



TEKST:  
ROEL VERRYCKEN  
FOTO:  
ALEXANDER D'HIET

## WILLEM HIELE

STERRENCHEF WILLEM HIELE IS KLAAR VOOR ZIJN NIEUWE HOOFDSTUK. VAN HET VISSERSHUISJE ACHTER DE DUINEN VAN KOKSIJDE GAAT HET NAAR EEN IMPOSANTE BRUTALISTISCHE VILLA IN DE POLDERS VAN OOSTENDE, INCLUSIEF HOTEL. 'ER ZIJN VEEL FACETTEN VAN MIJ DIE NOG AAN BOD MOETEN KOMEN.'

# BRUTAL





Het was een goedbewaard geheim in culinair België. What's next voor **WILLEM HIELE**? Op 30 december serveert hij de laatste lunch in Koksijde, de plek waar hij zich in tien jaar opwerkte tot de absolute top. Maar wat en waar? Het antwoord laat zich zien aan het eind van een lange, door knotwilgen omzoomde oprijlaan in Oudenburg, aan de rand van Oostende. Een imposante *brutalistische villa*. Een van de weinige privéwoningen die architect **JACQUES MOESCHAL** tekende. Ze was besteld door wijlen Rudolf Vanmoerkerke, de vader van vastgoedondernemer en kunstverzamelaar Mark Vanmoerkerke.

**E**n gemeenschappelijke vriend bracht me naar hier', zegt Willem Hiele, in een outfit van het denimlabel Eat Dust en op blote voeten. "Wat denk je", vroeg Mark me. "Wat zouden we hiermee doen?" Mark Vanmoerkerke groeide hier op en zocht een nieuwe bestemming voor zijn ouderlijk huis. Tussen de lijnen verstond ik het wel: zou dit geen plek zijn voor een restaurant? We zijn erover beginnen te babbelen en zijn er dan snel uitgekomen. Mark is een schone mens, hij heeft me al veel goed advies gegeven.

Zijn eerste reactie was 'wow', zegt Hiele, maar hij geeft toe dat hij 'heeft moeten leren' om het gebouw graag te zien. 'Nu ben ik er compleet verliefd op.' Wat heeft de man van een van de meest pittoreske restaurants van het land dan met moderne brutalistische architectuur?

'Ik kende Moeschal niet. Ik heb veel over hem opgezocht en ben naar de expo in Bozar (*die vorige week afliep, nvdr.*) over zijn werk geweest. Vooral zijn tekeningen zijn fascinerend. Ik leerde ook dat hij de man is van de beelden langs de snelweg die iedereen wel kent, maar waar iedereen gewoon langsrijdt, zoals dat in Zellik langs de E40. Daar ben ik ook nog eens speciaal langs gereden. Dan ben ik het echt beginnen te voelen.'

Hiele geeft een snelle rondleiding in het pand dat nog volop wordt gerenoveerd. In een ruim vertrek met groot

venster komt het restaurant zelf. 'Het blijft kleinschalig, met 24 couverts en tafels voor twee tot vier personen. Groter doe ik niet. Ik wil koken à la minute. Als ik wafels met kreeft maak, dan moeten die op exact hetzelfde moment klaar zijn. Het is moeilijker, maar het is juist.'

Ernaast komt een living voor het aperitief. Alles is nog leeg, maar Hiele droomt van zetels, boekenkasten en kunst. 'Kunst inspireert mij. Niet dat ik er veel van afweet, maar ik zoek het wel op. Vooral de totaalbeleving moet juist zitten.' En er is plaats zat voor een hotel met acht kamers. 'We willen een 'destination restaurant' blijven, met klanten die reizen om te eten. Hun kunnen we dan een volledige ervaring geven.'

'Ik wil openen in april 2022. Rond de paasvakantie zou mooi zijn, maar als het later is, is het later. We gaan pas open als het klopt. Mensen zullen hier iets ontdekken dat ze nog niet kennen. Het zal een verlengde zijn van mijn identiteit.'

