

TEKST KATRIEN  
HUYSENTRUYT,  
MARIE LEYS &  
ANNELIES WAEGEMANS

# WAAR EET DE ARCHITECT?

Culinair



Gaan ze er voor het eten en de sfeer of voor het design?  
Vijf architecten delen hun favoriete eetadressen.



## VINCENT VAN DUYSEN

Vincent Van Duysen is architect, ontwerper en creatief directeur van het Italiaanse designhuis Molteni&C. In Antwerpen nam hij indrukwekkende horecaprojecten voor zijn rekening, zoals August in het voormalige Augustijnenklooster. Als hij in zijn thuisstad uit eten gaat, kiest hij voor zaken die klasse en verfijning uitstralen.

### 't Fornuis

Reyndersstraat 24  
2000 Antwerpen  
fornuisantwerpen.be

'Bij speciale gelegenheden boek ik een tafeltje bij sterrenzaak 't Fornuis. Het restaurant bevindt zich in een charmant herenhuis in het historisch centrum van Antwerpen en heeft een klassiek Vlaams interieur waarin je je meteen thuis voelt. Hier voel je de sfeer van weleer, de aandacht voor details. Denk: mooi gedekte tafels, tafellakens van wit linnen en boeketjes in één kleur. De seizoensgebonden gerechten die chef Johan Segers serveert zijn pure verwennerij. De piekfijne bediening is de kers op de taart.'

### Veranda

Lange Lobroekstraat 34  
2060 Antwerpen  
restaurantveranda.be

'Een bezoek aan Veranda, een restaurant in de voormalige slachthuiswijk in het noorden van Antwerpen, voelt als binnestappen in een hippe zaak in Brooklyn in New York, met veel beton, hout en een verborgen binnentuin. De bediening is er vlot en ongedwongen, maar laat dat je niet misleiden, want alles wat uit de keuken komt is zowel vindingrijk als verzorgd. Ik ben dol op de seizoensgebonden keuken van chef Davy Schellemans en vraag hem soms om de catering van een privé-evenement bij mij thuis te verzorgen. Ook vinden etentjes met ons team regelmatig plaats in Veranda.'

### Brasseurs

Britselei 53  
2000 Antwerpen  
restaurantbrasseurs.be

'Een gevestigde waarde in Antwerpen is Brasseurs, een brasserie-restaurant aan de Britselei vlak naast het oude justitiepaleis. Al vijftientig jaar komen locals hier voor hun vertrouwde klassiekers, die zijn no-nonsense, maar steeds van uitstekende kwaliteit. "Tijdloos" is echt de term die ik op dit restaurant zou plakken, zowel voor het typisch Franse interieur als de menukaart. Het is de uitgelezen plek voor een uitgebreide lunch of een avond gezellig dineren met vrienden of familie.'

### Graanmarkt 13

Graanmarkt 13  
2000 Antwerpen  
graanmarkt13.com

'Achter de neoclassicistische gevel van een klassiek Antwerps herenhuis vind je Graanmarkt 13, een winkel die al jaren een begrip is in de stad. Elegantie en klasse staan hier centraal, net als op de kelder verdieping, waar je in het gelijknamige restaurant kunt lunchen en dineren. Dertien jaar lang kwamen mensen hier speciaal naartoe voor chef Seppe Nobels zijn beroemde groentekeuken. Recent werd de kaart volledig vernieuwd. Nu bereidt chef Chollada Tan Phimharua er pure en tijdloze gerechten zoals rundertartaar, garnaalkroketten en handgesneden frietjes.'







## OANA BOGDAN

Eten is een van haar hobby's, zegt Oana Bogdan. Bij voorkeur eet ze in Brussel, op plekken die verbonden zijn met haar leven en werk. Op het palmares van &bogdan staan onder meer de Kanaal-site en galerie van Axel Vervoordt in Wijnegem. Voor de Mouterij in Leuven en de flattoren The Cosmopolitan in Brussel werd ze genomineerd voor een Mies van der Rohe Award.

### La Paix

Rue Ropsy Chaudron 49  
1070 Anderlecht  
lapaix.eu

'Ik ontdekte deze plek dankzij COOP, een museum en KMO-incubator in Anderlecht, ontworpen door &bogdan. La Paix is sinds 1892 gehuisvest in een neoklassiek gebouw en is meegeëvolueerd met zijn omgeving. De keuken van David Martin vormt, net als de architectuur, een harmonieus evenwicht tussen erfgoed en innovatie. Zijn gerechten zijn geworteld in de traditie, maar doordrenkt met wereldwijde, vooral Japanse invloeden. De precisie en creativiteit van zijn keuken wordt weerspiegeld in de zorgvuldige inrichting en de aandacht voor detail die van La Paix niet alleen een eetbestemming maken, maar ook een ruimtelijke ervaring.'

