



GESELECTEERD DOOR STERRENCHIEF
LUC BELLINGS

De beste
brasserieën
aan de
Belgische kust



BORGERHOFF
& LAMBERIGTS



‘Da’s al tien jaar dat ik in ’t vak zit’, zingt Raymond van het Groenewoud. Ik moest aan hem denken bij het samenstellen van deze gids.

Jawel, het is al meer dan tien jaar dat ik op vraag van Het Laatste Nieuws iedere zomer brasserieën en eethuizen aan de kust bezoek en quoteer. En afgaande op de honderden reacties die telkens toestromen, denk ik dat ik Raymond voor één keer mag persifleren. Ik heb zaken doen vollopen, ik heb zaken doen leeglopen.

Al was het mij daar nooit om te doen. Ik wilde vooral de culinaire weelde aan onze Belgische kust in de verf zetten. Want er zijn talloze chefs die met kraakverse producten prachtige borden op tafel toveren. Mannen en vrouwen met liefde voor de stiel. Maar ik wilde even goed waarschuwen voor de stielbedervers. De verkopers van brol die denken dat je met een microgolf culinaire wonderen kan verrichten.

En daarom deze gids. Een ode aan alle brasserieën, eethuizen, ijssalons en tea-rooms waar ik genoten heb van culinaire pareltjes, een attente bediening, een aangenaam interieur, een correcte prijs-kwaliteit verhouding. Adresjes van goudwaarde voor levensgenieters. En een nachtmerrie voor de fabrikanten van Rennie en Motilium.

Een lekkere zomer gewenst, van Knokke-Heist tot De Panne.

Luc Bellings

Tien lievelingen van de chef

Iedereen heeft zo zijn favoriete eetplekjes die er net dat ietsje meer uitspringen. Daar zijn allerlei redenen voor, maar ik hou er wel van als alle aspecten van het tafelen goed worden ingevuld. Op deze tien adresjes ontdekte ik telkens een team dat zeer professioneel en gepassioneerd met de zaak bezig is, waardoor het hele plaatje gewoon klopt. Want een onvergetelijke culinaire ervaring is pas mogelijk als aan alle voorwaarden is voldaan: een aangename sfeer, een evenwichtige prijs-kwaliteitverhouding en vooral... de allerbeste producten in heerlijke bereidingen.

Op deze tien karaktervolle topadresjes laten de uitbaters geen steken vallen en weet je zeker dat je er telkens weer smakelijk kan eten in een piekfijn verzorgde setting, of het nu een ontbijt, een lunch of een diner is. Dit zijn de tien brasserieën aan de Belgische kust die mij het meest kunnen bekoren en waar je me met vaste regelmaat terugziet. Smakelijk!



Knokke -Heist

Brasserie Bristol

Brasserie Bristol is al jaren een drukbezochte zaak met een uitgebreid vast cliënteel. Daar zit niet alleen de sfeervolle inrichting met zicht op zee voor iets tussen! Deze tijdloze en inspirerende brasserie heeft alles wat een restaurant nodig heeft om een topadres aan de Belgische kust te zijn. Verschillende seizoensgebonden gerechten met

topproducten voor een eerlijke prijs, een attente gastvrouw en vooral... een chef met een pak ervaring.

Vooral de zeer originele en geslaagde presentatie van de tomaat-garnaal gooit hoge ogen. Geen uitgeholde tomaat, maar een flinterdunne, heerlijk gekruide carpaccio met alle *essentials* zoals

kropsla, een eitje en zelfgemaakte mayonaise. Daarbovenop komen natuurlijk de enige echte Zeebrugse garnalen, vers uit de netten. Het lijkt wel een bloem die uit de zee is geplukt. Maar ook van de dame blanche word je even stil. De sole meunière heeft dan weer de per-

fecte cuisson en krijg je met verse frietjes en een heerlijke huisbereide tartaarsaus voorgeschoteld. Werkelijk elk bord dat hier uit de keuken komt, is een lust voor het oog en een streling voor de tong.


