

«LE DAUPHIN, RESTAURANT OP DE VISSERSKAAI»

Oostende heeft een horizontaal aan water. Londerdachtig graden om precies te zijn. Dat wil zeggen met zoveel uitweg naar zee als naar land. Eind- en beginpunt terzelfdertijd. Van wegen te land, te zee en in de lucht!

Wat alles in wat men noemt een «gemiddeld zeeklimaat». Dat zegt wel iets over het feit dat Oostende niet verschroeit onder een tropische of subtropische zon, maar niets of althans weinig over de vrucht van de seizoenen, zoals die ieder jaar naar Oostende «spoelen».

Met brokaat, zilver, brons, zacht rood, krachtig oranje en soms vermiljoen, met veel zuivere waterverf in de tussenseizoenen. En met altijd in ieder jaargetijde, de prikkel en de stimulans van een niet al te warme zee die opwolkt in zout-met natrium.

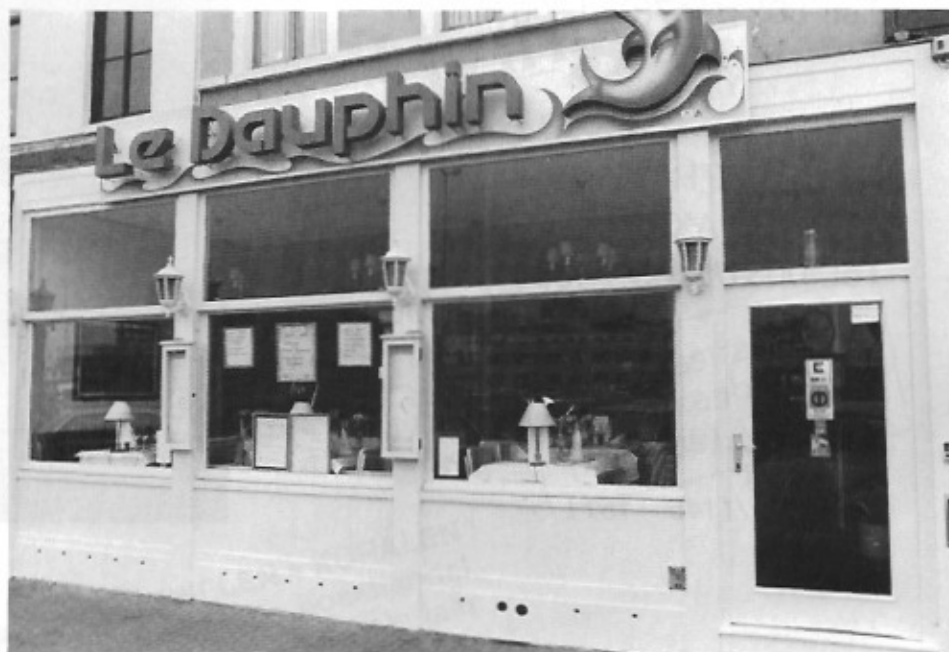
«Eten en drinken voor de gezondheid.» Dat zover een fragment uit het prachtig voorwoord van burgemeester Goekint in het mooie en boeiende boek «Oostende, kruispunt van Europa en Koninklijke Stad.»

Eten en drinken in de letterlijke culinair-betekenis van het woord, dat is Oostende met zijn vele goede restaurants zeker. Voor onze herfsteditie van Noordzee Magazine trokken wij naar het restaurant Le Dauphin, gelegen op de Visserskaai. Een klasserrestaurant naar een breed publiek toe.

Dynamische ploeg

Nevelig omfloerst terwijl de zeevogels al naar het zuiden trokken is de zon weggezonnen in de zee, terwijl de garnalenbootjes haar nog tevergeefs probeerden te bereiken. Van de zeedijk tot het restaurant is het amper tien minuten wandelen. Een heerlijk eindje lopen langs jachten, vissersschuiten die nog niet zijn uitgevaren, tot ietsje voorbij de 'Vistrap'. Daar ongeveer bevindt zich restaurant Le Dauphin. Dolfijnen komen wel niet voor (of uiterst zeldzaam) in de Noordzee maar vermits die naam nog niet bestond in Oostende en toch heel goed klinkt werd het «Le Dauphin». Begin december '85 opende het restaurant haar deuren. Van meetaf aan werd gestart met een jonge ploeg mensen onder het kundige en waakzame oog van Jacques Meyfroidt. Meyfroidt is ook de man die samen met zijn echtgenote Wilfrieda Simoens het bekende restaurant De Sloep uitbaten eveneens gelegen op de Visserskaai te Oostende.

Wie Jacques Meyfroidt kent zal onmiddellijk weten dat we niet overdrijven als we nu reeds vertellen dat Le Dauphin



Exclusieve ligging, lekker en zeevers.



door hem op die korte termijn gedirigeerd werd tot één van de betere restaurants.

Een zaak met sfeer en klasse, waar het prettig zitten is met zicht op het maritieme Oostende en met een uiteraard voortreffelijke menukaart. De jonge keukenchef van Le Dauphin is de kok Yves Titeca die zijn opleiding genoot aan de hotelschool te Oostende en vervolgens diverse stages liep in restaurants en hotels aan onze kust. Een bescheiden jongen ... te bescheiden, maar een zeer knappe kok. De chef van de zaal is de eveneens nog heel jonge Geert Vervloet. Met zijn

brigade zorgt hij voor een vlotte en galante service in het restaurant.

Le Dauphin is een restaurant dat we u werkelijk heel hard kunnen aanbevelen ook al omdat het qua verhouding kwaliteit en prijsklasse zo gunstig uitvalt.

Een restaurant om een toeristisch uitstapje aan onze kust te besluiten of gewoon om er even tussen uit te zijn.

Le Dauphin, Visserskaai 28, 8400 Oostende - 059/70.13.43

cw.