#### SCHARNIERPUNT

Hiele is veertig en staat naar eigen zeggen op een scharnierpunt. 'We hebben een mooie naam opgebouwd, en een fantastisch ►



team. Shannah (*Zeebroek, zijn ex-vrouw en wijnsommelier, nvdr.*) en ik gaan uit elkaar, elk onze eigen weg, en ik hou aan haar een allerbeste vriendin over. Ik zocht de juiste timing om te stoppen, omdat ik zin heb om een nieuw verhaal te schrijven. Willem Hiele is meer dan garnaalvisserij en dan het verhaal van mijn jeugd. Er zijn andere facetten van mezelf die nog aan bod moeten komen.'

Strakke, rechte lijnen, donkerbruine bakstenen, betonnen plafonds, hoge ramen met uitzicht op het polderlandschap met weilanden, maisvelden, ruisende populieren en in de verte enkele windmolens. Kan het contrast met het oude, familiale eethuisje groter? Ja en nee, vindt Hiele. 'Beide locaties zijn op hun eigen heel verschillende manier authentiek. En ik zit ook hier in de polders, dicht bij de zee. Dat past bij het DNA van mijn keuken. Terroir en Belgische traditie.'

## 'Vroeger was de trend: "Kom, gas geven". Ja fuck off. En dan schrikken dat je geen personeel vindt.'

'Maar het klopt ook dat de decorswitch radicaal is. Compleet anders is toch leuker dan een klein beetje anders', zegt hij. 'In Koksijde sta ik te koken in het oude kolenkot van het huis. Dat is een beschermd pand in een woonwijk met burens, daar kon ik nooit uitbreiden. Dus moest ik buiten de lijntjes kleuren.'

'De koelcel en de fermentatieruimte staan buiten, omdat er binnen geen plaats is. Eigenlijk mag dat niet. Dat brengt ook veel ruis in je hoofd. Je kunt zeggen dat ik er letterlijk ben uitgegroeid. En dan moet je afscheid nemen.'

Dat doet ook best pijn, zegt Hiele. De tien voorbije jaren in Koksijde waren een intense rit. 'Het ging inderdaad niet zonder slag of stoot. Vooral de eerste vijf jaar waren beenhard. Ik ben een paar keer gecrasht. Dat kan bijna niet anders als je met die snelheid gaat. Op sommige momenten was ik er compleet klaar mee. Met de druk, het kortzichtige. Ik heb nog altijd plankenkoorts voor elke service.'

### HOOGTEPUNT

Het beterde na de beslissing om nog maar drie dagen per week te openen, zegt hij. 'Vroeger was de trend: "Kom, gas geven, ge zjie toch gen lullevent." Ja fuck off. En dan schrikken dat je geen personeel meer vindt.' ►



**LINKS EN RECHTS** 'WONING DE KEIGNAERT', GEBOUWD VOOR CHRISTIANE EN RUDOLF VANMOERKERKE, IS EEN VAN DE WEINIGE PRIVÉWONINGEN VAN ARCHITECT JACQUES MOESCHAL.

**BOVEN** HIELES TOEKOMSTIGE RESTAURANT ZAL OPNIEUW KLEINSCHALIG ZIJN: 24 COUVERTS EN TAFELS VOOR TWEE TOT VIER PERSONEN. 'GROTER DOE IK NIET. IK WIL KOKEN À LA MINUTE.'

En dan was er ook nog eens de pandemie. 'Het belangrijkste tijdens corona was voor mij om iedereen van het team aan boord te kunnen houden. We hebben dat opgelost door een boetiek te openen, zodat ik ook mijn toeleveranciers een platform kon bieden. Grote omzetten genereerde die winkel niet, maar iedereen bleef wel bezig. Dat was mentaal belangrijk. We hebben ook een buitenrestaurant, Brasserie Raphaël, geopend achter in de tuin. En alle twaalf personeelsleden zijn gebleven, geen enkele van hen is ooit een dag technisch werkloos geweest.'

'Ik ben content dat ik in Koksijde mooi kan afsluiten. We hebben daar zo veel mooie services gedraaid. Het is goed om op een hoogtepunt te stoppen. En het huis blijft in de familie, dus we kunnen er nog altijd af en toe iets mee doen.'

