

Smullen bij Den os en den Ezel

(artikel ter inzage doormailen naar denosendenezel@telenet.be)

Jabbeke staat voor het eerst sinds eeuwen weer op de culinaire kaart. Den Os en den Ezel kreeg een 12 op 20 in de recente Gault & Millaugids. Annelies De Vos en Stefan Demeulemeester zijn blij met deze erkenning, maar mikken in de toekomst op nog meer...

Stefan Demeulemeester (45) jaar liep reeds tijdens zijn carrière als motorracer school bij Spermalie, waar hij de zesjarige opleiding als kok tot een goed einde bracht. In 2009 nam hij samen met zijn echtgenote Annelies (32) de toenmalige tea-room Den Os en den Ezel over. „De zaak stond toen leeg, na wat aanpassingswerken heropenden we drie maand later. Ook wij begonnen met deze zaak terug op te starten als tea-room. Je kon tijdens onze opstartfase enkel snacks zoals een croque monsieur of een spaghetti eten,” zegt Stefan. „Maar net de liefde voor het culinaire deed ons het aanbod aan eten alsmaar uitbreiden en ook qua niveau optrekken. Het is ons geluk geweest dat we hier, op deze toch wat afgelegen plaats, een publiek hebben opgebouwd die zich kon vinden in ons culinair aanbod. En jaar na jaar gingen we een stapje verder in de kaart. Maar het is eigenlijk tamelijk spontaan en organisch gegroeid, vanuit de liefde voor de keuken.” „Eigenlijk mag je het zo stellen dat we aan de klanten serveren wat we zelf graag eten,” vult Annelies aan. „Noem het een bistro waar je kwaliteitsvolle producten krijgt voor een eerlijke prijs. Voor goede producten zoals griet of langoustines betaal je natuurlijk een prijs. Maar toch kan je hier iets eten en weggomen met een rekening van 35 euro, maar je kan je natuurlijk ook wat meer laten gaan. Het is echt de keuken van Stefan, op de kaart staan niet altijd de meest courante gerechte maar net zijn persoonlijke smaak. Daarenboven hebben we een mooie wijnkaart. Met S-gin bieden we de klant ook onze eigen gin aan.” Die S-gin is genaamd naar de achtjarige dochter Senna, haar naam is op zich een samentrekking van de voornamen van Stefan en Annelies. De horecazaak van het koppel kan 60 couverts aan en biedt op de middag een verzorgde lunch met voor- en hoofdgerecht aan. „We zien dat we op de middag mensen uit de streek ontvangen, maar ook zakenmensen uit de omgeving komen wel langs. ’s Avonds hebben we een erg divers cliënteel. Je hebt de mensen uit de regio, maar ook heel wat mensen die in de streek op vakantie voor het weekend of langer zijn. Op tripadvisor staan we immers bij de te prefereren horecazaken, en dat merk je wel.

Gault & Millau

Het koppel heeft nooit het vermoeden gehad dat ze eerder dit jaar gekookt hebben voor een inspecteur van de Gault & Millau. „Het bezoek wordt in elk geval niet aangekondigd. Drie weken geleden kregen we een brief dat we in de gids werden opgenomen, dat was het dan. Maar wie er ooit als inspecteur hier langs ging, daar hebben we het raden naar,” zegt Stefan. „Natuurlijk is het voor ons een grote erkenning, een bevestiging ook van de weg die we afgelegd hebben. Maar ik heb jaren een competitiesport bedreven, voor mij is dit dan ook pas de start. We hebben nu een hippe en trendy zaak waar iedereen zich thuisvoelt. En we willen dat ook zo houden. Maar dat vraagt voortdurend een attentheid. Op culinair gebied, maar ook qua totaalbeleving. Zo zullen we in de nabije toekomst zeker ons interieur aanpakken.” Den os en den ezel wordt uitgebaat door Annelies en Stefan. Souschef is Christophe Vercruyssen en ook de moeder van Stefan, Jeannine Devos, is een vaste waarde in de keuken. Het restaurant is gesloten op zaterdagmiddag, woensdag en donderdag. Neem alvast een kijkje op <http://denosendenezel.be>.

Tekst : P.A.

Foto (B.P.) : Den os en den Ezel scoort bij Gault Millau