



Ensor voor foodies: Oostendse restaurants laten zich inspireren door grootmeester

De Tafel van James brengt kunst aan tafel in kader van Ensor2024

Oostende, 9 februari 2024 – Speciaal voor Ensor2024, een ambitieus themajaar over het leven en werk van James Ensor, gaat de Oostendse horeca aan de slag met zijn oeuvre. Bijna 30 Oostendse restaurants brengen een vleugje kunst aan tafel, geïnspireerd door de grootmeester. Nog tot en met juni kan je mee aan de Tafel van James schuiven. Wat er op het menu staat? Hapjes geserveerd op kunstige keramiek, carbonara di mare, een sundae uit een schelpvormig koekje, oesters op verschillende wijzes en nog zo veel meer.

Het stadsfestival rond James Ensor biedt een jaar lang allerhande activiteiten aan als hommage aan Ensor, en daar hoort ook een culinaire ervaring bij. Iedereen kent zijn maskers of zelfportretten, maar Ensor tekende ook 'De rog' of 'De oestereetster'. Hij experimenteerde met groenten en bloemen in zijn stilleven en ontwierp zelfs een menukaart. Door de kruisbestuiving tussen Ensor en de culinaire wereld voor 'De Tafel van James' komt nu een verrassende mix van verhalen, ingrediënten en kunsthistorische details uit de keukens van de deelnemende restaurants gewaaid.

Burgemeester Bart Tommelein: “Tijdens Ensor2024 ontdekken kunstliefhebbers verschillende expo’s in de stad, maar onder de noemer “Baden van Oostende” is er ook een fantastisch stadsfestival tot leven gekomen. Het is een ontdekking in eigen stad en dit culinaire aspect vult dit bijzonder goed aan. We kunnen namelijk in Oostende al uitpakken met enkele uitstekende restaurants en willen dit zo ook in de kijker zetten. Een bezoek in het kader van het Ensorjaar zal dus niet compleet zijn zonder een beleving op restaurant.”

Originele en experimentele gerechten

De deelnemende horecazaken, van een sterrenrestaurant tot een trendy foodscharingconcept en ijssalon, haalden alles uit de kast om James Ensor een prominent plekje op hun menukaart te geven. Denk aan schelpen, rog, groenten,... in alle vormen, geuren en kleuren. En natuurlijk ook...de oester! Ensors schilderij ‘Stilleven met oesters’, waar hij op een lange tafel oesters en een krabbenpoot schilderde, bracht het Italiaanse restaurant **Marina** bij drie bereidingen met schaal- en schelpdieren. **Willem Hiele** bedacht twee ‘bites’ die verstopt liggen op handgeschilderde oesterschelpen.

En net zoals Ensor experimenteerde met zijn tekenstijl, deden de chefs dat ook met hun originele gerechten. Wat dacht je van een ijscoupe waarvan het versgebakken koekje in de vorm van een Sint-Jakobsschelp is, en zijn kleur verkreeg door tinten uit kurkuma, rode biet en spirulina? Net zoals Ensor is ook Amélie van **Amy Mary** colorist. Ook bij **Paroles, Paroles** gaan ze voor het wow-effect: in een aparte ‘Ensor corner’ kan je achter gesloten gordijnen een volledig menu in het teken van James Ensor proeven. Zo is er een rolletje van kabeljauw met spitskool, Chinese kool en espuma van rode kool. Chef Terence bestuift het geheel aan tafel met citrusparfum waarop de paarse espuma plots roze zal kleuren. En wie goed kijkt, herkent in het dessert van **Belle de Jour** exact dezelfde kleuren als in Ensors ‘De Baden van Oostende’: een pavlova op basis van blue spirulina (zeealgen), witte meringue en rode bosvruchten. De chef van **Le Bassin** kleurt net zoals Ensor graag buiten de lijntjes. Daarom bedacht Tom – lid van de NorthSeaChefs - een kroket met schelvis, handgepelde garnalen en mosseljus. Denk daarbij aan een remouladesaus

en een 'zeebeschuit', op basis van zuurdesemtoast en je krijgt een van dé toppers van de Tafel van James.





Met kunst aan tafel anno 2024

Speciaal voor dit project gingen sommige restaurants zelfs nog een stapje verder, en trokken ze de lijn van Ensor door naar andere delen van hun restaurant. Bij het menu van **Brassi** Grand Café hoort wondermooie ‘gemaskerde’ keramiek, ontworpen door Nomadics Ceramics. Wie het Ensormenu van **Trattoria Ensorito** bestelt, krijgt naast vier gangen lekkers ook een kunstig porseleinen bord mee naar huis. De Oostendse kunstenaar Mieke Drossaert schilderde op het bord een parodie van het beroemde schilderij ‘De baden van Oostende’. Het is geen verrassing dat de link met Ensor tot zelfs in het servies wordt doorgetrokken: kunst zat altijd al in het DNA van de Oostendse horeca. Vergeet dus zeker niet je ogen ook de kost te geven met privé-kunstcollecties, maritieme kunstwerken, curiositeiten en interieurdesignstukken. Je waant je zo in een privé-museum!



Deze restaurants doen mee aan De Tafel van James:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Amy Mary• Belair• Belle de Jour• Bistro Mathilda• Brasserie Albert• Brasserie David• Brassi Grand Café• Cultuurcafé De Grote Post• Gastrobar Sam• Heerlijk• Le Bassin• Lusitania• Mange Tout | <ul style="list-style-type: none">• Marina• Oode• Paroles, Paroles• Restaurant Boucquez• Roccia• Rocco Eats• Smowk• St.-Malo• Toi, Moi et la Mer• Toope• Trattoria Ensorito• Willem Hiele• Zuske |
|--|--|

Loopt het water je al in de mond door deze smakelijke verhalen en foto's?

Reserveer je ensorgerechten of -menu's dan zeker op voorhand bij de restaurants.

Alle info vind je op de instagrampagina @[tafelvanjames](https://www.instagram.com/tafelvanjames)