



# Inhoud

# Contents

## Inleiding / Introduction

|   |     |
|---|-----|
| Brasserie Du Parc — Oostende                          | 21  |
| De Koekoek — Oostende                                 | 27  |
| Hostellerie Le Fox — De Panne                         | 33  |
| De Oesterput — Blankenberge                           | 41  |
| 't Werftje — Zeebrugge                                | 49  |
| Siphon — Damme  | 57  |
| Den Heksestoel — Loker (Heuvelland)                   | 65  |
| 't Hommelhof — Watou (Poperinge)                      | 71  |
| 't Biezemhof — Aalter                                 | 77  |
| In 't Boldershof — Deurle                             | 83  |
| De Roste Muis — Waterland-Oudemans (Sint-Laureins)    | 91  |
| 't Hof van Oranje — Balegem (Zottegem)                | 99  |
| Les Soeurs Louise — Louise-Marie (Maarkedal)          | 105 |
| Etablissement Max — Gent                              | 113 |
| Bistrot du Nord — Antwerpen                           | 119 |
| Ciro's — Antwerpen                                    | 127 |
| Minerva — Antwerpen                                   | 133 |
| Piétrain — Antwerpen                                  | 139 |
| De Groenendijk — Wintam (Bornem)                      | 147 |
| De Stad van Luijck — Sint-Truiden                     | 153 |
| Herberg bij Tante Julia — Stevoort (Hasselt)          | 159 |
| De Kuiper — Vilvoorde                                 | 165 |
| Aux Armes de Bruxelles — Brussel                      | 173 |
| Les Brigittines — Brussel                             | 181 |
| Chez Léon — Brussel                                   | 189 |
| Taverne du Passage — Brussel                          | 195 |
| La Taverne d'Arenberg — Rebecq                        | 203 |
| La Belle Epoque — Spa                                 | 209 |
| Hôtel & Restaurant Bonhomme — Remouchamps (Spa)       | 215 |
| La Ferme des Sanglochons — Verlaine (Neufchâteau)     | 221 |
| Auberge de la Ferme — Rochehaut-sur-Semois (Bouillon) | 227 |
| Hotel de la Poste — Bouillon                          | 235 |
| Auberge du Moulin Hideux — Noirefontaine (Bouillon)   | 243 |
| Le Temps des Cérises — Namur                          | 251 |
| La Cloche — Mouscron                                  | 257 |
| Le Prieuré Saint-Géry — Beaumont                      | 265 |



# De Oesterput

West-Vlaanderen

WENDUINSE STEENWEG 16

8370 BLANKENBERGE

050/41.10.35 (RESERVEREN IS NIET MOGELIJK)  
(NO RESERVATIONS ACCEPTED)

OESTERPUT.COM

**NL** Ik was de voorbije jaren maar een koele minnaar van de restaurants aan de Belgische kust, en dan vooral van het niveau dat zij haalden. Het werd bovendien ook steeds lastiger om er verse vis en zeevruchten te kopen, wat haaks stond op de kwaliteit in de Noordzee en het Kanaal. Dat je tot nog niet zo lang geleden betere vishandels vond in het binnenland, was eigenlijk een potsierlijke gedachte. De Kust kampt als toeristische zone dan ook met een niet te onderschatten euvel: in het laagseizoen komen te weinig mensen naar zee om al die restaurants en vishandels economisch rendabel te maken.

Maar de tijden veranderen en gelukkig waren er al die jaren ook een aantal instituten die overleefden bij de gratie van hun trouwe klanten. De Oesterput in Blankenberge is zo'n instituut. Het verhaal gaat terug tot in 1885. Uitbater Piet Devriendt: 'Mijn overgrootvader, Pieter Devriendt, die door iedereen 'Pito' werd genoemd, was een ondernemer. Hij startte in dat jaar met een groothandel in vis en was de eigenaar van de eerste oesterput die in 1888 in Blankenberge werd aangelegd. Dat was een put met vers zeewater waarin oesters worden gekweekt.'

Naar de komst van zo'n kwekerij was in de badstad reeds lang uitgekeken, en in de lokale pers werd het nieuws over de bouw dan ook enthousiast onthaald. Volgens de krant *La Vigie de la Côte* was de aanleg van een

**ENG** In recent years, I was not exactly a fan of the restaurants at the Belgian seaside, or rather of the quality they served. It became increasingly difficult, moreover, to buy fresh fish and seafood, which seemed rather strange, given the quality in the North Sea and the Channel. In the old days, people would have laughed if you said that the inland fishmongers sold better fish than the ones at the seaside. As a popular tourist destination, Belgium's seaside suffers from the same problem as all other seaside resorts, one which should not be underestimated: all of these restaurants and fishmongers can never be profitable, given the fact that so few people visit the seaside during the low season.