‘Deze tijdloze en inspirerende brasserie heeft alles wat een restaurant nodig heeft om een topadres aan de Belgische kust te zijn.’



Brasserie Bristol

Zeedijk-Heist 29
8301 Knokke-Heist
050 51 21 12
www.brasseriebristol.be



 Ramskapelle

De Kruier

In het pittoreske dorpje Ramskapelle kan je gastronomisch tafelen in een sfeer vol ingerichte hoeve met een prachtig terras en tuin. Wie hier de benen onder tafel schuift, kan rekenen op een attente bediening in een gemoedelijke vakantiesfeer. De Kruier prijst zichzelf aan als een ‘openkeuken-restaurant’, wat meteen ook wil zeggen dat hier alleen topge-

rechten met absolute kwaliteitsproducten worden geserveerd.

Zo is het vlees van de bovenste plank. Liefhebbers van onze Belgische klassieker steak met frietjes zitten er dus op hun plaats. De contrefilet van Hereford-rund is zo lekker dat de beschikbare vleessauses op de kaart bijna overbodig zijn:



‘Wie hier de benen onder tafel schuift, kan rekenen op een attente bediening in een gemoedelijke vakantiesfeer!’

bruin gekorst, perfecte cuisson en vooral zacht en sappig. De handgesneden portie friet van polderaardappel maakt er een topgerecht van.

De kaart van De Kruier is met veel zorg samengesteld en telt ook enkele suggesties van de dag. Het leuke aan



de hoofdgerechten – van rundstartaar tot op vel gebakken kabeljauw – is dat je garnituur, aardappelbereidingen en sauzen helemaal zelf kan samenstellen. Het mooie decor en de professionele bediening maken een bezoek helemaal af. Top!



De Kruier

Ramskapellestraat 66
8301 Ramskapelle
050 51 53 13
www.kruier.be



Zeebrugge

't Werftje

Lang voor het interieur van dit authentieke visserscafeetje in een nieuw jasje werd gestoken, serveerde het al voor een handvol centen hemelse garnalkrokette. Een tikje met je vork en de perfect krokante en robuuste korst brak mooi, waarop een heerlijk smeuike, mooi getoma-teerde en perfect afgekruid vulling tevoorschijn kwam. Dat die dan ook nog eens bulkte van de garnalen, maakte het helemaal af.

De perfecte garnalkrokete staat of valt met de bouillon van kopjes en staartjes. Dat hebben ze in 'het oudste cafeetje aan de Zeebrugse kust' allang begrepen. Ook na de complete make-over die het legenda-rische volkscafé transformeerde van een bouwval in een etablissement dat baadt in de typisch Zeebrugse havensfeer van weleer, houden de ingrediënten van het recept stand:



't Werftje is gekend voor zijn topkwaliteit, waarvoor het vaste cliënteel al jaren blijft terugkomen.'

verse garnalen, een heerlijke vulling en een flinterdunne, krokante korst.

Ook de andere visgerechten en typische bistroschotels op de uitgebreide kaart worden perfect gedresseerd op tafel gezet. 't Werftje is dan

ook gekend voor zijn topkwaliteit, waarvoor het vaste cliënteel al jaren blijft terugkomen. Bovendien heeft de drukbezochte zaak ook een uitstekende wijnkaart. Qua prijs-kwaliteitverhouding steekt deze topper erbovenuit. Net zoals vroeger!



