

De favoriete restaurants van Kurt Defrancq

Televisiekijkers kennen hem wellicht als Modest van Rosa of als Eric Bastiaens in Thuis, maar Kurt Defrancq – geboren in Oostende, kleine jeugd in De Haan, grote jeugd in Sint-Michiels Brugge, nu in Mariakerke Gent – is vooral te zien in diverse theaterproducties, zowel in België als in Nederland.

“Waar ik echt kan genieten, dat is in ’t Hof van Commerce in Stavele. De fijne vleeswaren zijn echt appetijtelijk. Je mag daar de *schelle* van de paté zelf afsnijden. Het kader is leuk. Je moet wel een beetje van Breugheliaanse taferelen houden. Maar dat spreekt me enorm aan, ook omdat ik de streek – zeg maar Noord-Frankrijk en de Westhoek – fantastisch vind. Die combinatie tussen het kader en de streek is prachtig.”

www.hofvancommercestavele.be

“Als het mosselseizoen is, ga ik met water in de mond naar De Kombuis in Oostende. Vergis u niet. Er staat aan de buitenkant frituur, maar het is wel degelijk een mosselrestaurant. Het kader is tijdloos en je valt van de ene verrassing in de andere, want de mosselen zijn daar echt super. Waarom ze zo goed zijn? Een mossel moet verschieten in de pot, zeggen ze. Ik denk dat ze daar weten hoe ze dat moeten doen op een gasfornuis. De kunstwerkjes met mosselen aan de muur vind ik ook geweldig.”

www.facebook.com/pages/Kombuis

“Je vindt het niet terug op internet, maar het bestaat. Het heet ‘Olles van ’t zwijn’ en moet ergens in Zillebeke of Zonnebeke liggen. Het is bij een jonkman die Laurent heet, enkel op zondag open en de naam dekt volledig de lading: een buffet met varkenssnuiten, -poten, -staart, -darmen... Noem maar op. Dat is iets heel uitzonderlijks, maar ik vind het fantastisch.”

“Ik heb toch al enkele keren mogen eten in de toprestaurants en ik vind dat zéér lekker, maar ik ga die weg niet op in mijn keuzes. Vandaar: frituur De Bosrand in Sint-Michiels bij Brugge. Ik ken het al van kinds af, toen er nog frietjes in een caravan werden gebakken. Nu is het wel een deftige zaak. Misschien is het nostalgie, maar op een op andere manier zijn dat daar zéér lekkere frietjes. Je staat er wel in de een wachtrij, dus blijkbaar denken veel mensen er hetzelfde over.”

www.frituurbosrand.be

Kurt@defrancq.com.