### Barge

Avenue du Port 86C  
1000 Brussel  
bargerestaurant.be

'Barge ligt aan de oude kaaien van Brussel, vandaag een hippe hotspot, waar de geschiedenis van de vroegere havenactiviteiten nog voelbaar is. Mijn praktijk bevindt zich hier niet ver vandaan, waardoor ik er dagelijks voorbijkom en de gevel bewonder. Het restaurant biedt een unieke eetervaring in een minimalistisch en eigentijds kader. Het interieur is strak en ingetogen, waardoor de focus op de gerechten ligt. De eenvoud van het design, een gerecycleerd interieur van een vroegere bar, sluit aan bij het concept van het restaurant, waar pure smaken en lokale producten centraal staan. Het eten, gecombineerd met alcoholische of zelfgemaakte alcoholvrije drankjes, is een echt kunstwerk, met een sublieme smaak.'

### Beaucoup Fish

Van Gaverstraat 2  
1000 Brussel  
beaucoupfish.be

'Beaucoup Fish is een intiem visrestaurant in Brussel, gelegen aan de kaaien, tegenover het project The Cosmopolitan, een herontwikkeling van een kantoorgebouw naar appartementen, ontworpen door onze praktijk &bogdan. Het ligt op de hoek, met zicht op het volkse leven in de buurt, maar ook op de Koninklijke Vlaamse Schouwburg (KVS). Het restaurant staat bekend om zijn verfijnde en creatieve gerechten op basis van vis en zeevruchten. Het menu is seizoensgebonden, wat voor voortdurende vernieuwing en verrassende smaakcombinaties zorgt. De sfeer is ontspannen en stijlvol, wat het een ideale plek maakt voor zowel een zakelijke lunch als een romantisch diner, bijvoorbeeld voor of na een voorstelling in de KVS.'

### Amor Amor

Troonstraat 59  
1050 Brussel  
Facebook: AmorAmor

De buurt rond de Troonstraat, in het hart van de Europese wijk waar ik woon, heeft een bijzondere transformatie doorgemaakt. Wat ooit begon als een residentieel gebied, is uitgegroeid tot een centrum van politieke en diplomatieke activiteit. Deze evolutie heeft geleid tot een unieke mengeling van culturen. Ook dit restaurant lijkt een plek te zijn waar mensen van verschillende achtergronden samenkomen, en de kleurrijke bohemien sfeer versterkt die diversiteit en warmte. Het interieur van Amor Amor, met zijn huiselijke combinatie van meubelen en kunstwerken, creëert een uitnodigend gevoel. Deze microkosmos binnen die grotere wijk, waarin het lokale en internationale samenkomen, voelt als een gastvrije thuis.'



## JOHANNES ROBBRECHT

Voor Johannes Robbrecht, die met Robbrecht en Daem onder meer het Concertgebouw van Brugge, de uitbreiding van galerie Xavier Hufkens in Elsene en de Stadshal in Gent realiseerde, zijn de sfeer en de kwaliteit belangrijker dan welk interieur nu bon ton is: 'Deze Gentse uitbaters kijken met zorg naar de inrichting om er een aangename plek van te maken, maar er hoeft geen designstoel te staan.'



Beirut

### Ganzerik

Druifstraat 29  
9000 Gent  
ganzerik.be

'Dit ongedwongen café met terras zit op een hoek in een rustige buurt. Ze serveren er eenvoudige gerechten die met veel zorg klaargemaakt zijn. Ik bestel dikwijls de portobelloburger, maar ze hebben bijvoorbeeld ook pasta of een parmigiana, en kleine hapjes vooraf. Er is een vrij diverse bierkaart, met altijd enkele bieren op vat - vaak ook een geuze, wat ik heel graag drink, of hun eigen bier Pony's en de non-alcoholische variant ervan, Fony's. Ze hebben banden met cocktailbar Jigger's, waardoor er ook enkele cocktails aangeboden worden, opgediend in kleine flesjes.'

### Café De Redding

Phoenixstraat 2  
9000 Gent  
@cafederedding

'Een gelijkaardige bruine kroeg waar veel mensen uit de buurt naartoe gaan. Ze bevindt zich op een hoek, net zoals Ganzerik. Misschien is dat voor mij de aantrekkingskracht: de uitkijkspositie. Het terras heeft zicht op de Bargiebrug, die de link legt met het centrum van de stad. Door het Gentse circulatieplan is wat vroeger een drukke straat was nu een rustige plek geworden met veel kwaliteiten. Ook hier staan eenvoudige gerechten op de kaart. Een van mijn favorieten is een broodje met witte pens van Monsieur Boudin. Soms is het klassieke pens, soms heeft ze een Marokkaanse toets. Heel lekker.'

