

OVER HANS DANNEELS

AANVANKELIJK WOU HIJ MISSIONARIS WORDEN, LATER OPTEERDE HIJ VOOR PEETVADER EN UITEINDELIJK WERD HIJ CUISINIER.

Wie reeds in de restaurants Périgord of Fortuna van het Oostends «Casino-Kursaal» is gaan eten zal het ongetwijfeld met ons eens zijn dat het hier een uitgelezen keuken betreft.

Een eerlijke keuken, klassiek geschoeid met moderne uitvoering en dit dankzij de chef Hans Danneels. Het is ten andere ook de man die met zijn keukenbrigade steeds paraat staat om eender welk banket op gastronomisch verfijnde wijze te verzorgen. Banketten voor twintig of voor tweehonderd man.

Straks verzorgt hij ook de gastronomische weekends en met zijn kookkunst worden dat terug pareltjes van gastronomische volmaaktheid. Maar wie is nu eigenlijk die Hans Danneels?

Kunstminnende keukenchef

Zijn creaties op de menukaarten van de restaurants Périgord en Fortuna heten ondermeer Menu Ensor, Menu Hendrik Nachtegalee en Menu Smira. Stille verwijzingen naar de grote liefde voor de schilderkunst van deze keukenchef. Zelf schildert hij ook, hetzij om tot rust te komen, hetzij om zich even terug te trekken in een sfeer van ongerepte vrijheid. Urenlang kan hij vertellen over de schilders waarvan hij houdt, of ze nu Vanhecke heten of Van Tuerenhout, Smira of Devolder, Martinsen of Artan, Ensor of Van Saene, Sylvain of Fini.

Urenlang hebben we zitten luisteren naar al zijn ideeën die hij nog in petto heeft op gastronomisch gebied. Voor ons staat vast dat we van die Hans Danneels nog héél veel zullen horen.

Nochtans heeft hij zijn harde leerschool niet genoten in één of ander Frans of Brussels restaurant, zoals vaak verondersteld wordt noodzakelijk te zijn. Hans Danneels heeft niet zonder trots toe zijn basis te hebben opgedaan in de oerdegeleijk Vlaamse keuken. Een keuken die volgens hem in niets moet onderdoen voor de Franse.

Een volgens sommigen nogal revolutionaire stelling, die echter wonderwel past bij de aard van Hans Danneels. Hijzelf heeft immers iets van een vrijbouter, steeds op ontdekking uit. Wat nu zijn keuken betreft, bouwde hij zich op korte tijdspanne een toch wel heel bijzondere reputatie op. Zijn ster aan het firmament van gastronomisch Vlaanderen is nog steeds aan het stijgen.



De Meester-kok Hans Danneels en zijn brigade.

Michelin-ster op 21 jaar

Een andere liefde van hem is de zee. Als hij ook maar ergens een uurtje vrij heeft vertoeft hij het liefst aan de zee en zelf bezit hij een boot waarmee hij af en toe onze kust afschuimt.

Hans Danneels werd in de maand februari van het jaar 1948 geboren in een Brugs middenstandsgesin. Hij groeide op zoals alle kinderen van zijn leeftijd, met dien verstande echter dat zijn creativiteit toen al zo groot was dat zijn ouders er soms geen raad mee wisten.

Reeds op 18-jarige leeftijd treffen we hem aan in het restaurant Panier D'Or te Brugge en vervolgens duikt hij steeds weer op in tal van befaamde restaurants in Vlaanderen.


In het jaar 1969 wordt hij als chef van het toen nog zeer beroemde restaurant Huitrier in Blankenberge de jongste chef in ons land met een Michelin-ster. Hij is dan pas 21 jaar oud. Acht jaar lang blijft hij in de Huitrier om vervolgens zijn geluk te beproeven in één van 's lands meest exclusieve restaurants die er bestaan hebben. Het is het restaurant Greenpark te Antwerpen.

Daar laat het geluk hem even in de steek. Greenpark wordt gesloten wegens financiële moeilijkheden en Hans Danneels moet opnieuw van onderaf beginnen. Het leven steekt nu eenmaal vol toeval en zo komt hij in contact met Jean Claude Van Biervliet die hem een plaats aanbiedt als chef van de restaurants Périgord en Fortuna van het Oostends Casino-Kursaal.

Een samenwerking die tot gunstig resultaat heeft geleid. Om dat zelf vast te stellen moet u echter zelf eens een tafeltje reserveren, en dan wéét u dat we gelijk hebben.

cw.

CASINO KURSAAL OOSTENDE

't  van Oostende

Restaurant Périgord

Open 's middags en 's avonds
Dinsdag gesloten

Restaurant Fortuna

In de speelzaal iedere dag
van 18.30 u. tot 22.30 u.
Vrijdag/zondag tot 01 uur
Zaterdag tot 02 uur.

Tel. 059/70.51.11