

# Dominique Persoone



PURE C

DE JONKMAN



LA BOTTE



HERTOG JAN



HOF VAN CLEVE

## PURE C

Boulevard de Wielingen 49,  
4506 JK Cadzand-Bad, 0031-117/39.60.36

*Dominique Persoone is een van de bekendste chocolatiërs van België. Hij heeft twee winkels, in Brugge en Antwerpen, en geeft kookdemonstraties op de culinaire zender Njam!*

"Deze lunchbar van topkok Sergio Herman op een strand in Zeeuws-Vlaanderen is een goed concept. Het is geen sterrenparade zoals zijn restaurant Oud Sluis, maar wel lekker. Het is ook helemaal niet stijf. Je waant je op vakantie in Ibiza: heerlijk aperitieven met de voeten in het zand. Opvallend is dat je hier veel gerechten kunt delen. De specialiteit van Pure C is een gegaarde zeebaars in zoutkorst waarvan de buik is opengesneden en opgevuld met sneetjes citroen en met rozemarijn."

## DE JONKMAN

Maalsesteenweg 438, 8310 Sint-Kruis, 050/36.07.67

"Bij De Jonkman gebruiken ze veel verse vis en schaaldieren uit de Noordzee. Bij binnenkomst staan de verse kreeften je al op te wachten. Chef Filip Claeys werkt zelfs met levende garnalen, dat vind je bijna nergens meer. Die gooit hij zo de pan in: onvoorstelbaar heerlijk. Ik heb natuurlijk een voorkeur voor zoete dingen, en dan zit je hier erg goed. De dessertkaart is om van te smullen."

## LA BOTTE

Europalaan 99, 3600 Genk, 089/36.25.45

"La Botte is een fantastisch lekker Italiaans restaurant. Het lijkt alsof je bij een traditionele Italiaanse familie gaat eten. Ook leuk voor een foodfreak zoals ik: het restaurant heeft een open keuken, zo kan ik eens binnengluuren. Het eten is decadent lekker, ze serveren heerlijk vanille-ijs met witte truffels. Van hun pasta met venusschelpen kan ik ook erg genieten."

## HERTOG JAN

Torhoutsesteenweg 479, 8200 Sint-Michiels (Brugge),  
050/67.34.46

"Voor mij is eten in dit tweesterrenrestaurant een culinair avontuur. De gerechten van chef Gert De Mangeleer zijn echte belevenissen. Zijn smaakcombinaties zijn gedurfd en verrassend. Bij Hertog Jan gaan ze terug naar de culinaire roots. Zo zetten ze vergeten groenten weer op de kaart, zoals de peterseliewortel. Het spreekt me ook aan dat ze veel gerechten serveren in combinatie met topbieren."

## HOF VAN CLEVE

Riemegemstraat 1, 9770 Kruishoutem, 09/383.58.48

"Uit eten gaan in het Hof van Cleve is voor mij evenveel waard als een vakantie. Kritiek over de verschijningen van chef Peter Goossens in de media volg ik niet, zijn keuken blijft goed. Hij blijft de nummer één in België. In dit restaurant is echt over alles nagedacht: de ingrediënten, de smaken en de technieken. Eten in het Hof van Cleve is echt een belevenis."

## LAATSTE AVONDMAAL?

**"Een stoemp van zurkelaardappelen met hard gebakken spek. En dan een putje maken om je saus in te doen. Nog een origineel Brugs recept van mijn moeder."**

JULES HUGAL