



DE
TAFEL
VAN
JAMES

OOSTENDSE
RESTAURANTS
KLEUREN BUITEN
DE LIJNEN

FEBRUARI–JUNI
2024

AMY MARY . BELAIR
BISTRO MATHILDA
ALBERT . BRASSERI
GRAND CAFÉ . CULTU
POST . GASTROBAR
LE BASSIN . LUSIT
MANGE TOUT . OODE
PAROLES . RESTAUR
ROCCIA . ROCCO EA
MOI ET LA MER . S
TRATTORIA ENSOR
HIELE . ZUSKE

. BELLE DE JOUR .
A . BRASSERIE
LE DAVID . BRASSI
UURCAFÉ DE GROTE
SAM . HEERLIJK .
TANIA . MARINA .
E . PAROLES
RANT BOUCQUEZ .
ATS . SMOWK . TOI ,
ST - MALO . TOOPE .
RITO . WILLEM



ENSOR GAAT OVER DE TONG



ZET JE MEE AAN DE TAFEL VAN JAMES. BIJNA DERTIG OOSTENDSE RESTAURANTS BRENGEN EEN VLEUGJE KUNST AAN TAFEL. ZE LIETEN ZICH INSPIREREN DOOR JAMES ENSOR EN MET DIE KRUISBESTUIVING KOMT EEN VERRASSENGE MIX VAN VERHALEN, INGREDIËNTEN EN KUNSTHISTORISCHE DETAILS UIT DE KEUKENS GEWAARD.

IEDEREEN KENT ZIJN MASKERS OF ZELFPORTRETTEEN, MAAR ENSOR TEKENE OOK 'DE ROG' OF 'DE OESTEREETSTER'. HIJ EXPERIMENTEERDE MET GROENTEN EN BLOEMEN IN ZIJN STILLEVENEN EN ONTWIERP ZELFS EEN MENUKAART.

DE OOSTENDSE HORECA GAAT AAN DE SLAG MET HET OEUVRE VAN JAMES ENSOR. JE LEEST HOE ZE ZICH LIETEN INSPIREREN DOOR DE GROOTMEESTER EN TEGELIJK ONTDEK JE VERWIJZINGEN NAAR ANDERE KUNSTENAARS, VAN VROEGER EN NU. EEN NIEUWE INTERPRETATIE VAN DE LEGENDARISCHE OOSTENDSE TRADITIE 'MET KUNST AAN TAFEL'.

VAN KUNSTIGE KERAMIEK TOT SCHELVORMIGE MADELEINEKOEKJES, HANDGESCHILDERDE OESTERSCHELPEN, ROG OP STRO OF EEN CAFÉ MASQUÉ: ENSOR GAAT OVER DE TONG.

MEER INFORMATIE VIND JE OP ONZE INSTAGRAPAGINA @TAFELVANJAMES.

RESERVEER JE ENSORGERECHTEN OF MENU'S OP VOORHAND BIJ DE RESTAURANTS.

BRASSI

WAT Brassi Grand Café heeft in het Kursaal-gebouw een unieke locatie. In de brasserie krijg je een van de állermooiste uitzichten op de Noordzee. Ontdek hier pure ingrediënten en mooie presentaties op het bord.

LOCATIE Het fluweelgroene interieur is een ontwerp van **Anthony Boelaert** - bekend van hotel Blanke Top in Cadzand - en hij tekende met gouden lusters en een golvende toog een pareltje in art-decostijl. De organische vormen in meubels en vloerbekleding doen denken aan de zee net voor de deur.

LINK MET JAMES Van februari tot juni draagt de brasserie hun maandelijkse 'Best of Brassi Grand Café' formule op aan de personen in het leven van James Ensor. Wie waren de mensen rondom hem? De eerste maand komt alvast **Mitche Ensor** aan bod, de zus van James en de enige echte oestereetster. Het team van Brassi Grand Café maakt elke maand een andere menukaart met kunsthistorische details in samenwerking met kunstkenner **Xavier Tricot**.

MET KUNST AAN TAFEL Let op de wondermooie keramiek die bij het menu hoort. Ontworpen door **Nomadics Ceramics**, het keramieklabel van kleikunstenaar **Kelly Vanhoutte** die aan de slag ging met het oeuvre van James Ensor. De limited edition ontwerpen zijn ook te koop en wie een James Ensor-menu bestelt, krijgt korting via een spaarkkaart.

Albert I-promenade, Kursaal-Westhelling, brassi.be



Twee hapjes bij een menu in het teken van Mitche Ensor, de zus van James. Terrine van groene kool met kip en gedroogde ham en aardappeltje met zalmkaviaar en zure room. Bij het menu hoort wondermooie 'gemaskerde' keramiek, ontworpen door Nomadics Ceramics.

DE TAFEL VAN JAMES



WAT Le Bassin is een echte familiezaak: **Tom Vanhaecke** (chef) en zijn vrouw **Elsie Bruynoghe** (gastvrouw) runnen het hotel/restaurant/brasserie samen met hun kinderen **Zoé** (bier- en wijnsommelier) en **Jules** (maitre). Zoveel culinaire expertise in één familie, het kan niet anders dan vonken geven.

LOCATIE Le Bassin is genoemd naar de vissersdokken waar het net voor ligt, op vijf minuten wandelen van de Vistrap en één minuut van de beroemde ijslandvaarder Amandine.

LINK MET JAMES Le Bassin is beroemd om de garnaalkroketteren, honderden per maand rollen er hier uit de keuken. Ensor was een rebel, iemand die buiten de lijntjes kleurde. Daarom bedacht Tom - lid van de NorthSeaChefs - een kroket met schelvis, handgepelde garnalen en mosseljus. Denk daarbij aan een remouladesaus en een 'zeebeschuit', op basis van zuurdesemtoast en je krijgt een van dé toppers van de Tafel van James.

POEDERTEKENING Zeesla gaat in de droogmachine en met het groene poeder tekent Tom de cijfer-lettercombinatie 0.301, een verwijzing naar een visserijboot uit 1946 die vaarde onder de naam... James Ensor.

Visserskaai 1, hoteldubassin.be, Instagram @lebassinoostende

Kroket met schelvis, handgepelde garnalen, mosseljus, remouladesaus en een 'zeebeschuit' op basis van zuurdesemtoast. Zeesla gaat in de droogmachine en met het groene poeder (foto boven) tekent chef-kok Tom de cijfer-lettercombinatie 0.301, een verwijzing naar een visserijboot uit 1946 die vaarde onder de naam James Ensor.



MARINA



Chef-kok Sam Filippusson liet zich inspireren door Ensors schilderij 'Stilleven met oesters', waar hij op een lange tafel oesters en een krabbenpoot schilderde. Dat bracht Sam bij drie bereidingen met schaal- en schelpdieren.

WAT Het Italiaanse restaurant Marina wordt gerund door **Vida Acquaro**, even vurig als haar Italiaanse roots. In de keuken staat chef-kok **Sam Filippusson**, die voorheen in sterrenresto's **Vrijmoed** en **Bartholomeus** werkte. Ze zijn een sterk duo en haalden in de laatste **Gault&Millau** gids een topscore van 14/20.