### IN DE JUNGLE

Vorig jaar, tijdens de tweede lockdown, bracht Hiele drie maanden door in Costa Rica om te bekomen, te surfen en te herbronnen. 'Ik stond mezelf daar af te vragen: waar ben je toch mee bezig, vent? En dan beeldde ik me in dat ik kon zeggen: I used to be that guy with a great restaurant, and now I have a bookstore.' Zou ik perfect mee kunnen leven, dacht ik toen. Maar dan zit je in de jungle en proef je een stuk fruit dat je niet kent, en denk je: mmm. Na drie maanden was ik weer helemaal klaar om erin te vliegen.'

Zullen de gasten de verhuizing naar het totaal nieuwe kader ook proeven? 'Ik denk het niet. Al zal mijn koken uit zichzelf wel wat veranderen. Er is altijd evolutie. Elke dag wijzigen er dingen op mijn menu, afhankelijk van de beschikbaarheid. Je kunt niet elke dag levende langoustines uit de Faeröer krijgen. Of noordzeekrabben van mijn visboer uit Audresselles. Die komen niet met grote schepen aan, hij kiest ze een voor een uit.'

'Hier zal ik me natuurlijk laten inspireren door de omgeving. Ik moet nog veel uitspitten. Het liefst van al zou ik wild willen serveren dat hier gelopen heeft, maar dat gaat niet. En dan moet ik een haas kopen die in Roemenië wordt geschoten, voor 21 euro per stuk. Als je dan hazenrug à la royale wilt eten, echt juist klaargemaakt, moet je er 90 euro voor vragen. Eigenlijk is dat belachelijk.'

Wellicht zal Hieles 'signature dish' niet meegaan naar Oostende. Zijn wereldberoemde garnalensoep verdwijnt van de kaart, of toch in het begin. 'Die bisque is het verhaal van dat huis ook. Die kan hier nooit hetzelfde smaken als daar. Maar misschien denk ik daar morgen anders over', zegt de chef lachend.

Hij heeft ook al Michelin en Gault & Millau over de aankomende veranderingen geïnformeerd, uit respect. 'Zonder gidsen sta je niet op de kaart. Daar kun je niet omheen. Ik ben dankbaar dat ze er zijn.'

### THEATER AAN ZEE

Koksijde was zijn thuis, maar Oostende is dat ook. Hij groeide hier op tot zijn 15de en bracht veel tijd al surfend door in Raversijde. 'Ik hou van deze plek. Ik voel me ook heel welkom.'

Hiele barst in ieder geval van de wilde plannen nu de horizonten letterlijk verlegd zijn. Het pand en de 15 hectare erbij bieden bijna eindeloos veel mogelijkheden. 'Ik droom van een sociaal-economisch project waarbij ik de buurt kan betrekken. Als je zo veel grond hebt, moet je het



**BOVEN** 'IK DENK DAT IK AAN HET BEGIN STA VAN IETS HEEL MOOIS', ZEGT WILLEM HIELE. 'IN DIT NIEUWE PAND HEB IK GEEN GRENZEN MEER, EN DAT IS BELANGRIJK, JE MOET VRIJ KUNNEN ZIJN OM JE TE ONTPLOOIEN.'

niet allemaal voor jezelf houden. Volkstuinjes misschien. Of daar een oranjerie. Wandelpaden. Picknickplekken. Bijenkasten. Noem maar op! En ruimte voor kunst. Het zou hier toch een perfecte plek kunnen zijn voor Theater Aan Zee of voor het Klarafestival.'

'Herkomst is voor mij heel belangrijk. Heritage. Ik wil melk kunnen serveren waarvan ik kan zeggen dat ze uit die uier daar komt. Ik wil het op de juiste ecologische manier doen om zo mijn steentje bij te dragen aan de planeet. Daarvoor wil ik in dialoog gaan met de boeren uit de streek. Of scholen uitnodigen bijvoorbeeld, om aandacht te geven aan echte producten en de herkomst ervan.'

'Ik denk dat ik aan het begin sta van iets heel moois. Je moet wat dromen, he. Hier heb ik geen grenzen meer, en dat is belangrijk, je moet toch vrij kunnen zijn om je te ontplooiën.'