But times change and fortunately there were a number of institutions that survived by the grace of their loyal customers over the years. De Oesterput in Blankenberge is one such institution. Its story starts in 1885. Owner Piet Devriendt: 'My great-grandfather, Pieter Devriendt, whom everyone called 'Pito', was a real entrepreneur. That year, he established a fish wholesale business, becoming the owner of the first oyster hatchery to be built in Blankenberge in 1888. This bed or pit contained fresh seawater, in which the oysters were bred and raised.'

The seaside resort had eagerly anticipated the establishment of such an oyster hatchery, which explains why the local press waxed so

tonnetjes werden bewaard en opgestapeld op een rek. De boter kwam rechtstreeks van de boerderij. Zelfs voor mosterd moest men een eigen potje meebrengen.

Rond nieuwjaar werden versierde peperkoeken verkocht, die de kinderen van Deurle eenvoudigweg 'nieuwjaren' noemden. Zij waren bedekt met een laagje hostiebrood, en daarop ranken van witte suiker. Hier en daar ook een zilveren bolletje, en op de vier hoeken een gouden blad waarop een suikernoot werd gelegd. In het midden vond je de bekroning van dat meesterwerk, een beeldje in chocolade. Baron della Faille d'Huyse, blindgeboren, mocht jaarlijks van zijn meter het mooiste nieuwjaar komen uitkiezen. De baron betastte het geschenk en sprak zijn bewondering uit.

In het café schonk men gerstenat van de brouwerij van de Juffrouwen Martens uit Sint-Martens-Lerne, die ook de gist leverden voor bakkerij en winkel. Het was bier, zoals trouwens in al die plaatselijke brouwerijen, van hoge gisting dat weinig schuimde. Alcohol was overigens verboden, tenzij 'bij kwalen en miseries.' Het spreekt voor zich dat het halve dorp zich bij momenten ziek in Het Boldershof aanmeldde.

Voor de feestelijkheden werd af en toe een vat rode en witte wijn aangekocht. Men bezat er toen al het nodige gereedschap om de wijn zelf op flessen te trekken. Het Boldershof stelde zich vanaf zijn bestaan ten dienste van de bevolking voor het geven van 'noenmalen bij uitvaarten en het opstellen van de feestdis bij feestelijkheden.' Zo staat in een bericht van de heemkring Scheldeveld uit juni 1976 te lezen.

the traditional cinnamon *mastellen*, a local delicacy. Originally the shop sold cloth, wool, silk and groceries, which were kept in small barrels and stacked on shelves. The butter was sourced directly from a farm and you even had to bring your own container if you wanted to buy mustard.

Around the New Year, they sold decorated spice breads here, which the children in Deurle used to call 'nieuwjaren' or New Years. They were covered with a layer of wafer, on which white sugar branches were piped. The odd silver dragée here and there, and a golden leaf on all four corners, on which a sugar bean had been placed. At the centre of this masterpiece stood a chocolate figurine. Baron della Faille d'Huyse, who was born blind, was invited by his godmother to choose the most beautiful bread every year. The baron would 'see' the gift with his hands and express his admiration for the baker's work.

The inn served beer from the brewery of the Misses Martens from Sint-Martens-Lerne, who also supplied yeast to the bakery and shop. Like all other local breweries, they produced a high-fermentation beer, which does not really foam. Alcohol was prohibited, except in case of 'illness and misery'. It goes without saying that pretty much everyone in the village called in sick at Het Boldershof on a regular basis.

The inn would purchase a barrel of red and white wine for festive occasions now and then. They had all the equipment to bottle the wine themselves. From the outset, Het Boldershof offered its services to locals, for lunches after funerals and banquets on more festive occasions.







## De Groenendijk

Antwerpen

NATTENHAASDONKSTRAAT 20  
2880 WINTAM (BORNEM)  
03/889.06.55  
DEGROENENDIJK.BE

**NL** Om het verhaal van De Groenendijk te kunnen vertellen, moeten we heel ver terug in de tijd. Spanje heerste over de Zuidelijke Nederlanden van 1585 tot 1713, wanneer Oostenrijk gedurende enkele decennia de fakkel overnam. Spanje installeerde op strategische punten langs de Schelde allerlei buitenposten, waar goederen werden gestald en manschappen konden uitrusten op weg naar de forten verder landinwaarts.

De Groenendijk, of althans het gebouw waar dat restaurant nu huist, was zo een buitenpost. We moeten ons daarbij voorstellen dat je vanuit het gebouw de Schelde kon zien, en uiteraard ook vice versa. Het was pas na de overstromingen van 1953 en 1976 dat de dijken werden opgehoogd, waardoor De Groenendijk nu weliswaar beschermd is tegen het wassende water.

Veel van de documenten zijn verloren gegaan tijdens de Franse Revolutie, zoals dat overal gebeurde. Wat zich tussen de periode van de Spaanse herberg en de Franse overheersing in De Groenendijk afspeelde, weet niemand. Men vermoedt dat het al die jaren een boerderij is geweest, en dat het dat tot in 1927 ook bleef. Op de benedenverdieping, waar nu de toiletten zijn, stonden tot het begin van de vorige eeuw de koeien op stal.