LOCATIE Marina vind je op Oosteroever, pal aan het water. Je hebt hier niet alleen zicht op de dokken, de zon glinstert ook de hele dag rechtstreeks in het restaurant. Zee en duinen zijn amper één minuut wandelen.

LINK MET JAMES Chef-kok Sam liet zich inspireren door Ensors schilderij 'Stilleven met oesters', waar hij op een lange tafel oesters en een krabbenpoot schilderde. Dat bracht hem bij drie bereidingen met schaal- en schelpdieren: een oesterschelp gevuld met coquilles en ramenias, een bisque op basis van kreeft en langoustine en krabsla met venkel en selder. Dat laatste gerecht krijgt een prijs voor één van de mooiste borden aan de Tafel van James.

KUNST IN HET DNA Zowel Vida als haar vader **Domenico**, van wie ze het restaurant overnam, zijn kunstliefhebbers. Tijdens voorbije edities van **Met Kunst aan Tafel** - met kunstborden in deelnemende resto's - verzamelde de familie sommige jaren alle borden en die hangen hier tentoongesteld. De Oostendse kunstenaar **Willy Bosschem** maakte op zijn beurt een kunstwerk van enkele borden en ook dat kan je hier bewonderen.

Hendrik Baelskaai 7, resto-marina.be, Instagram @resto.marina.oostende

Oesters met een gelei van zeewater, spinazie, kaviaar van sjalot, viooltjes en een 'brood-soldaatje'. Elke gang in het menu is een eigentijdse variatie van een gerecht dat James Ensor beschreef en zowel Peter als Lieva verrassen met kunstdetails aan tafel.



WAT Lieva Debruyne en Peter Moyaert van restaurant Mange Tout houden van de zee en haar ziltigheid. Je ontdekt vaak vissen op de kaart waar je nog nooit van hoorde. Ze serveren 'eten met een geweten' en focussen op de herkomst van hun producten.

LOCATIE Een Gault&Millau visrestaurant op de iconische Visserskaai, dat kan niet fout lopen. Op een boogschuit van het strand en de Vistrap.

LINK MET JAMES Chef Peter is grote fan van Ensor, Venetië én de film Eyes Wide Shut. Om de maskers natuurlijk. Wie het Ensormenu bestelt, krijgt een masker cadeau. Als alle gasten het opzetten, wordt het restaurant zowaar een gemaskerd bal. Het volledige zesgangenmenu is geïnspireerd door Ensors menukaart, die hij tekende voor het trouwfeest van Ernest Rousseau's zoon. Zo schreef Ensor over 'Poularde à la financière', en dat wordt parelhoen met foie gras, daslook en paddenstoelen bij Mange Tout. Peter wilde zo dicht mogelijk bij de originele recepten blijven en is oude kooktechnieken gaan researchen.

MET KUNST AAN TAFEL Kunstliefhebbers zijn hier aan de juiste tafel, want kunst zit in het DNA van Mange Tout. Niet alleen etaleert Peter originele dresseerkunsten, aan de muren spot je ook culinaire werken van Hans de Booij of Herman Brood.

Visserskaai 22, restaurantmangetout.be

MANGE TOUT

DE TAFEL VAN JAMES

Ensor was een colorist, beroemd om zijn kleurgebruik. In 'De oestereetster' experimenteert hij voor het eerst met ongemengde kleuren, zoals chroomgeel of loodwit.



WILLEM HIELE

WAT Topchef Willem Hiele haalde vorig jaar een Michelinster binnen op zijn nieuwe locatie in Oudenburg. Zijn keuken is eigenzinnig, net zoals zijn restaurantpand.

LOCATIE Het restaurant zit in een architecturaal betonnen pand van kunstenaar/architect Jacques Moeschal, wiens ontwerpen de grens opzoeken tussen sculptuur, architectuur en landschap. Het brutalistische gebouw ligt temidden de historische polders en de lange oprijlaan is even indrukwekkend als het pand zelf. Wie van de monumentale sfeer maar geen genoeg krijgt, kan ook blijven slapen in één van de hotelkamers.

LINK MET JAMES Kunnen gerechten kunst zijn? Bij Willem Hiele zou je denken van wel. De chef dresseert als geen ander en voor het Ensorjaar bedacht hij twee 'bites' die verstopt liggen op handgeschilderde oesterschelpen: een yakitori van mossel gelakt met gefermenteerd knolseldersap en een boerenkoolcracker met zeewier en een pekel van kombu. De ouders van Willem Hiele zijn eigenaar van twee etsen van Ensor - 'Oostendse Visser' en 'Strand van De Panne' - en je kan beide werken bewonderen in het restaurant. Willem komt aan tafel zelf vertellen over de link tussen kunst, eten en geschiedenis. Het gerecht maakt deel uit van zijn meergangenmenu bij lunch of diner.

MET KUNST AAN TAFEL De eigenaar van het gebouw, de Oostendse familie Van Moerkerke, staat bekend om haar indrukwekkende privé-kunstcollectie en enkele van die werken zijn hier zomaar te bewonderen. Onder meer wereldberoemde topnamen Francis Alÿs, Robert Longo, Raoul De Keyser en Cindy Sherman zijn aanwezig en dat maakt van dit restaurant net geen mini museum.

Kapittelstraat 71, 8460 Oudenburg,
restaurant.willemhiele.be
Instagram @restaurantwillemhiele



Twee 'bites' liggen verstopt op handgeschilderde oesterschelpen: een yakitori van mossel gelakt met gefermenteerd knolseldersap en een boerenkoolcracker met zeewier en een pekel van kombu.

DE TAFEL VAN JAMES

СІМ'Я ВАН ЯМТІ



TOI, MOI ET LA MER



'Strandwandeling met Ensor': denk aan een eigenzinnige versie van rog à l'Ostendaise, bijvoorbeeld met grijze garnalen, scheermesjes en wulken.

WAT Een echte visbrasserie met lokale Noordzee-vis. Elke dag wordt de catch of the day geserveerd, zowel bij lunch als diner. De garnalen komen trouwens van de beroemde Vistrap wat verderop. Chef-kok **Christophe Snauwaert** is een erkende NorthSeaChef en werkt enkel met duurzaam gevangen vis.

LOCATIE Dit is misschien wel het kleinste restaurant op de zeedijk, met zicht op het Groot Strand. Het heet niet voor niets Toi, Moi et la Mer.

LINK MET JAMES Chef Christophe is een grote Ensorfan, hij was zes jaar kok in het restaurant van Mu.Zee. Voor de Tafel van James bokst hij een vier- à vijfgangenmenu 'Strandwandeling met Ensor' in elkaar, waarbij de catch of the day altijd centraal staat.

CURIOSITEITEN De moeder van Ensor baatte in Oostende een winkeltje uit met schelpen en andere curiositeiten. Het is een goedbewaard geheim dat je in Toi, Moi et la Mer exact diezelfde snuistersfeer terugvindt. Christophe is een verzamelaar en richtte zijn restaurant in met kunstreproducties, keramiek, vazen, kandelaars, schelpen en ander maritiem moois.

