

De 10 favoriete adressen van Angelo Rosseel



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.

Chef Angelo Rosseel van restaurant *La Durée* uit Izegem promoveerde in november als enige Belgische topkok van één naar twee michelinsternen. Angelo kreeg de passie van het koken van huis uit mee. Als kind vond hij het leuk om z'n moeder en oma in de keuken te helpen, terwijl hij tegelijk ook graag samen met z'n grootvader in diens moestuin werkte. Vandaar zijn liefde voor zowel het koken, als z'n voorliefde voor (seizoensgebonden) producten. Als twaalfjarige startte hij z'n échte opleiding in hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge. Daarna werkte hij zes jaar in De Karmeliet onder de vleugels van Geert Van Hecke. In 2007 opende hij z'n eigen restaurant in Izegem. Een jaar na de opening ervan, wist hij voor *La Durée* de eerste

michelinstar binnen te halen. Hoewel de sterrenjacht hem naar eigen zeggen echt niet bezighoudt, kreeg hij bij de jongste uitgave van de michelingsids zijn tweede ster. GaultMillau geeft *La Durée* een mooie 17 op 20. Ondanks z'n twee sterren weet Angelo Rosseel een goeie brasseriekeuken ook zeker te waarderen. Wat duidelijk tot uiting komt in zijn lijstje met favoriete adressen.

La Durée
Leenstraat 28 - 8870 Izegem
Tel. 051 31 00 31 - www.laduree.be

Café Lugano



1

't Gaverhof



2

Villared



3

Herman Van Compernelle

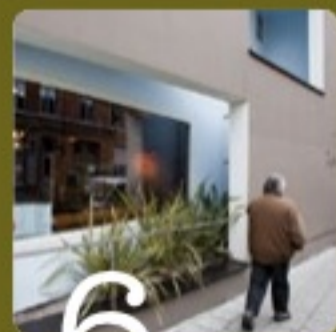


4

Het Vliegend Tapijt



5



6

Bistro Refter



7

La Boule de glace



8

De Kruidenmolen



9

Bakkerij Goegebeur



10

Aspergehoeve Bossuyt

Tekst Raf De Mot Foto's Wim Kempnaers tenzij anders vermeld Recept Stijn Bauwens, De Kruidenmolen

6 Bistro Rafter

Jammer genoeg is de bistro van Gert Van Hecke maandag gesloten. Maar als ik even kan, ga ik er toch eens eten. Ik heb zelf nog 6,5 jaar gewerkt in *De Karmeliet* en gaan eten in *De Karmeliet* of *Rafter* is voor mij zo'n beetje als thuiskomen. Geert zelf zie je er niet zo heel vaak, maar zijn zoon Louis, die nog bij mij in de keuken gewerkt heeft, doet er nu de zaal. Grappig: ik heb voor de vader gewerkt en de zoon heeft voor mij gewerkt. Chef in de keuken is Frederik Van Hoome - we hebben nog samengewerkt in *De Karmeliet*. Wat de keuken betreft, merk je natuurlijk de stempel van de meester: je proeft hier de keuken van *De Karmeliet*, maar dan in een vereenvoudigde versie. Ik heb hier een perfect bereide fazant gegeten. Ook aan te raden: de bressekip aan 't spit met frietjes en goeie salade.

Bistro Rafter

Molenmeers 2 - 8000 Brugge
Tel. 050 44 49 00



8 De Kruidenmolen

Stijn Bauwens is een oude schoolvriend van me. Hij begon pakweg 13 jaar geleden met *De Kruidenmolen* en liet die evolueren tot een van de beste brasseries die ik ken. Je hoort wel eens zeggen dat veel collega-topchefs hier graag een hapje komen eten. Welnu: dat klopt en het is zeker geen toeval. Z'n zelfgemaakte braadworst van everzwijn is echt de moeite, zijn paté deluxe met een simpel slaatje met mosterdvinaigrette en een notenbroodje erbij... Gewoonweg zalig. Ook voor oer-Vlaamse kost als konijn met pruimen met zelfgemaakte kroketjes ben je hier aan het juiste adres.

De Kruidenmolen

Dorpstraat 1 - 8420 Kiemskerke (De Haan)
Tel. 059 23 51 78



7

La Boule de glace



Foto's hierboven en op pagina 48, nr. 7 - La Boule de glace

Ik bekent: als ik één verslaving heb, dan is het ijs. Ik kan *La Boule de Glace* niet passeren zonder even te stoppen voor één of twee bolletjes. Meer nog: ik maak er met plezier een omweg voor. Rudy Pattyn had vroeger een traiteurzaak, maar heeft die verkocht. Op z'n oude dag - hij zal zich verveeld hebben, zeker? (lacht) - heeft hij dan dit ijsalon opgestart. Maar wie hem kent, zal het zeker met me eens zijn: als Rudy iets opstart, moet het perfect zijn of hij begint er niet aan. Dus trok hij naar Italië om er cursussen te gaan volgen. Zijn artisanal ijs megalekker. Geen smurfenij

of andere industriële brot, maar pure kwaliteit zonder kleur-, geur- of smaakstoffen. Om je een idee te geven: z'n pistache-ijs is bruin van kleur, zoals het behoort te zijn en niet groen, met echte, grove stukjes. M'n favoriete smaak: caramel. Jammer genoeg is *La Boule de glace* 's winters gesloten.

La Boule de glace

Delaerestraat 10
8800 Roeselare
Tel. 051 222 224