Eind de jaren 20 van de vorige eeuw kreeg De Groenendijk een andere bestemming. Overgrootmoeder Mieke begon er café te houden.

**ENG** To tell the story of De Groenendijk, we need to travel back in time, to when the Spanish governed the Southern Netherlands, from 1585 until 1713, when Austria took over for a few decades. Spain established all kinds of outposts along the River Scheldt, where goods were stored and where troops could rest on their way to the fortresses that were further land inwards.

De Groenendijk, or rather the building where this restaurant is located today, was such an outpost. You could see the river from the building and vice versa in those days. The





nice flourish. Everything about De Stadt van Luijck indicates that this is a prestigious restaurant, with ambitious plans for the future. To this end, they hired the 27-year-old chef Pajtim Bajrami, who trained under Peter Goossens in Hof van Cleve, as well as in Oud Sluis with Sergio Herman, and with Luc Bellings.

Pajtim shows me the bread-baking facilities in the annex and also explains that they have a function room on the first floor for seminars and meetings. This is a phenomenal project, and truly every detail has been thought of. Whereas the dining room is stately and luxurious, the salon is decorated with contemporary art and cosy lounge chairs. Professional young waiters rush to your table with a smile, presenting the chef's elegant masterpieces. The menu includes such fixtures as North Sea crab with cucumber, sorrel and avocado, as well as a *pomme moscovite* with potato, caviar and sour cream. Anjou pigeon is paired with pumpkin, aubergine and polenta. If you want to go all out, you can also order a Wagyu A5 No. 10 roast for two, with butter lettuce and *pommes pont neuf*.

The dishes of this talented young chef, whose roots are in Kosovo, attest to his genius and ambition. He clearly pays attention to the aesthetics of what he serves, and his dishes are perfectly executed. I think that De Stadt van Luijck has a bright future ahead of it, in this beautiful, astonishing city palace, where the ceiling resembles a canopy bed. —








zit al vijf jaar aan een stuk elke middag dezelfde mevrouw. Ze drinkt een glas port en geniet van de sfeer, de hartelijke ambiance, de voorbijgangers op straat. ‘Mensen komen nog steeds voor de frieten, maar we zijn nu ook zeer bekend voor onze stoofpotten. Het stoofvlees met pruimen is een klassieker. En de garnaalkroketten natuurlijk. De chef maakt die nog elke dag zelf. Pure ambacht.’

En dus ben ik even later in de keuken getuige van een heilig procedé, waarbij achtereenvolgens een roux wordt gemaakt die nadien wordt verrijkt met citroensap, worcestershiresaus, gruyère, eieren en een reusachtige hoeveelheid verse Noordzeegarnaal. Het beslag mag dan uitrusten en afkoelen, waarna het geportioneerd en gepaneerd wordt, en vers afgebakken voor de hongerige klant.

De muren van de eerste zaal staan er sinds 1771, het houtwerk en de lambriseringen werden in 1945 toegevoegd. Moeskroen werd gespaard tijdens de Tweede Wereldoorlog. La Cloche viert in 2021 haar 250e verjaardag. Vincent Coussement: ‘Vroeger was boven ook nog een ruimte, op de eerste verdieping. Daar werden in de jaren 60 en 70 trouwerijen gehouden. Je moet je inbeelden dat daar een houten vloer lag. Moeder heeft me nog verteld dat ze het plafond beneden ettelijke keren hebben mogen stutten in die tijd!’

Opmerkelijk zijn tot slot de prijzen, die aan deze kant van de taalgrens een stuk lager liggen dan in Vlaanderen. Of het nu om een glas champagne (Mailly grand cru) gaat, mergpijp, stoofvlees of côte à l’os, alles is uitermate democratisch in La Cloche. 

reputation for our stews. The beef stew with prunes is a classic. And our shrimp croquettes of course. The chef makes these himself every day. The artisan way.’

Later that afternoon I’m privileged to witness a sacrosanct process, whereby the chef prepares a roux, which is then enriched with lemon juice, Worcestershire sauce, Gruyère cheese, eggs and an enormous pile of fresh North Sea shrimp. He then sets aside the batter to cool, after which he portions it, then breads the croquettes and fries them à la minute for hungry patrons.

The walls of the first function room were erected in 1771. The woodwork and the wainscoting were added in 1945. Fortunately Mouscron was not hit by bombs during World War II. In 2021, La Cloche will be celebrating its 250<sup>th</sup> anniversary. Vincent Coussement: ‘There used to be another room upstairs on the first floor. In the sixties and seventies, they used to have wedding parties here. There was a wooden floor in the room. My mum told me that they ended up having to prop up the ceiling several times over the years!’

Finally, it’s worth noting that prices are significantly lower on this side of the language divide, compared with Flanders. Whether you are ordering a glass of champagne (Mailly grand cru), a marrow bone, beef stew or côte à l’os, everything at La Cloche is eminently affordable. 