Albert I-promenade 68, toimoietlamer.be,
Instagram [@toi_moi_et_la_mer](https://www.instagram.com/toi_moi_et_la_mer)

DE TAFEL VAN JAMES

WAT Wat ooit startte als een traiteurzaak, is vandaag een gewaardeerd Italiaans restaurant in Oostende, met een vermelding in de categorie HIP in Gault&Millau. De grootmoeder van eigenaar en chef **Anthony Caulier** is afkomstig van Italië, vandaar de zuiderse roots.

LOCATIE De naam zegt het al: Ensor is hier niet weg. Het Duinenkerkje waar Ensor ligt begraven, bevindt zich aan de overkant van de straat.

LINK MET JAMES Wie het Ensormenu bestelt, krijgt naast vier gangen lekkers ook een kunstig porseleinen bord mee naar huis. De Oostendse kunstenaar **Mieke Drossaert** schilderde op het bord een parodie van Ensors beroemde 'De baden van Oostende'. Ze titelde het werk 'Il preferito del pittore', de favoriet van de schilder. Het hoofdgerecht in het menu wordt ook altijd op dit bord geserveerd.

KUNSTIG DETAIL De borden worden origineel verpakt in een leuk geïllustreerde pizzadoos. Wie de borden apart wil kopen, kan terecht in de shop van Mu.Zee en het James Ensorhuis.

**Dorpsstraat 103, ensorito.be,
Instagram [@ensorito_trattoria](https://www.instagram.com/ensorito_trattoria)**



Anthony Caulier en Julie Coopman runnen Trattoria Ensorito. Hun restaurant is letterlijk genoemd naar James Ensor.

Rechts: de Noordzee pijlinktvis voor hun carbonara di mare.



Carbonara di mare met calamari – pijlinktvis - gevangen uit de Noordzee en verse grijze garnaltjes. Wie het Ensormenu bestelt, krijgt naast vier gangen lekkers ook een kunstig porseleinen bord mee naar huis. De Oostendse kunstenaar Mieke Drossaert schilderde op het bord een parodie van het beroemde schilderij 'De baden van Oostende'.

TRATTORIA ENSORITO

DE TRAFEL VAN JAMES

PAROLES PAROLES

In een aparte 'Ensor corner' kan je achter gesloten gordijnen een volledig menu in het teken van James Ensor proeven. Aan de muren hangen evenveel (replica) kunstwerken als gangen en elk gerecht is geïnspireerd door een van de werken. Zo is er een rolletje van kabeljauw met spitskool, Chinese kool en espuma van rode kool. Chef Terence bestuift aan tafel met citrusparfum en vervolgens kleurt de paarse espuma plots roze.



WAT Paroles Paroles is sinds de zomer van 2023 een nieuwkomer in de Oostendse horecascene. Ze kregen meteen een vermelding in de categorie HIP van Gault&Millau.

LOCATIE Je vindt dit sharing restaurant, terras- en eventcafé in het nieuwe Sky District aan het station. Het prachtige decor is een ontwerp van interieurbureau **Not Before Ten** en de tassel parasols, tafels in snoepkleuren, zwevende letters en blinkende tegels brengen je instant in hippe vakantiesfeer.

LINK MET JAMES In een aparte 'Ensor corner' kan je achter gesloten gordijnen een volledig menu in het teken van James Ensor proeven. Aan de muren hangen evenveel (replica) kunstwerken en tekeningen als gangen en elk gerecht is bijzonder inventief geïnspireerd door een van de werken. Zo zijn er Oostendse oesters met zee-wierolie en duindoornbesjes uit Oostendse duinen, als ode aan het schilderij 'De oester-eetster'. Chef-kok **Terence McGarrity** gebruikt enkel ingrediënten van en rond Oostende. Terence ging snuisteren in de archieven en is bijna een wandelende museumgids; hij kan zo in Mu.Zee aan de slag. Hij komt allerlei kunst-historische details ook aan tafel delen. Zo weet hij te vertellen dat Ensor een voorliefde had voor rode kool en dat de oestereetster alleen aan een tafel van twee zit. Breng in Paroles Paroles ook aan bezoek aan de toiletten, waar James Ensor via de luidsprekers een interview geeft.

MET KUNST AAN TAFEL Je ontdekt ook minder bekende werken zoals 'De dode haan' of 'Les Peches', een carnaval van drie perziken en passievruchten dat de chef op het idee bracht om een passievruchtendessert te creëren dat je letterlijk van tafel - voor de gelegenheid omgetoverd tot schilderij - schraapt.

**Brandariskaai 5, parolesparoles.be,
Instagram [@parolesparoles](https://www.instagram.com/parolesparoles)**



DE TAFEL VAN JAMES

STAPTEL VAN JAMES
711
YE



Ensor

Ensor Unaskest
Bismarckstr. 100
Burg 102
Tel: 0471 711 111
www.ensor.nl



'De rog' is een werk van James Ensor uit 1892. Naast de rog op een bedje van stro is er ook een schelp met roosgekleurd hart te zien, een seksuele connotatie.

Roggebollen - de wangen van de rog - worden in tempura krokant gefrituurd en geserveerd met een dip van gerookte kabeljauwkuit. De kuiten worden thuis bij de chef boven hooi gerookt. Je vindt dit gerecht bij Paroles Paroles.



WAT De zussen **Rojda** en **Saadet Kaya** zijn onafscheidelijk en besloten dan maar samen een knusse ontbijtzaak te openen. Het zijn ook de twee ondernemers achter **Flavors**, even verderop in de **Wittenonnenstraat**. Hun brunches zijn legendarisch en ook leuk om weten is dat je hier regelmatig 'wereldboxen' kan afhalen, tapas of pincho's met Turkse of Mexicaanse flavours.

LOCATIE Boven het terras nodigen bloemen uit om ook binnenin verder te ontdekken. De zaak is Instagram heaven, met roze kleuren everywhere, planten aan het plafond en droogbloemen aan de muren.

LINK MET JAMES Bij **Zuske** toveren ze een Ensor-dessert op je bord; een smeuiġe madeleine in de vorm van een schelp, afgewerkt met blauwe crème als knipoog naar de zee. Wie zoekt, die vindt ook een blauw snoepje als verrassingsparel. Daaronder een bedje van zandkoekjes, symbool voor het strand, en huisgemaakte rozenconfituur met honing. Dat schelpen een belangrijke rol speelden in Ensors werk, is geweten. Zelf haalde hij daarvoor de inspiratie in de schelpenwinkel van zijn moeder, waarvan je trouwens een exacte replica kan bewonderen in het **James Ensorhuis** in Oostende.

HANDIGE HANDEN Net toen de zaak open zou gaan, brak covid uit. **Zuske** moest noodgedwongen al dicht, maar de zusjes lieten zich niet doen. Samen met **Baba** - hun papa, die ook vaak in de keuken staat - bouwden ze het volledige candy coloured interieur zelf.

**Wittenonnenstraat 36, [zuske.be](https://www.zuske.be),
Instagram @[zuske_oostende](https://www.instagram.com/zuske_oostende)**

ZUSKE

Een smeuiġe madeleine in de vorm van een schelp, afgewerkt met blauwe crème als knipoog naar de zee. Wie zoekt, die vindt ook een blauw snoepje als verrassingsparel. Daaronder een bedje van zandkoekjes, symbool voor het strand, en huisgemaakte rozenconfituur met honing. Schelpen duiken regelmatig op in de stilleven van **James Ensor**.