't Werftje

Werfkaai 29
8380 Zeebrugge
0497 55 30 10
www.twerftje.be

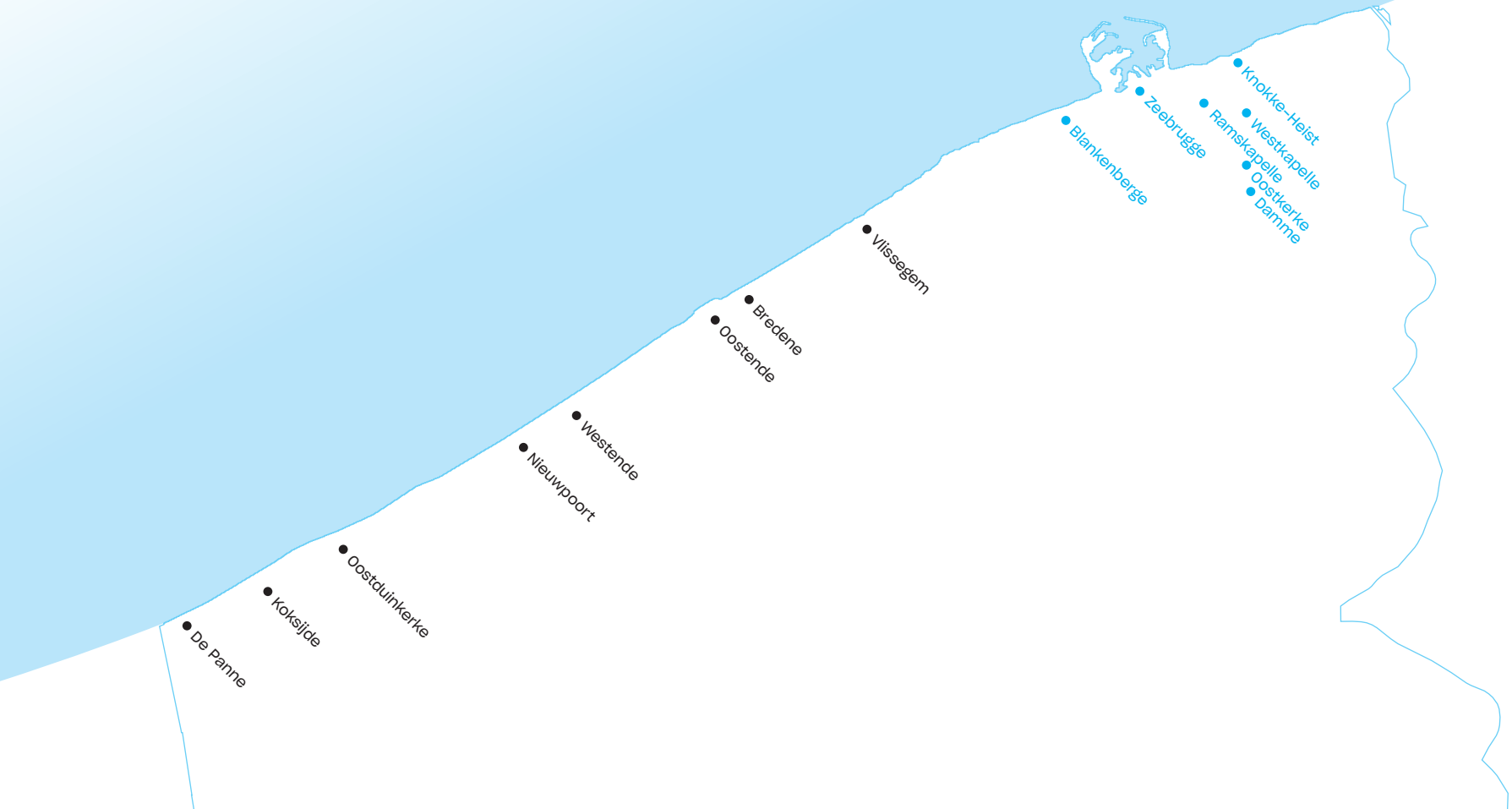




**De andere
topadressen**
aan de
Belgische kust



De Oostkust





Knokke-Heist

Le Chardonnay

Op een boogschuit van de zeedijk in Knokke vind je Le Chardonnay, al meer dan dertig jaar een gevestigde waarde in *Le Zoute*. De familie Uyttendaele runde de zaak jarenlang met veel succes, maar nu staan de jonge chef Gilles Stallaert en zijn vrouw Noortje er aan het roer. Met evenveel verve en dezelfde flair van weleer ontvangen zij hun

klanten in het klassieke interieur met open keuken.

