



Een restaurant van Sergio Herman!

Sergio Herman: Ja, ik ga er iets openen. Het krijgt de naam *Pure C*. Het wordt een restaurant en bar in de duinen. De nadruk zal liggen op vis en schaal- en schelpdieren. Ik ga er ook gerechtjes presenteren die vroeger in *Oud Sluis* op de kaart stonden. Ik denk bijvoorbeeld aan het gerechtje met

frisse komkommer, koriander en limoen, en aan het oestertje met granité van champagne en zure room. En ik ga er ook klassiekers van mijn vader geven, in een modern jasje. Mijn vader was gekend als de koning van de mosselen, ook in België. Maar hij had ook een super gemarineerde zalm, een lekkere salade met langoustines die hij op een eigen manier klaarmaakte en mooie kreeftbereidingen. Het eetconcept wordt *sharing*, dat zijn gerechtjes die je kunt delen terwijl je samen naar de duinen kijkt. En ik wil een mooi terras om te loungen. Het moet echt een plek met een leuke sfeer worden, de sfeer van Ibiza ook, waar ik graag kom. Wij gaan ook picknickmanden maken om mee te nemen naar het strand, want Cadzand is een familiebestemming.

En waarom heb je voor Cadzand gekozen?

Sergio Herman: Dat vraagt iedereen mij. Het is simpel. Omdat mijn hart er ligt. Ik ging er vroeger als kind met mijn ouders naartoe. En het is ook een goed moment nu. Cadzand wordt geüpgraded, Knokke wil er een jachthaven aanleggen. Er gaat dus leven komen. Al hoop ik wel dat de landelijkheid blijft. En nog een reden is dat het vlak bij Sluis ligt, want ik ga er niet zelf aan het fornuis staan. Ik leid nu een team op dat *Pure C* zal runnen.

Je gaat er vooral vis en schaal- en schelpdieren serveren, net als in Oud Sluis. Kun je aan onze kust de nodige kwaliteitsproducten vinden?

Sergio Herman: De producten van de Noordzee zijn top. Dat weet iedereen. Maar sommige zijn nog iets beter dan andere. (lacht) Belgische garnalen

Ga je ook wel eens buiten Knokke eten?

Sergio Herman: Een goed adresje is *De Kruidenmolen* in De Haan. Dat is echt wel mijn favoriet. Maar ik hoor dat dat bij meer chefs zo is. (lacht) Het is er heel lekker en top qua bistro-prijskwaliteit. Goed is ook *Leegland* in Zuienkerke, voor een stuk vlees op de grill. En als ik dan toch Knokke eens verlaat, wil ik ook wel naar *Philippe Nuyens* in Blankenberge.

't Is een goeie vent die lekker kookt. Hij heeft een ster, maar de sfeer is gemoedelijk. Hij mag wat meer in de belangstelling komen. Veel verder ga ik eigenlijk niet. Ik zou nog eens naar *Le Fox* moeten, in De Panne, bij Stéphane Buyens. Dat is al lang geleden. Maar we hebben dezelfde sluitingsdagen. Dat maakt het moeilijk.

Waarom ben je in Knokke gaan wonen?

Sergio Herman: Het ligt op tien minuten van *Oud Sluis* en de sfeer is er fantastisch. Ik houd vooral van de winterperiode. Je kunt dan rustig met de hond op het strand gaan wandelen. Hoewel de omgeving mij toch minder aanspreekt. Dan ga ik liever over de grens, naar Cadzand. Daar is geen hoogbouw. De Belgen hebben toch wat aangevangen met hun kust! Dat vind ik zo jammer. Anderzijds, Knokke leeft, vooral in de zomer en in de weekends. Naar Cadzand ga ik voor de rust van de natuur.

Maar in Cadzand kun je niet zo lekker eten?

Sergio Herman: Neen, daar is eigenlijk niets. Maar er komt wat aan! (lacht)