Het hoofdgerecht kan niet anders dan een 'Filet de boeuf à la clamart' zijn, vermeld op Ensors spijskaart voor Ernest Rousseau. Hoe een voorstad van Parijs plots een erwtenras werd, gastheer Nicolas weet het je aan tafel te vertellen. Chef-kok Virgily geeft aan de klassieke bereiding van rundsvlees met erwten een hedendaagse draai en ook Ensors 'grillige groenten' belanden op haar grill.

WAT Carnivoren ter lande, verzamelt u. Smowk is een rasecht grill- en vleesrestaurant, maar even zo een gezellige bar. Hier vind je enkel rundsvlees van topkwaliteit. De rassen veranderen regelmatig, zo ontdek je momenteel een boterzacht Pools rundsvlees. De eigenaars **Virgily** en **Nicolas De Buck** zijn echte kenners en lieten hun grill speciaal op maat maken. De kolen zijn een gedroogde mengeling van eik en beuk, die een nootachtige smaak geven. De jonge Virgily is overigens een van de weinige vrouwelijke grillmasters in België.

LOCATIE Alleen al voor het interieur zou je naar hier komen. Het decor is een plaatje, dankzij de hangplanten, fluwelen stoelen, de ronde vormen en de indrukwekkende ovale bar met zicht op de keuken. Architectenbureau **Luum** uit Oostende tekende het concept uit. Leuk detail: de keuken is open tot 23u30, zo kunnen ook laatavondmussen hun honger stillen.

LINK MET JAMES Voor het Ensorjaar presenteren Virgily en Nicolas een 'chef's impressie' van verschillende Ensorwerken. Ze gingen studeren in geschiedenisboeken en kennen intussen heel wat anekdotes die ze ook mooi opschreven in een aparte menu. De cocktail is een verwijzing naar 'Ma mère morte' uit 1915, waar Ensor zijn moeder op haar sterfbed tekende naast een plateau met flessen, met een beetje verbeelding gevuld met verzachtende alcohol. Het hoofdgerecht kan niet anders dan een 'Filet de boeuf à la clamart zijn', vermeld op Ensors spijskaart voor Ernest Rousseau. Hoe een voorstad van Parijs plots een erwtenras werd, Nicolas weet het je aan tafel te vertellen. Virgily geeft aan de klassieke bereiding van rundsvlees met erwten een hedendaagse draai en ook Ensors 'grillige groenten' belanden op haar grill.

MET KUNST AAN TAFEL In het interieur van Smowk wisselen de kunstwerken. Het restaurant heeft een samenwerking met **Vision XR Gallery** uit De Haan en alle werken aan de muren zijn te koop. Dat betekent dat het decor regelmatig verandert.

**Van Iseghemlaan 62, smowk.be,
Instagram @smowk_grill**



SMOWK

YE TAFEL VAN JAMES

CULTUURCAFÉ DE GROTE POST

WAT Zeven op zeven de hele dag door is het CultuurCafé een favoriet bij Oostendenaars en toeristen. Het CultuurCafé is zo'n plek waar je de pauzeknop indrukt, gezelligheid komt al aangewaaid van bij de oude draaideuren aan de ingang.

LOCATIE Je vindt het CultuurCafé in De Grote Post, het voormalige postgebouw van Oostende, een architecturale trekpleister van Gaston Eysselinck uit de jaren '50. Het is een beschermd gebouw dat door B-architecten in 2013 gerenoveerd werd tot cultuurcentrum.

LINK MET JAMES Je proeft bij de suggesties twee gerechten à la Ensor, gecreëerd door Laurence Van Cauter, chef-kok en vrouw achter het CultuurCafé. Een 'Stilleven van Ensors' eend' en 'Schelpen van Ensor in een sellerie au jus'. Het eerste is een vertaling op het bord van Ensors werk 'Nature morte au canard' uit 1880 waarbij Laurence en haar chefs Frédéric Lamquet en Arne Van Waes gedetailleerd uitzochten welke ingrediënten op het schilderij te zien zijn.

Variëteit aan Noordzeeschelpen met knolselder, visjus en zee kraal, een creatieve invulling van Ensors 'Sellerie au jus' die hij mooi opschreef in een zelfgetekende menukaart.

'Stilleven van Ensors' eend' is een vertaling op het bord van het werk 'Nature morte au canard' uit 1880. Magret de canard (borstfilet van eend) met krokante prei, emulsie van knolselder, bouillon van ui en aardappel. Leuk detail: er is ook een vegan versie!

Ze kwamen uit bij een hedendaagse magret de canard (borstfilet van eend) met krokante prei, emulsie van knolselder, bouillon van ui en aardappel. Leuk detail: er is ook een vegan versie! Het tweede gerecht verzamelt een variëteit aan Noordzeeschelpen met knolselder, visjus en zee kraal, een creatieve invulling van Ensors 'Sellerie au jus' die hij mooi opschreef in zijn beroemde menukaart.

KUNSTIG DETAIL Let op het monumentale bronzen kunstwerk van Jozef Cantré aan de ingang. Het zijn vrouwen die zich verenigen als gevleugelde godinnen, een symbool van eenheid. Meteen een mooie boodschap in dit project dat bijna dertig Oostendse restaurants verbindt.

*Hendrik Serruyslaan 18A, degrotopost.be,
Instagram @cultuurcafedegrotopost*





Met een beetje verbeelding zie je de oestereetster hier zitten, want de tafels zijn even mooi en plechtig gedekt. Voor het Ensorjaar tovert Lusitania een tweeluik op je bord, met tong, oesters en oestercrème. In oesterblaadjes zijn 'piep gaatjes' geknipt, als verrassende 'doorkijkjes' naar het werk.

WAT Al meer dan twintig jaar staat chef Grégoire Deloddere in de keuken van dit gezellige Gault&Millau restaurant (13,5/20), waar hij oesterse toetsen mengt met echte klassiekers van bij ons zoals tatjespap en sol à l'Ostendaise.

LOCATIE Ga zeker eens aan het raam zitten en zie mensen op de Visserskaai strijden met de wind, meeuwen frietjes stelen van toeristen en de schepen passeren richting zee.

LINK MET JAMES Met 'De oestereetster' levert James Ensor in 1882 een mijlpaal in de Belgische kunst af. We zien Ensors zus Mitche onverstoorbaar genieten van haar oesters, iets waar team Lusitania ook naar streeft. Met een beetje verbeelding zie je haar hier zitten, want de tafels zijn even mooi en plechtig gedekt. Voor het Ensorjaar toveren ze een tweeluik op je bord, met tong, oesters en oestercrème. In oesterblaadjes zijn 'piep gaatjes' geknipt, als verrassende 'doorkijkjes' naar het werk. Aardappelen, kaviaar en bloedzuring brengen de smaken in balans.

MET KUNST AAN TAFEL In het interieur valt het enorme werk van de Belgische expressionistische kunstschilder Anto Diez aan de muur meteen op, naast typische maritieme elementen binnen het thema 'de visser en de zee'.

