect. Deze rustige, afgelegen plek, te midden van de groene polder bevindt zich op slechts enkele kilometers van de kustkermis. Wij werden vlot en spontaan ontvangen door de gastvrouw, dronken een aperitiefje in de bar en kregen kraakverse garnalen om zelf te pellen: als zoon van een gereputeerd vishandelaar weet Iain de hand te leggen op het beste uit de zee. De prijzen op de kaart zijn gepeperd en om binnen ons budget te blijven, bestelden wij het Menu Ten Bogaerde (3 gerechten, 45 euro).

De wijkaart is jong en soepel. De kurk ging van een Domaine Fougeray de Beauclair, Marsannay, Les Saint Jacques, een aantrekkelijke bourgogne 2004 met mooie

kleur en weelderige smaak met cistrustoetsen (29 euro). Het eerste gerecht was een zuiders smakende *tartelette* met zwarte olijven, sardien, artisjok en rode biet. Daarna kwamen duinasperges van de Deswarthoeve met langoustines en coulis van dovenetel en ook op deze lekkere bereiding was niets aan te merken. Om het hoofdgerecht te begeleiden kozen wij een glaasje

Broglio Chianti Classico 2003, een heerlijke, modern gemaakte karakterwijn met intense sensaties van kersen, kruiden, tabak en vanille (22 euro voor het halve en 37 euro voor een hele fles). De drank was op zijn plaats naast het sappige vlees van kwartel gevuld met pistachenoten en gelakt met honing en vergezeld van pijpajuin, gebraden vijg, wafelaardappel en een smakelijke jus. Versgedraaide aardbeienparfait met amandelgebak en sinaasappelzeste en citroensabayon sloot deze correct bereide en smakelijke maaltijd af.

Door Pieter Van Doveren / Foto's Jan Caudron

KLASSIEK IN EEN MODERN JASJE

Keuken	7,5
Decor	7,5
Comfort	7
Service	7
Prijs/kwaliteit geproefde menu	7,5

ABDIJHOEVE

Het restaurant is ondergebracht in de oude abdijhoeve Ten Bogaerde. De gebouwen behoorden toe aan de kerkfabriek van Brugge en werden twee jaar terug aangekocht door de gemeente Koksijde. De cisterciënzerschuur en abdijkerk zijn nu cultureel centrum en conferentieoord. In de abtswoning kwam het restaurant dat door twee jonge mensen op een hedendaagse wijze werd ingericht. Iain Wittevrongel is de kok. Hij studeerde af aan de koksschool in Koksijde, werkte in de ouderlijke viswinkel Mare Nostrum in Sint-Idesbald, bij de Brusselse traiteur Lefevre en in diens restaurant La Bergerie. Daarna ging hij aan de slag in het Belgisch restaurant Markt in New York.

RESTAURANT TEN BOGAERDE

Ten Bogaerdelaan 10
8670 Koksijde
058620000

Maandag en dinsdag gesloten.
Lunch 30 euro.

Voor in de toekomst zijn er twee hotelkamers voorzien.
www.tenbogaerde.be