

«MEER DAN VEERTIG JAAR... AU PARFAIT TE OOSTENDE»

Sedert januari '84 is het de derde generatie VLAEMINCK die de naam van «het Parfaitje» probeert eer aan te doen. Trouw aan de basisrecepten waarmee de grootvader van de huidige uitbater, Richard Vlaeminck in de jaren '30 van start ging, hebben de volgende twee generaties alleen getracht de kwaliteit van wafels, pannenkoeken en ijssoorten te verbeteren.

Met ruim vijftig jaar ervaring zijn zij erin geslaagd een trouw cliënteel op te bouwen die echte lekkernijen weet te appreciëren.

De Luikse wafels waarmee Laurent Vlaeminck als eerste in Oostende van start ging, worden zomer en winter dagelijks gebakken en aan de toonbank verkocht. Wanneer je de Adolf Buylstraat binnenwandelt in de namiddag, brengt je reukorgaan je vanzelf tot bij het oventje waaruit de bruingetinte suikerwafels te voorschijn worden getoverd.

Als je het geluk hebt om binnen een tafeltje te vinden, moet je alvorens te bestellen de kaart aandachtig doornemen. Je kunt er meer dan een gewone pannenkoek of wafel krijgen. Je hebt er pannenkoeken met verse appelschijfjes geflambeerd in de Calvados, met ananas geflambeerd in de Rhum of met sinaasappel geflambeerd in de Grand Marnier. De Crêpes «Méphisto» is een gekke combinatie van pistache-ijs, kiwi en war-

De pralinenwinkel van de familie Vlaeminck omstreeks 1930 in de St. Sebastiaanstraat, waar nu het restaurant Cardiff gelegen is.

me chocoladesaus. En dit zijn nog maar vier van de 25 soorten pannenkoeken die de gezonde samenhang van smaakpapillen en hersencellen even in verwarring brengen.

Wafels heb je versierd met verse vruchten of neem een Mikado-wafel... dan eet je voor dezelfde prijs een wafel en een Dame Blanche met slagroom.

Wat men te bieden heeft op gebied van versierde ijscoupes gaat ook verder dan de traditionele Dame Blanche. De Coupe Oriëntale en de Volcano Mexicano maken furore maar probeer eens de Coupe Merveilleux, de Café Glacé Spécial, de Banane «Au Parfait» of de Coupe «Super Parfait», een combinatie van vanille ijs, met Rhum doordrongen rozijntjes en een zanderig poeder, waarvan de baas het recept niet wil prijsgeven.

In de zomer kun je een assortiment bekommen van wel dertig sorbets. In tegenstelling met roomijs (op basis van melk) worden de sorbets samengesteld uit verse vruchten, suiker en water. Onder de vele soorten geven de mensen de voorkeur aan aardbeien, citroen, kiwi en bosbessen, maar de maracuja, de pina colada en de cassis zijn op zijn minst even lekker.

Als je enkel zin hebt in een kop koffie is het nog de moeite waard. De versgebrande koffie, een speciale menging van het huis De Groof uit Brugge geeft een bijzonder lekkere expresso. Ook de Irish Coffee en de French Coffee kunnen worden aanbevolen.

De bediening verloopt meestal vlot en vriendelijk. De baas zelf, gewoonlijk verdiept in zijn werk heeft een wat stuurs gezicht, maar de lach van zijn echtgenote maakt dat weer in orde. Ondertussen is sedert enkele maanden een vierde generatie verzekerd.

