

# 't Schuurke: parel van gezelligheid en gastronomie

**Gastronomie: kunst en kunde van het lekker eten. Waarbij de eerste vereiste: de kunst van het bereiden. Maar ook van presentatie, van het gezellige kader, van een vlotte en vriendelijke bediening. Het is allemaal verenigd in «'t Schuurke», een Oostendse eettempel, waar kwaliteit (op het bord) en hartelijkheid (de service centraal staan.**

Patroon aan het fornuis, Guido Devolder, leerde de kookkunst daar waar alles om draait: het fornuis. Eerst in de «Argentière» te Knokke, om reeds op 18-jarige leeftijd de rechterhand te worden van Armand Brichot in «Le Breton» te Oostende.

Waar hij de kans krijgt om eigen visgerechten te creëren. Volgt het «Hôtel Imperial» waar hij chef is, en zijn kunde als «saucier» kan demonstreren.

In 1971 start hij met zijn eigen traiteurszaak «La Marée» om enkele jaren later de «Thier Brau» te Middelkerke te runnen. Een feestzaal, maar ook met kwaliteitsrestaurant. Tot hij in 1979 besluit op de Oostendse Vuurtorenwijk een restaurant te openen, met de sympathieke naam «'t Schuurke».

Die keuze van vestiging wordt door velen - ook nu nog - niet ideaal genoemd. Maar het echtpaar Guido en Christiane Devolder-Miny weet beter. Die Vuurtorenwijk ligt vlakbij de vismijn, dus ideaal voor aankopen van vangverse vis. Er is de nabijheid van de visserij-industrie, niet zover af het groeiende industriepark, en nu ook het watersportcentrum op de Spuikom. De wijk groeit inmiddels uit tot een heus villakwartier. Uit al die middelen komen de klanten. En daarnaast: de faam die Guido reeds in de ganse streek had. Die steeds meer doorstroming



komt, want nog dagelijks doet men beroep op Guido Devolder en zijn ploeg als tafelhoeder. Hij brengt kwaliteit ten huize of in bedrijven. En hoe vlug zegt men dan niet: het moet in het restaurant al even goed zonet beter zijn. Zo werd een trouwe klandizie opgebouwd, wat resulteerde in een totale vernieuwing van het restaurant.

«'t Schuurke» binnen stappen is zich meteen laten opnemen in de charmante gezelligheid die het restaurant uitstraalt. Vraagt ons niet wat het is: de kleine details, de smaakvolle kleurencombinaties of de stemmige sfeerverlichting. Maar men voelt er zich meteen thuis. Nog meer als men door de gastvrouw ontvangen wordt. Mevrouw Devolder zorgt niet alleen voor het onthaal, maar voor een vriendelijke begeleiding bij de menu- en vooral de wijnkeuze, want dit is haar grote stokpaardje.

De menukeuze is zeer ruim, stuk voor stuk gaat het om eigen creaties van chef Guido. Die heeft heel wat suggesties, waarbij de grote verscheidenheid aan visbereidingen de keuze enigszins moeilijk

maakt. Niet te missen is een der specialiteiten: de noordzeebouillabaisse. Maar gaat het nu om een gerecht met foie gras of met polderhesp, een stoofpotje of eendeborst, het wordt allemaal bereid met gastronomische kunde en in de meeste gevallen vergezeld door een heerlijk sausje, waarvan Saucier Guido alleen het geheim kent. De desserts zijn hoofdzakelijk bereid met vers fruit. Overigens geldt die versheid voor alle produkten die in Devolder's keuken komen.

«Een stemmig restaurant, steunend op een vaak bekroond vakmanschap, tussen de franse traditie en al wat het landelijke en vooral de zee kan bieden». Zo staat te lezen op 't Schuurkes adreskaartje. We zouden het niet beter kunnen formuleren. In maart 1982 is zelfs Prins Albert het komen (be)proeven. Men moet echter niet van adel zijn om zich prinselijk, maar met échte hartelijkheid, te laten verwennen aan de gevarieerde en rijke tafelen van «'t Schuurke». - (hm)

**(Restaurant 't Schuurke, Voorhavenlaan 20, 8400 Oostende. Tel. 059/32.36.03. Gesloten op woensdag en maandagavond)**