



# De 25 favoriete adressen van Gert De Mangeleer

Topchefs maken lange werkdagen. Vergeten ze niet te leven? Wat doen ze in hun schaarse vrije tijd? **Wat betekent voor hen 'quality time'?** Wat zijn hun foodieadresjes die ze liever geheim zouden willen houden? Gaan ze wel eens bij een collega eten? Hebben ze een stamcafé? We besloten het hen gewoon te vragen.

Voor gastronomen die openstaan voor vernieuwing en opperste verfijning is Hertog Jan een must. De gerechten van chef Gert De Mangeleer zijn boeiend en licht verteerbaar, zitten vol contrasten in smaken en textuur en zijn een plezier voor mond én oog. Zijn vriend, vennoot en meermalen gelauwerde sommelier, Joachim Boudens, selecteert hierbij passende en betaalbare wijnen uit zowat alle delen van de wereld. De jongens, want ze bruisen van jeugdig enthousiasme, kochten een historische hoeve aan de Loppemstraat in Zedelgem en beschikken nu over een paar hectaren landbouwgrond waarop ze alle groenten en kruiden voor de keuken kweken. De grond wordt bewerkt door Bart Praet. Die is van huis uit kok. Gert vindt het één van de meest getalenteerde jongens die ooit naast hem aan het fornuis in

Hertog Jan stonden, maar zijn passie voor de boerenstiel lijkt nog net iets groter dan voor het koken. De gebouwen van deze hoeve dateren uit het begin van de 18de eeuw. Bedoeling is de grote schuur om te bouwen tot een hedendaags restaurant met veel glas dat uitzicht biedt op de achterliggende landerijen. In het woongedeelte zal het personeel onderdak krijgen. De verhuis is gepland voor de zomer van 2013.

## Hertog Jan

Torhoutse Steenweg 479 - 8200 Sint-Michiels Brugge  
Tel 050 67 34 46 - [www.hertog-jan.com](http://www.hertog-jan.com)  
Zondag en maandag gesloten

Mange-Tout



Bristol



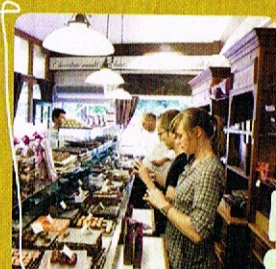
Refter



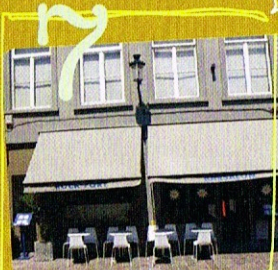
Eenhouwerij Bonne



The Chocolat Line



De Olijfboom



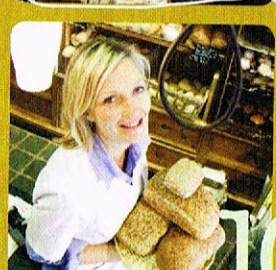
Rock-Fort



De Kruidenmolen



Frituur De Bosrand



Bakkerij Schaeveerbeke

Stijn Bouwens is al heel lang een goede vriend. Zijn grootste eigenschap bestaat er in dat hij van niets iets kan maken, in alles krijgt hij smaak gelegd. Het is knap wat hij met een klein team op tafel weet te brengen, echt chapeau. Zijn patés of zijn hoofdvlies met een augurkje, je proeft dat zijn ziel er in zit, dat is met liefde gemaakt. Het is stevige kost, zonder pretentie, maar verfijnd gebracht. Hier is letterlijk alles lekker. Zijn hamburger de luxe is samengesteld uit uienconfituur, fazantpaté en bloedworst. Die bloedworst wordt gemaakt door zijn neef Steven die hem ook aan Sergio Herman levert. Ik kan maar moeilijk weerstaan aan zijn pakketje van ontbeende varkenspoot, mergpomp met geroosterd bruin brood of zijn variant van de klassieke vitello tonnato, waarvoor hij fijne plakjes kalfstong gebruikt. Wijntje erbij, dat in een mooi, groot glas wordt geschonken, koffietje achteraf en je bent een gelukkig mens. Hier komt alle soorten volk over de vloer: toeristen, gezinnen met kinderen, maar evengoed gastronomen en topchefs.

#### **Bistro De Kruidenmolen**

Dorpsstraat 1 - 8420 Klemskerke  
Tel 059 23 51 78 - [www.kruidenmolen.be](http://www.kruidenmolen.be)  
Woensdag en donderdag gesloten



De Kruidenmolen

8