Visserskaai 32, restaurant-lusitania.be

LUSITANIA

AMY MARY



Een versgebakken koekje in de vorm van een Sint-Jacobsschelp. Amélie verwerkte kurkuma, rode biet en spirulina (zeealgen) in tinten geel, rood en blauw en kleurt daarmee het schelpje. Ze presenteert hierin een bol Purple Disco Lavender-ijs, een krokante witte chocolade crumble met pistachenoten en versgeklopte slagroom. Een zoete frambozen-coulis met rozenwater vult de florale smaak van de lavendel aan en is een hint naar de expo 'Rose, Rose, Rose à mes yeux' in Mu.Zee. Alle koekjes worden letterlijk vers gedraaid met zelfgemaakt deeg.



WAT Het meest bijzondere ijssalon van Oostende. Je vindt er buitengewone smaken zoals 'clair' of 'caramelized popcorn' maar nóg unieker is de manier waarop het ijs wordt bereid. Oprichtster Amélie Cobbaert, burgerlijk ingenieur van opleiding, werkte anderhalf jaar lang aan een uniek recept om ijs te bereiden zonder eigeel, emulgatoren, stabilisatoren of industriële smaakpasta's. Ze werkt enkel met echte ingrediënten. Dit is uniek in de ijs-wereld - een wereldprimeur om precies te zijn - en dat smaak je écht.

LOCATIE In de Langestraat kan je niet voorbij de metershoge ramen van Amy Mary kijken. Binnen wacht een vrolijk oranje interieur en krijg je ook meer info over de manier waarop het ijs wordt gemaakt, de ingrediënten en hun band met lokale producenten. Toptip: boven zit een mini rooftop terras, zeg gerust een van de bestbewaarde geheimen in Oostende.

LINK MET JAMES Proef hier van 'Ensor's Pearl of Ostend Sundae'. Een culinair (kunst)werk geïnspireerd door het experimentele karakter van Ensors tekenstijl. De Sundae komt in een versgebakken koekje in de vorm van een Sint-Jacobsschelp. Ensor was een colorist en dat is Amélie ook. Ze verwerkte kurkuma, rode biet en spirulina (zeealgen) in tinten geel, rood en blauw en kleurt daarmee het schelpje. Ze presenteert hierin een bol Purple Disco Lavender-ijs, een krokante witte chocolade crumble met pistachenoten en versgeklopte slagroom. Een zoete frambozen-coulis met rozenwater vult de florale smaak van de lavendel perfect aan en is meteen een hint naar de expo 'Rose, Rose, Rose à mes yeux' in Mu.Zee.

KROKANT DETAIL Alle koekjes worden letterlijk vers gedraaid met zelfgemaakt deeg en ook dát smaak je. Zijn dit de beste ijshoorntjes van het land? Het zou zomaar kunnen!

Langestraat 18, amyandmary.be,
Instagram @amymaryicecreams

WAT Een rasechte gastrobar waar gezelligheid en lokale keuken samensmelten. **Sam Vancoppenolle** gaat steevast voor topvlees en vis uit de korte keten in dit late night dining concept. Gastrobar Sam haalde een mooie derde plaats op het Garnaalkrokettenfestival 2023, dat voor de derde keer op rij.

LOCATIE De gastrobar blinkt in een moderne stijl vol houtelementen en een open baksteen. Je voelt je er meteen thuis. De keuken is bewust open tot 24 uur, waardoor ook de latere liefhebbers met honger hier aan hun trekken komen. Met het Kursaal over de deur een slimme zet.

LINK MET JAMES Bij Gastrobar Sam kiezen ze voor de echte kunstenaarsspirit. Die experimenteren graag en net dat zal gebeuren in de gastrobar. Op bordjes in de vorm van een schilderspalet wordt geëxperimenteerd met verse seizoensgroenten en wisselende vissoorten. Daarbij let de chef telkens op de kleuren uit Ensors universum.

MET KUNST AAN TAFEL Onmogelijk om het niet over de gigantische zwevende vis - een ontwerp van Peter Dergeloo - aan het plafond te hebben.

**Van Iseghemlaan 60, gastrobarsam.be,
Instagram [@gastrobar_sam](https://www.instagram.com/gastrobar_sam)**



Op borden in de vorm van een schilderspalet wordt geëxperimenteerd met verse seizoensgroenten en wisselende vissoorten. Daarbij let de chef telkens op de kleuren uit Ensors universum.

GASTROBAR SAM

DE TAFEL VAN JAMES

BELLE DE JOUR

WAT Met 13 op 20 in de Gault&Millau gids is Belle de Jour van **Els Vanbiervliet** en **Jeremy Levecke** een vaste waarde in Oostende. Je ziet Jeremy in de open keuken aan het werk en álles wordt hier huisgemaakt, tot en met het ijs in je dessert.

LOCATIE Pal in het stadscentrum. De ramen van Belle de Jour verraden al dat Els van kunst houdt want doorheen het glas zie je witte wolkenlampen van **Art4Elements** zweven. Eén verdieping hoger kan je hier ook slapen in b&b Belle de Nuit.

LINK MET JAMES Ontdek een vijfgangenmenu waar James Ensor in kleine en grote details komt piepen. Zo is er een Ensoriaanse pavlova op basis van blue spirulina (zeealgen), witte meringue en rode bosvruchten. Wie goed kijkt, herkent in dit dessert exact dezelfde kleuren als in Ensors beroemde schilderij 'De baden in Oostende'.

MET KUNST AAN TAFEL Belle de Jour is een must visit voor élke kunstliefhebber. Kenners spotten onder meer werken van **Honoré d'O**, **Dirk Soete** of **Hilde Borgermans**. Els heeft zelf een master schilderkunst aan het KASK op zak. Het complete interieur is geïnspireerd op kunstwerken van Jean Brusselmans, een Belgische schilder uit de vorige eeuw die vaak Oostende in beeld bracht. In het restaurant liggen kunstboeken en als je ze doorbladert herken je details in het interieur die naar Brusselmans verwijzen. Let maar eens op de geschilderde toog.

**Madridstraat 9, belledejour.be,
Instagram [@belledejour.oostende](https://www.instagram.com/belledejour.oostende)**



Pavlova op basis van blue spirulina (zeealgen), witte meringue en rode bosvruchten. Wie goed kijkt, herkent in dit dessert exact dezelfde kleuren als in Ensors 'De baden in Oostende'.

Eigenzinnige vol-au-vent met kalfszwezeriken en morieljes, helemaal à la Jeremy. Links de zwevende lampen in het interieur van Belle de Jour, waar het hele decor op kunst is geïnspireerd.

DE TAFEL VAN JAMES

GIJF VAN JAMIE
77 JUL 78





Oesters bij de koffie, waarom niet? Cupcake met botercrème en een halve oester in chocolade. Voor de liefhebbers is er ook nog een 'café masqué': een latte machiatto met gekleurde popcornsiroop en eetbare confetti, letterlijk gepresenteerd op een schilderspalet met penseel als roerstaafje.

WAT De koffie- en lunchbar van **Maaike Boury**, waar je volgens sommigen de lekkerste koffie van Oostende drinkt. Liefhebbers van chocomelk zijn hier ook aan het juiste adres want die kan je in allerlei smaken krijgen, al dan niet met marshmallows on top.