### Bar Bassie

Lammerstraat 13  
9000 Gent  
barbassie.be

'Bar Bassie, boven in het vernieuwde Wintercircus, is een zaak die ik nog graag wil gaan ontdekken. Het is de enige plek die ik hier vernoem die wel heel doordacht vormgegeven werd, onder meer door Altu Space, en ik ben erg benieuwd naar die inrichting. Ik verwacht een soort van Milanese bar waar je een cocktail uitkiest, met iets kleins om te eten. Het concept met de rooftopbar spreekt me er ook in aan: misschien zie je er de beperkte skyline van de stad? Dat staat dus nog op het lijstje.'

### Beirut

Voldersstraat 13  
9000 Gent  
beirut.eu

'Deze keer niet op een hoek, wel in het centrum van Gent, perfect om 's middags langs te gaan. Dankzij de rijke Libanese keuken opent zich hier telkens een heel nieuwe wereld. Ik ben niet helemaal vertrouwd met de namen van alle gerechten, maar ze hebben Libanees platbrood, baba ganoush, hummus, tabouleh... Alles wordt er vers, heel verzorgd en superlekker klaargemaakt. Je voelt er het streven naar hoge kwaliteit in elk gerecht en de enorme fierheid op wat ze je voorzetten.'





## BENNY GOVAERT

Govaert & Vanhoutte Architects zit achter tal van residentiële projecten, de oorspronkelijke renovatie van Fort Napoleon in Oostende en de militaire kerkhoven van Langemark en Tyne Cot. Benny Govaert vindt uit eten gaan essentieel voor het vak: 'We focussen altijd op de architectuur. Door op een terras te gaan zitten, kun je je een plek eigen maken.'

### Willem Hiele

Kapittelstraat 71  
8460 Oudenburg  
restaurant.willemhiele.be

'Ik volg Hiele al een hele tijd. Het recente concept klopt helemaal. Hij is een man van de zee en slaagt erin om bepaalde soorten vis op ontelbare manieren op tafel te brengen en het dan ook nog eens persoonlijk aan tafel te komen uitleggen. Ik nodig hier graag mensen uit die ik wil soigneren. Het is een bijzondere plek: de ligging tussen de polders, de brutalistische villa (*ontworpen door Jacques Moeschal, red.*) die de tijd getrotseerd heeft. Het ongerepte en ruwe karakter past bij de persoonlijkheid van de chef. Het interieur is niet *overgedesignd*, maar het zijn mooie ruimtes waar het fijn toeven is. De buitenomgeving – de tuin, het polderlandschap en de vergezichten – speelt natuurlijk ook mee.'

### Bistro Refter

Molenmeers 2  
8000 Brugge  
bistrorefter.com

'Nog zo'n leuke plek is bistro Refter in Brugge. Ik kwam er toevallig terecht en blijf er terugkeren. De zaak is gekoppeld aan Zet'joe van sterrenchef Geert Van Hecke en wordt gerund door diens zoon. Het interieur is ongedwongen, de sfeer ontspannen en je hoeft niet altijd te reserveren. Dat vind ik een meerwaarde: als je ergens ongepland naartoe kunt gaan en er altijd hartelijk ontvangen wordt, in een mooi kader. De zaak is redelijk gededignd, maar niet te high-end. Een van de aanraders vind ik het lamsgerecht uit de Pyreneeën dat vaak op het menu staat. De kaart wordt bewust beperkt gehouden, maar aan de kwaliteit en de eenvoud merk je de connectie met De Karmeliet van vroeger.'

### Mill-Hill

Doornboom 2  
2460 Kasterlee  
mill-hill.be

'Voor Manuel Wouters van de voormalige cocktailbar Sips hebben we recent een prachtige villa neergezet. Onlangs startte hij met een nieuwe zaak, Mill Hill, een bistro in een mooi kader: de buurt van Keeses Molen in Kasterlee. Ik vind het een aanrader omwille van de cocktails, in combinatie met het lekkere eten. Manuel heeft een speciale gave om ongelooflijk lekkere drankjes te maken. Ik ga meestal voor iets waar gingerbeer in verwerkt is. Het interieur is niet uitzonderlijk, eerder casual. Ik zou trouwens nooit ergens binnengaan waar het interieur niet oké is. Tenzij een oud café, zoals de pubs in Engeland, omdat ze echt zijn. Ik heb moeite met dingen die niet authentiek zijn.'

