



100 JAAR VILLA DES ROSES
HET MENU

MET ELSSCHOT
AAN TAFEL



WEG SERIE 75

WEG SERIE 75

Inhoud

Woord vooraf	5
Villa des Roses na honderd jaar	6
Koen Rymenants	
Menu Villa des Roses	13
Pol Debaenst (recepturen)	
Met Pa in Koksijde	35
Jan Maniewski	

Woord vooraf

Koksijde-Oostduinkerke koestert zijn kunstenaars en literatoren. Vaandeldrager bij de schrijvers is Willem Elsschot. Als Antwerpenaar vond hij in Koksijde een tweede thuis. Hij bouwde in de duinen van Sint-Idesbald zijn Villa Kerkepanne en zong in boeken en brieven de lof van zijn geliefkoosde badplaats.

In Koksijde ontmoette Elsschot bijvoorbeeld voor het eerst, in 1933, zijn kleinzoon Jan, vereeuwigd in de roman *Tsjip* (1934). Deze Jan, inmiddels dr. Jan Maniewski, wordt dit jaar 80. In dit boekje haalt hij herinneringen op aan zijn grootvaders verblijven aan zee, rijk geïllustreerd met foto's uit het familiealbum. Voor wie meer wil proeven van Elsschot en Koksijde: de aantrekkelijke erfgoedbrochure *Willem Elsschot aan zee* neemt u mee op een wandeling langs de diverse Elsschotlocaties in de gemeente.

Dit jaar is het honderd jaar geleden dat Willem Elsschot zijn debuutroman *Villa des Roses* publiceerde. Genoeg om het WEG, de gemeente Koksijde en Hotelschool Ter Duinen te verleiden tot een origineel initiatief: een speciale eeuweditie van *Villa des Roses* die u samen met dit boekje ontvangt, en een recreatie van het fameuze menu dat mevrouw Brulot in *Villa des Roses* opdiend ter gelegenheid van de naamdag van haar kostgangster Antoinette Dumoulin. In wat volgt, beschrijven negen sterrenchefs die afstudeerden aan Koksijdes befaamde hotelschool hun bereidingen van het menu en stelt neerlandicus Koen Rymenants de roman aan u voor. Fotograaf Alain Giebens portretteerde de chefs met elk een uniek exemplaar van *Villa des Roses*. En onze Koksijdse restaurants toveren de gerechten op uw bord.

Laat het U smaken !

Marc Vanden Bussche
Burgemeester en Vlaams
volksvertegenwoordiger
Raf Sonnevill
Directeur Hotelschool
Ter Duinen

Jan Loones
Eerste schepen en
ereparlements lid
Cyriel Van Tilborgh
Voorzitter Willem Elsschot
Genootschap



Restaurant Hof Van Cleve
 Peter Goossens
 Riemegemstraat 1
 B-9770 Kruishoutem

0032 (0)9 383 58 48
 info@hofvanleve.com
 www.hofvanleve.com

Zondag, maandag en dinsdagmiddag gesloten

RIS DE VEAU À LA GENDRON

Peter Goossens

Ingrediënten

500 g kalfszwezeriken	25 g blanke roux
100 g uien	400 g snijbiet
100 g wortel	80 g boter
50 g bleekselder	zout
1 kruidentuil	peper
½ l blanke kalfsbouillon	nootmuskaat

Bereiding

Pareer, degorgeer en blancheer de kalfszwezeriken. Spoel ze volledig koud en pel ze. Leg ze op een schotel tussen een doek en zet ze onder druk in de koelkast.

Braiseer de kalfszwezeriken gedurende ± 20 minuten op een onderlaag van fijngesneden ui, wortel en bleekselder, voeg een kruidentuil toe, bevochtig met de blanke kalfsbouillon en kruid met zout en peper.

Houd de zwezeriken afzonderlijk, bind het braiseervocht met de roux en laat gedurende 10 minuten zacht koken, passeer de saus, kruid bij indien nodig. Werk de saus af met 2 eierdooiers en enkele klontjes koude boter.

Blancheer de versneden snijbiet (snijd de bladnerven wat fijner dan de bladeren zelf), giet hem af en verfris hem, druk er het overtollige water uit en stoof hem kort aan in boter. Kruid met zout, peper en nootmuskaat.

Dresseer de snijbiet op een schotel, schik er de plakjes gesneden zwezerik op, overgiet met de saus en glaceer onder de salamander.



De Karmeliet
Geert Van Hecke
Langestraat 19
B-8000 Brugge

0032 (0)50 33 82 59
info@dekarmeliet.be
www.dekarmeliet.be

Zondag en maandag gesloten

FILET DE BŒUF À LA NORVÉGIENNE

Geert Van Hecke

Ingrediënten

500 g runderfilet	2 dl bruine bouillon
50 g ui	100 g boter
50 g wortel	40 g ganzenleverpastei
50 g sjalotten	2 sneden brood
300 g eekhoorntjesbrood	½ dl olie
50 g gerookte ham	zout
	peper

Bereiding

Meng de boter en de ganzenleverpastei tot ganzenleverboter.

Bak de sneden brood goudbruin en halveer ze.

Snijd de gerookte ham in een korte julienne.

Stoof de versnipperde sjalotten, voeg het eekhoorntjesbrood toe, kruid met zout en peper en stoof de paddenstoelen gaar. Meng er de julienne van gerookte ham bij.

Snijd de ui en wortel in een fijne mirepoix. Kruid de runderfilet met zout en peper van de molen. Braad de filet saignant op een onderlaag van de mirepoix.

Houd het vlees warm, bak de mirepoix goed bruin, ontvet de pan en deglaceer met de bruine bouillon. Giet de saus door een zeef en laat inkoken tot ± ½ dl. Werk af met de ganzenleverboter en giet door een fijne zeef.

Versnijd de runderfilet en dresseer op een ovale schotel. Schik er de paddenstoelen met ham en de toasts bij.

Serveer de saus afzonderlijk.