LOCATIE Oode vind je op een boogscheut van de Mercator in een hedendaags ingericht pand met houten toog en groot krijtbord waarop de suggesties van de dag staan getekend.

LINK MET JAMES Hun (O)ode aan Ensor is tweeledig. De 'café masqué' is een latte machiatto met gekleurde popcornsiroop en eetbare confetti, letterlijk gepresenteerd op een schilderspalet met penseel als roerstaafje. En 'de oestereter' is een cupcake met botercrème en een halve oester in chocolade, een knipoog naar Ensors beroemde schilderij 'De oestereetster'.

HOEDJE AF Alle koekjes bij koffie, thee of chocomelk in Oode worden gebakken door **Ithaka**, een Oostendse vzw waar mensen met een beperking coaching krijgen. In het Ensorjaar bakken ze koekjes in de vorm van een hoge hoed, masker of penseel.

Aartshertoginnestraat 45, oode.be, Instagram @oode8400

WAT St-Malo is een buitenbeentje op de zeedijk van Oostende. Ronny Zonnekein reist regelmatig naar Thailand en serveert een verrassende blend tussen Thaise en Belgische keuken.

LOCATIE Een Thaise viscurry smaakt zo veel beter met zicht op zee, toch? Dompel je onder in het klassiek-trendy decor, vol subtiele verwijzingen naar de Thaise cultuur en ga erna nog even uitwaaien op het strand. Noem het exotisch lokaal.

LINK MET JAMES Chef Ronny herkent zich alvast in Ensor; iemand die niet per se de platgetreden paden kiest. Hij raakte geïnspireerd door de oude menukaart die Ensor tekende voor zijn goede vriend Ernest Rousseau en brengt in een Ensormenu onder meer oesters en een chateaubriand met erwtjes en artisjokken. Filet de boeuf à la clamart schreef Ensor - à la clamart is een Franse kookterm voor garnituur met erwtjes.

Albert I-promenade 62a, st-malo.be

Chef Ronny raakte geïnspireerd door gerechten die Ensor tekende op een spijskaart en serveert onder meer oesters en een chateaubriand met erwtjes en artisjokken.



Het dessert is een frambozen biscuit met krokantjes, champagnemousse, coulis, vanille en crispy rice poppers. Het kleurthema is helemaal Ensor: roos.

ST-MALO



Het schilderij 'Stilleven met oesters', waar Ensor op een lange tafel oesters en een krabbenpoot schilderde. Uit zijn stillevens en teksten kunnen we afleiden dat Ensor een bon vivant was.

Rechts: de chef's interpretatie van chef-kok Sam Filippusson. Hij brengt in restaurant Marina verschillende bereidingen met schaal- en schelpdieren, zoals een oesterschelp gevuld met coquilles en ramen, en krabsla met venkel en selder.



BRASSERIE DAVID

WAT Chef-kok David Dewaele was in een vorig leven sous-chef in driesterrenrestaurant De Karmeliet in Brugge, maar vandaag kookt hij topgerecht in zijn sympathieke brasserie in Oostende. David kookte zich recent een weg naar de culinaire gidsen, met twee vorkjes in de Michelinijds en 13 op 20 bij Gault&Millau.

LOCATIE Je vindt Brasserie David in de Christinastraat in het hart van de stad. De zaal telt 24 couverts en wordt heel persoonlijk gerund door David en Alexandra Janssens. Dat maakt deze zaak klein en bijzonder fijn.

LINK MET JAMES Het zijn vooral de kleuren uit Ensors werk die David inspireerden tot een gerecht met rog, drie soorten wortel - geel, oranje en paars - tomaatjes, broccoli en kappertjes. Een coulis van paprika en inktvis brengt het schilderspalet in balans. De kleurkeuzes van Ensor zijn legendarisch. Hij gebruikte ongemengde kleuren - onder meer chroomgeel en vermiljoenrood - net zoals de Franse impressionisten.

BOWIE AAN DE MUUR Aan de muren hangen grote portretten van David Bowie en dat is geen toeval. Gastvrouw Alexandra is grote fan van Bowie - al zeven keer live gezien! - en die liefde kruipt hier in de details. Zo zijn de menukaarten ontworpen als cd-hoesjes en loopt de beroemde bliksemslag door het logo van het restaurant.

Christinastraat 45, brassriedavid.be,
Instagram [@brassriedavid](https://www.instagram.com/brassriedavid)



Het zijn vooral kleuren die David inspireerden tot een gerecht met rog, drie soorten wortel, tomaatjes, broccoli en kappertjes. Een coulis van paprika en inktvis brengt het schilderspalet in balans. De kleurkeuzes van Ensor zijn legendarisch. Hij gebruikte ongemengde kleuren, net zoals de Franse impressionisten.

WAT Belair is een brasserie/café op de luchthaven van Oostende. Je kan hier iets komen eten, maar even goed koffie drinken.

LOCATIE Waarschijnlijk is dit qua locatie het meest originele restaurant. Je ziet de vliegtuigen letterlijk opstijgen, terwijl je proeft van een smakelijke garnaalkroket. In februari en maart wordt er gewerkt aan de startbaan en zijn er helaas geen vliegtuigen te zien (tot eind maart), maar met een verrekijker kan je wel de werken volgen. Parking is hier overigens gratis, je krijgt een uitrijkaart van het restaurant.

LINK MET JAMES In het restaurant wordt een Ensoriaanse wereld nagebootst, onder meer met een skelet en een menukaart in het thema. Het volledige driegangenmenu is geïnspireerd op het werk van Ensor, denk aan een mysterieuze garnalenbisque en een bouchee (bladerdeeg-pastei) met verse Noordzeevis. Het dessert hint naar Ensors kleuren, met exotische vruchten en hoeveijs.

DE ENSORQUIZ Belair is een originele locatie om te huren met een grote groep en voor wie tijdens de maaltijd op zoek is naar extra fun, is er een Ensorquiz met weetjes en anekdotes uit het leven van de grootmeester. Wie is bijvoorbeeld de kok die Ensors hoofd presenteert op een schotel in het werk 'Les cuisiniers dangereux'? Het antwoord: **Octave Maus**, kunstcriticus voor het blad L'Art Moderne.

Luchthaven Oostende, belair.be/belair



RESTAURANT BOUCQUEZ

WAT Een restaurant in Mariakerke waar Patrick Boucquez al 35 jaar een Frans-Belgische keuken brengt. Intussen kwam ook zoon Guillaume erbij en is de zaak uitgegroeid tot een echte familiebusiness. Letterlijk om de hoek zit Guillaume by Restaurant Boucquez, hun traiteurzaak met dezelfde filosofie. Noem het een meeneemkeuken op restaurantniveau. De zee is hun grootste troef want ze krijgen tweemaal per dag verse Noordzeevis aangeleverd.

LOCATIE In Mariakerke-Bad, op exact één minuut wandelen van de zee en 20 minuten van Ensors begraafplaats aan het Duinenkerkje.

LINK MET JAMES In een Ensormenu serveert Restaurant Boucquez onder meer drie bereidingen van oesters, een verwijzing naar het schilderij 'De oestereetster'. Nog op het menu staat een make-over van hun beroemde kabeljauw à l'Ostendaise.

