



8Chef: pure keuken in tapasporties en uitstekende wijnen. (Foto EDK)

10

8CHEF

"Eigentijds tafelen in een gezellige sfeer"

"8Chef verleidt me door de eigentijdse manier waarop je er kan tafelen. Gezelligheid wordt er hoog in het vaandel gevoerd", vertelt Stéphane Buyens. "Dit is een tapas- en wijnbar, maar verwacht hier geen Spaanse gerechten, wel kleine porties." Eyecatcher van de zaak is het keukeneiland, waar chef Véronique Dewulf zorgt voor een pure keuken waarin het respect voor het product centraal staat. Echtgenoot Lieven Bothuyne zorgt voor de bediening en de wijnen.

8Chef, Strandlaan 266, Sint-Idesbald

9

WIJNEN WEBER

"Voor echte liefhebbers"

"Wijnliefhebbers aan zee komen zeker aan hun trekken bij Wijnen Weber. Net als 't Winhus is dit echt een topzaak", aldus Stéphane Buyens. De zaak heeft een groot assortiment, van land- tot kasteelwijnen, maar de specialiteit van Robert Haerynck is het verkopen en aankopen van grand cru classé-wijnen - denk maar aan Château Petrus, Mouton en Lafite Rothschild en Margaux - vanaf het jaar 1900 tot nu.

Wijnen Weber, Koninklijke Baan 332, Koksijde



Wijnliefhebbers moeten naar Wijnen Weber. (Foto EDK)



Veerie en Stijn Bauwens zorgen voor laagdrempelige kwaliteit in De Kruidenmolen. (Foto AC)

8

DE KRUIDENMOLEN

"Laagdrempelige bistro van sterniveau"

"Naast de molen van Klemskerke ligt De Kruidenmolen. Dit is echt een aanrader, een bistro van sterniveau", verklaart Stéphane Buyens. Chef Stijn Bauwens voert de terroirkeuken hoog in het vaandel en schrikt er niet voor terug om met ondergewaardeerde producten zoals varkenssnuut en varkensspootje te werken. Momenteel wordt het interieur opgefist maar vanaf 17 mei staan Stijn en Veerie opnieuw paraat.

De Kruidenmolen, Dorpsstraat 1, Klemskerke

5

OASIS

"De ideale plaats om te relaxen"



De cocktails van Oasis zijn onovertroffen. (Foto EDK)

"Al meer dan dertig jaar lang is de Oasis dé referentie op het gebied van cocktails en loungen. Het is echt de ideale plaats om te relaxen." De zaak verkoopt ook ijsjes, maar vooral de cocktails zijn volgens Buyens niet te versmaden. De kaart is heel uitgebreid: naast alle klassiekers staan er ook heel wat eigen cocktails op die meer dan de moeite waard zijn. De uitbaters zorgen bovendien voor een totaalpakket: het interieur is tot in de details afgewerkt en de cocktails worden in dezelfde etnische sfeer opgediend.

Oasis, Duinkerkestraat 35, De Panne

6

VISHANDEL BIRGER

"Het beste uit de zee"

"Voor het beste uit de zee, zonder veel poeha, trek ik naar vishandel Birger in Nieuwpoort. De kwaliteit van de vis is er echt top", aldus Buyens. Als zoon en kleinzoon van een visser weet uitbater Frank Jungblut dan ook als geen ander wat verse vis is. Hij verkoopt doelbewust enkel aan particulieren en staat altijd klaar met raad en met receptjes. Naast verse vis kan je er ook terecht voor koude schotels en zeevruchtenschotels.

Vishandel Birger, Valkestraat 7, Nieuwpoort



Birger en Frank Jungblut: "Het beste uit de zee, zonder veel poeha." (Foto EDK)

7

SLAGERIJ ANTOON

"Vlees aan hinterlandprijzen"

Een andere favoriet van Stéphane Buyens is Slagerij Antoon in Leke en dat niet alleen omdat hij dochter des huizes Ellen Dulst ondertussen zijn echtgenote mag noemen. "Slagerij Antoon staat garant voor lekker vlees aan hinterlandprijzen", benadrukt de sterrenchef, die als absolute favoriet de huisgemaakte smout noemt. De slagerij, die al meer dan 40 jaar bestaat, heeft naast een uitgebreid aanbod aan vlees en huisgemaakte charcuterie ook een uitgebreide traiteurafdeling en verkoopt ook groenten, fruit en wijn.

Slagerij Antoon, Lekedorpstraat 50, Leke



De beste huisgemaakte smout haalt Stéphane Buyens bij Slagerij Antoon. (Foto VC)