

# Een handvol nieuwe Bib Gourmands

De *Michelingids* mag dan haar faam halen van sterren die ze elk jaar uitreikt aan gastronomische toprestaurants, de culinaire bijbel is in het dagdagelijks gebruik vooral gegeerd om haar *Bib Gourmands*. Dat is een bekroning van goede, vaak kleinere restaurants met een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding waar u voor maximaal 36 euro in Brussel en Luxemburg-stad en 34 euro in de rest van België en Luxemburg een volledige maaltijd kunt krijgen, met voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht.

Ook het arrondissement Brugge is weer een pak van die sympathieke eethuizen rijker. Het **Pergola Kaffee** van *Hotel Die Swaene* langs de Steenhoudersdijk in hartje Brugge is niet alleen nieuw in de gids, maar ook nieuw als restaurant. Twee maanden geleden opende de familie Hessels haar trendy *wine & dine* op waterniveau met een volledig nieuw team. Chef Peter De Coster brengt er een vernieuwende Franse keuken. Ook de exclusieve wijnkaart is een ommetje waard. In **Bistro Kok au Vin** in de Ezelstraat brengen Jürgen Aerts en Britt

Vanzandweghe sinds 2003 een Frans-Italiaanse keuken met ingrediënten van eigen bodem en wijn uit alle windstreken.

Gastronomisch restaurant **De Lieve** in Damme krijgt met een *Bib Gourmand* een nieuwe pluim voor chef Frank Verstraete. Die won eerder al de Zilveren Pollepel.

Restaurant **De Triton** van viersterren-designhotel *Helios* is een vaste waarde op de Zeedijk in Blankenberge. Je krijgt er stevast lekkere en verse visbereidingen en sympathieke prijzen.

Restaurant **Vijfwege** op de Brugsebaan in Vlissegem is dan weer een klinkende naam voor wie houdt van Belgische keuken. Vooral voor de paling- en fazantbereidingen komt men van heinde en ver.

Ook Restaurant **De Rita** van de familie Arnou in Wenduine ziet haar traditionele Belgische keuken en visspecialiteiten aan redelijke prijzen bekroond met een Michelinmannetje.

(SB)