

De 10 favoriete adressen van Angelo Rosseel



Topchefs maken lange werkdagen. Vergeten ze niet te leven? Wat doen ze in hun schaarse vrije tijd? **Wat betekent voor hen quality time?** Wat zijn hun foodieadresjes die ze liever geheim zouden willen houden? Gaan ze wel eens bij een collega eten? Hebben ze een stamcafé? We besloten het hen gewoon te vragen.

Chef Angelo Rosseel van restaurant *La Durée* uit Izegem promoveerde in november als enige Belgische topkok van één naar twee michelinsterren. Angelo kreeg de passie van het koken van huis uit mee. Als kind vond hij het leuk om z'n moeder en oma in de keuken te helpen, terwijl hij tegelijk ook graag samen met z'n grootvader in diens moestuin werkte. Vandaar zijn liefde voor zowel het koken, als z'n voorliefde voor (seizoensgebonden) producten. Als twaalfjarige startte hij z'n échte opleiding in hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge. Daarna werkte hij zes jaar in De Karmeliet onder de vleugels van Geert Van Hecke. In 2007 opende hij z'n eigen restaurant in Izegem. Een jaar na de opening ervan, wist hij voor *La Durée* de eerste

michelinster binnen te halen. Hoewel de sterrenjacht hem naar eigen zeggen echt niet bezighoudt, kreeg hij bij de jongste uitgave van de michelingids zijn tweede ster. GaultMillau geeft *La Durée* een mooie 17 op 20. Ondanks z'n twee sterren weet Angelo Rosseel een goeie brasseriekeuken ook zeker te waarderen. Wat duidelijk tot uiting komt in zijn lijstje met favoriete adressen.

La Durée
Leenstraat 28 - 8870 Izegem
Tel. 051 31 00 31 - www.laduree.be

- 1 Café Lugano 
- 2 't Gaverhof 
- 3 Villared 
- 4 Herman Van Compernelle 
- 5 Het Vliegend Tapijt 
- 6 Bistro Refter 
- 7 La Boule de glace 
- 8 De Kruidenmolen 
- 9 Bakkerij Goegebeur 
- 10 Aspergehoeve Bossuyt 

Tekst Raf De Mot Foto's Wim Kempenaers tenzij anders vermeld Recept Stijn Bauwens, *De Kruidenmolen*



Het Vliegend Tapijt

5

Felix François nam anderhalf jaar geleden de zaak van z'n ouders over. *Het Vliegend Tapijt* is een prima brasserie, met de gezellige uitstraling van een bruin café. Felix heeft nog bij ons gewerkt: hij is een megatoffe gast, en in zijn brasserie heerst altijd een goeie ambiance. Doordat hij op maandag, onze eigen sluitingsdag, geopend is, ga ik er wel eens een hapje eten. Uit sympathie voor Felix, maar vast en zeker ook voor het lekkere eten. Felix tovert klassieke Belgische gerechten op je bord, maar vernieuwend gebracht en met eerbied voor goeie producten. Ik heb hier al lekkere fazant gegeten, haas ook... Zijn américain is schitterend, met een simpele maar goeie gemengde salade erbij en niet te vergeten... echte frietjes. Als je, net als ik, dol bent op van die dikke frieten, dan moet je absoluut die van Felix eens komen proberen.

Het Vliegend Tapijt

Pottelberg 189 - 8510 Marke (Kortrijk)
Tel. 056 22 27 45