MET KUNST AAN TAFEL Daarnaast is er een collab met Willy Bosschem, dé kunstenaar die in 2004 'Met Kunst Aan Tafel' liet boomen in Oostende. Tijdens die legendarische actie konden gasten in deelnemende restaurants kunstige borden verzamelen. Voor Restaurant Boucquez maakt de Oostendse schilder, tekenaar, etser en graficus - 94 intussen - een nieuw kunstwerk geïnspireerd op James Ensor. Klanten krijgen een menukaart mee, met een werk van Willy Bosschem. Het kunstwerk wordt in juni verloot onder gasten die het Ensormenu bestelden.

Troonstraat 83, restaurantboucquez.be
Instagram @restaurant.boucquez

In een Ensormenu serveert Restaurant Boucquez onder meer drie bereidingen van oesters, een verwijzing naar het schilderij 'De oestereetster'. Nog op het menu staat een make-over van hun beroemde kabeljauw à l'Ostendaise. Ze pakken ook uit met een collab met Willy Bosschem, die speciaal voor hen een schilderij maakte dat je in het restaurant kan winnen.



WAT Toope is de ideale pauzeplek. Je kan hier terecht voor een lekker ontbijtje, lichte lunch of gewoon een straffe koffie. Uitbaters zijn **Ayke Declercq** en **Yves Boelens**, en ook Aykes ouders Noël en Marie-Anne staan in de zaak. Hier doen ze het dus echt wel toope. De ouders van Ayke baatten trouwens 35 jaar lang 't Vistrapje uit, aan de Visserskaai in Oostende.

LOCATIE Een en al gezelligheid op de Groentemarkt en binnenin. Foto's uit het roemrijke verleden van Oostende pronken in een voor de rest strak interieur. De keuken is vers en wie dat niet gelooft, kan gewoon mee in de potten kijken.

LINK MET JAMES Het Ensormenu begint met een huisgemaakte garnaalkroket, een knipoog naar de tweede plek die Toope behaalde op het recente Garnaalkrokettenfestival. Daarna volgt een gegrilde rog met poldersmeusaardappel, bieslook, karnemelk en geklaarde hoeveboter. De Ensorinspiratie moet je niet ver zoeken: hij schilderde een kunstwerk letterlijk getiteld 'De rog'. Bij de wijn suggereert Toope een fles van het Argentijnse wijnhuis Alma Negra, dat mysterieuze maskers op zijn etiketten tekent.

KUNSTIG DETAIL Er loopt een kunstexpositie van vader Noël Declercq met champagnecapsules en speciaal voor het Ensorjaar voegt hij een nieuw kunstwerk toe: een gedroogde rog bezet met champagnecapsules.

**Groentemarkt11, bistro-toope.be
Instagram @toope_oostende**



Gegrilde rog met poldersmeusaardappel, bieslook, karnemelk en geklaarde hoeveboter. De Ensorinspiratie moet je niet ver zoeken: hij schilderde een kunstwerk letterlijk getiteld 'De rog'. Bij de wijn suggereert Toope een fles van het Argentijnse wijnhuis Alma Negra, dat mysterieuze maskers op zijn etiketten tekent.

TOOPE

YVES BOELEN VAN JAMES



Limited edition pizza met makreel, seizoensgroenten, gepekelde ui en mozzarella. Bij Rocco Eats leeft het Oostends DNA, ze zwemmen al eens graag tegen de stroming in. Ze zijn met hun grillconcept uniek in de Oostendse horecascene, een beetje tegen-draads, net als de modernistische schilder. Gasten kunnen hier ook een tafeltje aan de bar boeken, waar je recht in de keuken/oven kijkt en van dichtbij kan volgen hoe een pizza wordt gecreëerd.

WAT Hier staat hout centraal. Zowel vis, vlees en pizza's worden bereid in een authentieke houtoven of op de Japanse 'robatayaki' houtskoolgrill. Aangezien chef-kok Eric Maes enkel voor verse producten kiest, is er geen vaste menukaart. De immer sympathieke Anja Snauwaert brengt vrolijke gezelligheid aan tafel. Het duo belandde snel na opening in de Gault&Millau gids met een mooie 12 op 20.

LOCATIE Rocco Eats in de Hertstraat is een beauty. Het interieur, een ontwerp van het Oostendse bureau Luum, is very cosmopolitan en zou even goed passen in een New Yorks kader. Tegen de wand staat het hout voor de prominent aanwezige houtoven opgestapeld. Rieten stoelen, een betonnen toog, designlampen en een knisperend vuurtje maken de setting compleet. Voor buitenfanaten is er een terras.

LINK MET JAMES Bij Rocco Eats leeft het Oostends DNA, ze zwemmen al eens graag tegen de stroming in. Ze zijn met hun grillconcept uniek in de Oostendse horecascene, een beetje tegen-draads, net als de modernistische schilder. Voor het Ensorjaar ontwikkelde chef Eric verschillende atypische pizza's, met oog voor smaak en kleur. Verwacht je bijvoorbeeld aan een limited edition met makreel.

ZICHT IN DE KEUKEN Gasten kunnen hier ook een tafeltje aan de bar boeken, waar je recht in de keuken/oven kijkt en van dichtbij kan volgen hoe een pizza wordt gecreëerd. We durven gokken dat Ensor hier graag over de vloer was gekomen.

Hertstraat 7A, rocco-eats.com,
Instagram @roccoeats.foodbar

ROCCO EATS

Als voorgerecht zijn er oesters, hoe kan het ook anders? Kunstenaar David Smulders, een ex-leerling van de beroemde graficus Paul Ibou, ontwierp voor de brasserie porseleinen borden in een abstracte stijl. In elk bord zit een verhalende link naar het Thermae Palace, Oostende, Ensors kenmerkende kleuren en de zee.

WAT Hier kan je terecht voor een brok royale nostalgie met zeezicht. De klassieke bistro gelinkt aan het Thermae Palace serveert dagelijks diners, wisselende lunches, heerlijke pannenkoeken en een wafelrecept van meer dan 40 jaar oud!

LOCATIE Art-deco slaat de klok. Wie de brasserie en het aanpalende Thermae Palace binnen wandelt, slingert meteen terug naar de grandeur van de 19e eeuw, met hoge plafonds, oude posters, monumentale lusters en obers in kostuums met gouden details!

LINK MET JAMES Wist je dat James Ensor grote fan was van groenten die in zijn tijd niet vanzelfsprekend waren? Hij schilderde ze meermaals in zijn stillevenen. Brasserie Albert brengt een menu gebaseerd op die groenten, zoals artisjok, andijvie & meer. Als voorgerecht zijn er oesters, hoe kan het ook anders?

MET KUNST AAN TAFEL Kunstenaar David Smulders, een ex-leerling van de beroemde graficus Paul Ibou, ontwierp voor de brasserie porseleinen borden in een abstracte stijl. In elk bord zit een verhalende link naar het Thermae Palace, Oostende, Ensors kenmerkende kleuren en de zee. Hij tekende acht verschillende ontwerpen en alle borden zijn in het hotel te koop. Het zijn limited editions dus wacht niet te lang. Daarmee brengt Brasserie Albert een eigentijdse kijk op de bekende Oostendse actie 'Met Kunst Aan Tafel' van enkele jaren geleden, waar je in verschillende restaurants kunstborden kon verzamelen.