### Zevensterre

Blauwezaalhoek 4  
8310 Sint-Kruis  
zevensterre-restaurant.be

'Hoewel het interieur niet helemaal mijn ding is, werkt de setting in zijn totaliteit goed. De oude manege werd er omgetoverd tot een nieuw wijndomein. Vooral tijdens de zomer is dit een prachtig gegeven: de wijngaard van Mérula in combinatie met het landschap in Damme, de paarden eromheen en de kunstroute Amare die er langsluipend loopt. En het eten is fantastisch: geen exotische, maar wel een hoogstaande Franse keuken. Chefkok Marc Nevejans stopte in Deinze met Au bain-marie om hier opnieuw te beginnen. De garnal-kroketten en de visgerechten zijn van erg hoge kwaliteit, maar de chef houdt de recepten liever voor zich. Alles samen is eten hier een hoogwaardige beleving.'



Willem Hiele

# SAMPLE



## BART LENS

Bart Lens ontwierp met Lens°Ass Architecten vele unieke woningen in ons land, maar ook het project One Broel in Kortrijk en de uitbreiding van de sporthal van HoGent. Hij houdt niet van 'gemaakt', lekker en tof is genoeg. 'De beleving is geslaagd als het op alle vlakken klopt – van wat er op je bord ligt tot de bediening.'



JANNE GOOIKER

Café Commercial

### De Slagmolen

Molenweg 177  
3660 Oudsbergen  
slagmolen.be

'Ik hou van streekgerechten. In plaats van gesofisticeerde combinaties uit te proberen, maken ze bij De Slagmolen klassiekers met een eigen, geslaagde slag. Niet het kader blijft je bij, wel bijvoorbeeld het dessert. Minstens tachtig procent van de gasten gaat er voor de "dame blanche à volonté", terwijl die niet eens op de kaart staat. Drie kelners verzamelen zich dan rond je tafel, elk met een eigen attribuut: de pot van inox met zelf gedraaid vanille-ijs, een kan met warme chocolade en een glazen schaal met de vers geklopte room. Het ritueel overtuigt je om telkens weer hetzelfde te bestellen.'

### Wasserette

Marktstraat 38  
8620 Nieuwpoort  
de-wasserette.be

'Dit restaurant zit in een voor-malig wassalon. Onder het plafond met linnen wasgoed aan een waslijn is het gezellig tafelen. De dynamiek rond de open keuken en de animo van gastvrouw Hannelore zijn een beleving op zich. Al zijn ook Chef Wibo's garnaalkroketten ongeëvenaard. Wibo heeft een voorgeschiedenis als chef-kok bij een bekend visrestaurant. De lunch op basis van vis is dan ook erg lekker, en betaalbaar. De gezellige drukte, de subtiele knipogen naar het wassalon en de kwaliteit van het eten maken dat je hier wilt reserveren. Als er plaats is, gaan we er graag.'

### Het Gebaar

Leopoldstraat 24  
2000 Antwerpen  
hetgebaar.be

'Het interieur van het knusse gebouw is gedateerd, met onnodige glasgordijnen die dienen om intimiteit te creëren, maar op die manier het gezellige kader van de kruidtuin negeren. Alles wordt echter ruimschoots goedge maakt door de vernuftige gerechtjes, die opbouwen naar de climax: het dessert. Wat er beweerd wordt over Roger van Damme is dus gewoon waar: het is kunde, het is kunst, het is culinair hoogstaand. Wat de spraakmakende pannenkoeken betreft – een aanrader volgens de kaart – ik heb weet van een oma in Hasselt die er betere bakt. Maar vergeet de minpuntjes: op deze zaak moeten we met z'n allen trots zijn.'

### Café Commercial

Lange Lobroekstraat 77  
2060 Antwerpen  
cafecommercial.be

'Zonder de tip van mijn zoon – zelf een chef – had ik deze zaak in een wat desolate buurt nooit gevonden. Pas als je de deur opent, weet je dat je hier moet zijn. Het is een typisch café waar niet te veel aan werd veranderd. En wat ze hebben bijgebouwd, is echt goed aangepakt. Er heerst een gezellige drukte, er klinkt hippe muziek, de sfeer is jeugdige. Het personeel is jong, spontaan en vriendelijk, ze maken deel uit van het gezellige kader. Elk bordje komt met nieuwe smaken en combinaties, wat het boeiend houdt. Kortom, een aanrader om gezellig en betaalbaar te tafelen.'

Surf naar [weekend.be](http://weekend.be)  
voor meer tips van de  
architecten.

# DUMMYY