

# Cathérine Vandoorne

CUISTOT



DE EIKEN



COCOZELLE



LATTE DI LUNA



DE SCHONE VAN BOSKOOP

## CUISTOT

Antwerpsestraat 146, 2500 Lier, 03/488.46.56

“Jong geweld op je bord. Beter kan ik het niet omschrijven. Dit restaurant draagt mijn uiterste sympathie weg. De uitbaters vormen een perfecte tandem: Jin Verhaegen, die vroeger bij De Karmeliet werkte en Willem Van den Broeck, uitgeroepen tot Beste Sommelier van België 2010. Het zijn twee jonge gasten die hun weg aan het zoeken zijn, maar alles geven wat ze in zich hebben. Ze serveren menu's met verschillende gangen, altijd gecombineerd met een verrassende wijn. Ze gebruiken degelijke ingrediënten, maar zijn ook niet bang van wat exotische toetsen zoals wasabi en koriander. Hier is eten een echt avontuur.”

*Cathérine Vandoorne presenteert elke weekdag van 9 tot 12 samen met Anja Daems en Ilse Van Hoecke het programma 'De Madammen' op Radio 2.*

## LATTE DI LUNA

Via San Carlo 2-4, Pienza, 0039-0578/74.86.06

“Pienza was de locatie voor de film *The English patient* met Ralph Fiennes. Aan de muur van Latte di Luna zie je dan ook verschillende boodschappen hangen van de acteurs. Het is een prachtige zuiderse locatie, dus ik raad iedereen aan om eerst even het dorpje te bezoeken. Maar om 12 uur moet je snel zijn en ervoor zorgen dat je een tafeltje op hun prachtige terras hebt. Zo vroeg eten is in Italië uitzonderlijk, maar hier zit het meteen vol. Ik at er een heel simpel gerechtje met pasta en truffel. Geweldig. Je krijgt er ook een perfecte wijn bij, die redelijk goedkoop is. De bediening is no-nonsense, maar heel correct. Het is er helemaal niet chic, maar eens je er zit ben je even weg van de wereld en kan je heerlijk ontspannen.”

## COCOZELLE

Oude Steenweg 74, 2530 Boechout, 03/455.41.38

“Cocozelle is een klein restaurantje dat al jaren flink zijn best doet. Het is een aanrader want ze maken hun ambities ook echt waar. Ze hebben maar een kleine kaart, maar die is uitstekend. Duif en carpaccio, maar ook gewonere dingen zoals garnalkrokotten. Als voorgerecht zijn de tapas de ideale intro. Dat is een kleine wandeling doorheen de menukaart en je hebt dan van alles eens geproefd.”

## DE EIKEN

Lierselei 173, 2390 Oostmalle, 03/311.52.22

“Dit restaurant is misschien niet zo bekend, maar het heeft een steengoede chef. Jean-Marie Smets kookt werkelijk de pannen van het dak en heeft nog een groot respect voor zijn ingrediënten. Echt subliem. Het is een eerlijke en pure keuken met een Italiaanse toets. Ze werken er met weinig personeel, maar het onthaal is er altijd hartelijk. Dat vind ik heel belangrijk. Een restaurant moet passie hebben, ook in de bediening. Voor een eerlijke prijs krijg je er heel wat kwaliteit op je bord.”

## DE SCHONE VAN BOSKOOP

Appelkant 10, 2530 Boechout, 03/454.19.31

“Ik woon heel dicht bij dit restaurant. Het ligt bijna om de hoek. Chef Wouter Keersmaekers is echt subliem. Zijn culinaire filosofie ligt me heel nauw aan het hart. Hij gebruikt veel verse ingrediënten en ook wel wat vergeten groenten. Meisavooi, petersele, pastinaak,... Ik at er ook al eens varkensoren. Zeker een vergeten ingrediënt en een beetje raar, maar wel lekker. Het terras is ook heel leuk om te zitten. Ik hou van een goede culinaire belevenis en dan ben je hier zeker aan het juiste adres.”

## LAATSTE AVONDMAAL?

**“Ik volg mijn buikgevoel en ga voor bloemkool met witte saus en worst. Zoals mijn moeder het maakt. Hoewel het niet bij elkaar past, mag een uitgelezen kaasshotel met aangepaste wijnen er ook nog bij.”**

STEFFI DE BUCK