**Koningin Astridlaan 7,
thermaepalace.be/brasserie**



BRASSERIE ALBERT

DE TAFEL VAN JAMES

ROCCIA

WAT Kleinschalig en relatief nieuw restaurant waar Steven Verriest en Magali Bonte je verwelkomen met een Italiaans geïnspireerde keuken. Steven deed eerder ervaring op bij sterrenzaken Danny Horseele en Sans Cravate.

LOCATIE Je vindt Roccia in Stene, een dorp in de schaduw van Oostende, net buiten het stadscentrum in een uitgestrekt polderlandschap. Rond de witte pittoreske kerk liggen enkele restaurants wat de dorpskern gemoedelijk gezellig maakt.

LINK MET JAMES Het Ensoriaanse driegangenmenu (reserveren noodzakelijk) brengt zeeduivel en raapjes, geïnspireerd op het stilleven 'Bloemen en groenten' van James Ensor. De botersaus wordt gerookt met hooi, wat dan weer verwijst naar 'De rog'.

Stenedorpstraat 4, [facebook.com/rocciaoostende](https://www.facebook.com/rocciaoostende),
Instagram @rocciaoostende



Zeeduivel en raapjes, geïnspireerd op het stilleven 'Bloemen en groenten'. De botersaus wordt gerookt met hooi, wat dan weer verwijst naar 'De rog'.

DE TAFEL VAN JAMES

Zoete 'oester' van witte
chocolade, met mascarpone-
mousse, duindoorn, crumble van
zandkoekjes, kletskop van zeewier
en snoepje van hibiscus.
Geserveerd met een Ensor-
biertje, 'Den Ostensche Baron'.

WAT Heerlijk is het enige bierrestaurant van
Oostende en naar eigen zeggen zelfs van de
kust.

LOCATIE Met meer dan 250 bieren - waaronder
30 trappisten - hebben ze een indrukwekkende
biercollectie. Kan je niet kiezen? Gastvrouw
Vicky Helsmoortel helpt je kiezen. Je zou er
dorst van krijgen. Leuke extra: ze hebben voor
het restaurant een fietsherstellingspunt met
tools om je fiets te herstellen. Zo hoef je
echt niet met de wagen te komen.

LINK MET JAMES Uitbaters Vicky Helsmoortel en
Kevin Vandromme doken het werk van Ensor in en
ontdekten dat op zijn schilderijen zelden is
wat het lijkt. Ensor zette al eens graag de
regels op hun kop en die filosofie trekken ze
door. Hun Ensormenu is namelijk 'omgedraaid':
het lijkt alsof je begint met een dessert, een
hartige splitwafel met ansjovis en vitello
tonnato. Als dessert is er een zoete 'oester'
van witte chocolade, met mascarpone-mousse,
duindoorn, crumble van zandkoekjes, kletskop
van zeewier en snoepje van hibiscus.

MESSAGE IN A BOTTLE Heerlijk is een bier-
restaurant dus mocht een Ensor-biertje niet
ontbreken. 'Den Ostensche Baron' is een triple
gemaakt met lokale producten als rozebottel en
duindoorn. In 1929 kreeg Ensor van Koning
Albert de titel van baron.

**Nieuwpoortsesteenweg 893,
bierrestaurantheerlijk.be,
Instagram @restaurant_heerlijk_oostende**



HEERLIJK

YE - ATFL - VAN JAMES

BISTRO MATHILDA



Foto rechterpagina: Panna cotta van roze chocolade, op een crumble van gepofte rijst, met meringue, roze schelpjes, violet sorbet en een coulis van lychee. Kenners leggen de link naar het stilleven 'Coquillages' waar schelpen en roze kleuren de toon zetten en de roze draad keert ook terug in de Ensorexpo 'Rose, Rose, Rose à mes yeux' in Mu.Zee.



WAT Eigenaar Luc Deklerck en zijn familie zijn horecafenomenen in onze stad. In de familie zitten Bistro Mathilda, maar ook Frenchette en Océan op de zeedijk. Vaste klanten weten dat mama Rita en papa Marcel nog vaak in de zaak te zien zijn. Bistro Mathilda brengt een Franse keuken met Belgische inslag en focuste al op lokale ingrediënten lang voor dat het een hype werd. Hun steak tartaar is talk of the town, ze stegen recent bij Gault&Millau naar 13,5 op 20 en zijn een topper in de stad.

LOCATIE Op de hoek tussen de Karel Janssenslaan en de Leopold II-laan is dit een uitgelezen plek om de va-et-vien in Oostende gade te slaan.

LINK MET JAMES Chef-kok Brian Delannoye creëert elke maand een ander dessert geïnspireerd door James Ensor. Februari brengt een panna cotta van roze chocolade, op een crumble van gepofte rijst, met meringue, roze schelpjes, violet sorbet en een coulis van lychee. Dit dessert is bijna té mooi om met je lepel te kraken. Kenners leggen de link naar het stilleven 'Coquillages' waar schelpen en roze kleuren de toon zetten en de roze draad keert ook terug in de Ensorexpo 'Rose, Rose, Rose à mes yeux' in Mu.Zee.

LES CUISINIERS Het team in Bistro Mathilda is een hechte familie en die band zetten ze binnenkort op hun social media in de verf met een eigen versie van 'Les Cuisiniers Dangereux', waarin Ensor tafelgasten en twee obers schilderde die op een dienblad zijn eigen hoofd dragen. Benieuwd hoe ze dat zullen nabootsen.

Leopold II-laan 1, bistromathilda.be,
Instagram [@bistro_mathilda](https://www.instagram.com/bistro_mathilda)

DE TAFEL VAN JAMES

GIJF VAN JAMES
DE STIJL VAN 7111





CONCEPT:

Toerisme Oostende,
Horeca Middenkust

PROJECTCOÖRDINATIE:

Veerle Helsen

REDACTIE:

Veerle Helsen,
Niel Van Herck

ART DIRECTION:

Elke Treunen

VORMGEVING:

Arne Deboosere

FOTOGRAFIE:

Karmen Ayvazyan

FOODSTYLING:

Louise De Brabandere

De grijze zee, een olieverfschilderij uit 1880. De zeelandschappen van James Ensor zijn vaak opgebouwd met ontelbare grijstinten en stralen een ingetogen rust uit. We verbinden met de Tafel van James bijna dertig Oostendse restaurants in kleur en inspiratie.

P4: James Ensor, Stilleven met vis en schelpen, 1898, The Art Institute of Chicago © 2018 Artists Rights Society (ARS), New York / SABAM, Brussels

P11: James Ensor, De oestereetster, 1882, KMSKA

P18: James Ensor, De rog, 1892, KMSKB

P30: James Ensor, Stilleven met oesters, 1882, KMSKA

P42: James Ensor, Grijze zee, 1880, KMSKA



MIDDENKUST





Dames en Eren,
mien besten dank.
'k Zetten uus
Ostende bovenalles,
'k gon eur nooit
verlôten en me
laste schrèm go
zien: 'Ostende,
lief blommetje
van kleur, emel
van de zè!

– James Ensor, 1935