Op de mooi uitgewerkte kaart prijken heel wat klassiekers, zoals sole meunière met sla en frietjes of rog met kappertjesboter en puree. Liefhebbers kunnen er ook terecht voor enkele luxeproducten. De kreeft wordt eerst levend aan



‘Op de kaart prijken zowel klassiekers als enkele luxeproducten.’



tafel gepresenteerd en maakt wat later, perfect gegaard in een lekker gekruide bouillon, een smaakvolle comeback. Het restaurant voorziet ook in een lunchmenu en hanteert

correcte prijzen. De aangename sfeer en lekkere gerechten zorgen er ongetwijfeld voor dat Le Chardonnay ook onder de nieuwe eigenaars nog vele mooie jaren tegemoet gaat.

Le Chardonnay

Swolfsstraat 7
8300 Knokke-Heist
050 62 04 39
www.lechardonnay.be



Knokke-Heist

Más Brasa

Zowel de gevel als de inrichting van Más Brasa springen meteen in het oog en blinken uit in originaliteit. Ook de gekoelde vistoo, het homarium voor de kreeften en de rijpingskast voor het vlees zijn veelbelovende eyecatchers. Hier voel je het meteen: niet alleen de kraakverse visbereidingen, maar ook de (*aged*) vleesgerechten zijn top.

Dat chef Frederik Boussy zijn vak kent, merk je aan de afwerking van de borden. Hij brengt een rijk repertoire visbereidingen met Spaanse, Zuid-Amerikaanse en Aziatische invloeden, maar ook al dan niet gerijpt vlees van verschillende rassen, dat geroosterd wordt op de grill of *a la plancha* wordt geserveerd. Het Baskische ras Txogitxu spant de

‘Hier voel je het meteen:
zowel de vis- als vlees-
bereidingen zijn top.’



kroon, maar ook de Baskische kippen die hier aan het spit draaien, zijn uitzonderlijk lekker.

Daarnaast pakt deze zaak ook uit met het signatuurnagerecht *piña caramel*, waarvoor de ananas zo'n zes uur aan het spit wordt gegaard en verzadigd wordt met zoute karamel. Samen met de *baba au rhum* en vers gedraaid roomijs is dit een afsluiter

van formaat. Bovendien verloopt dit alles ook nog eens in een sfeervolle setting met vlotte bediening. Aanrader!

Más Brasa

Smedenstraat 57
8300 Knokke-Heist
050 61 00 61
www.masbrasa.be



Oostende

Brasserie Albert

In de brasserie van het iconische Thermae Palace Hotel beleef je een nostalgische trip vol culinaire hoogtepunten. Deze plek is dan ook niet de minste: een statig gebouw met een verleden, een rijkelijk verzorgd art-deco-interieur en een van de mooiste zeezichten aan de Belgische kust. Een bijzondere ervaring ook,

want de vriendelijke kelners die dat mooi verzorgde bord op tafel zetten, dragen traditionele kledij en zetten zo mee de toon voor een traditionele Oostendse totaalbeleving.

In de namiddag kan je hier genieten van een kleine kaart met onder meer pannenkoeken, ijsjes en



‘In de brasserie van het iconische Thermae Palace Hotel beleef je een nostalgische trip vol culinaire hoogtepunten.’

verschillende croques. Wie hier komt dineren, heeft een uitgebreide keuze aan klassiekers uit de brasseriekeuken, waaronder een vers aanbod visgerechten tegen een eerlijke prijs. Wie voor de garnaalkroketten gaat, hoeft niet te vrezen dat er te weinig garnalen in het beslag zitten. De zaak garandeert immers veertig procent grijze garnalen in een krokante korst.

Het slaatje met verse handgepelde garnalen is overigens een echte aanrader. Met welke Oostendse kustvisser deze ‘kaviaar van de Noordzee’ werd binnengehaald, kom je op de kaart te weten.

Brasserie Albert

Koningin Astridlaan 7
8400 Oostende
059 80 08 01
[www.thermaepalace.be/
brasserie](http://www.thermaepalace.be/brasserie)