Eén ding blijft zeker hetzelfde. Ook het nieuwe restaurant zal gewoon Willem Hiele heten. 'Dat komt doordat ik ben begonnen als bakker-pâtissier. Daar is dat de gewoonte, kijk naar Pierre Marcolini of Dominique Persoone. Mocht het vissershuis nu een historische naam hebben gehad, De Eendenkooi of zo, dan had ik indertijd waarschijnlijk daarvoor gekozen. Ik heb het besproken met mijn partners, en die zeiden ook: doe maar gewoon Willem Hiele.' ▶



**BOVEN** IN HET GEBOUW IS ER OOK PLAATS VOOR EEN HOTEL MET ACHT KAMERS. 'WE WILLEN EEN DESTINATION RESTAURANT BLIJVEN, MET KLANTEN DIE REIZEN OM TE ETEN.'

*Koken in een bunker van klei* Vanaf volgend jaar zal Willem Hiele in de potten roeren in de vroegere ouderlijke woning van Mark Vanmoerkerke, een ontwerp van architect en kunstenaar Jacques Moeschal. Tekst: Thijs Demeulemeester



Met zijn betonnen snelwegkunst doorbrak Jacques Moeschal (1913-2004) de grens tussen sculptuur, architectuur en het landschap. Dat hij met diezelfde visie ook enkele woningen bouwde, was dé verrassing van zijn recente retrospectieve expo in Bozar. Zijn meest radicale ontwerp staat in het West-Vlaamse Oudenburg: 'Woning De Keignaert', gebouwd voor Christiane en Rudolf Vanmoerkerke, de ondernemer achter Sunparks en Sunair. Uit de kleigrond tussen Oostende en Zandvoorde rees in 1975 een stug gebouw op, 'dat zich vereenzelvigd met de oeroude Vlaamse polder'.

#### BONKIG À LA PERMEKE

Dat de familie Vanmoerkerke met de Franstalige Moeschal samenwerkte, is verwonderlijk, want hij had vooral sculpturen, expopaviljoenen en amper privéwoningen op zijn palmares. De matchmaker was Louis Bogaerts: een innemende estheet die de Vanmoerkerkes niet alleen hun architect aanraaide, maar hen ook bij vele kunstankopen adviseerde. 'Zijn smaak was helaas nogal regionaal', zegt zoon Mark Vanmoerkerke, die zelf aan een kunstcollectie van internationaal niveau bouwt. 'Behalve de Engelse beeldhouwer Henry Moore en de Amerikaan Alexander Calder hadden we thuis vooral Vlaams expressionisme, Latemse school en naorlogse Belgische abstractie.'

Christiane en Rudolf Vanmoerkerke wilden 'geen praalvilla of omgebouwde hofstede, wel een 100 procent eigentijds gebouw', schrijft kunsthistoricus Emile Langui in het boek dat de familie in 1975 uitgaf over de woning.

De structuur van het monumentale huis hield Moeschal bewust heel eenvoudig: drie in elkaar geschoven blokken in baksteen. Dat was voor de architect het enige materiaal dat perfect bij het Vlaamse polderlandschap aansloot. Met



BOVEN HET HUIS VAN ARCHITECT JACQUES MOESCHAL WERD GEBOUWD IN 1975: BRUTALISTISCH AAN DE BUITENKANT, MAAR ZEER LUXUEUS BINNENIN.

zijn bonkige silhouet zou je in de woning een ode aan het Vlaams expressionisme à la Permeke kunnen zien. Maar binnenin was van die 'boerenesthetiek' niks te merken. De woning was luxueus ingericht met 'een living de grootte van een receptiezaal', een binnenzwembad en 'een keuken die groot genoeg is om een pakketboot te bedienen', aldus Langui. Toch was ondanks de bronzen deur, het blinkende arduin, het witte marmer en de eigentijdse designmeubelen de hoofdrol in dit huis vooral weggelegd voor kunst.

Later ontwikkelden de kinderen van Rudolph en Christiane Vanmoerkerke een ambigue relatie met De Keignaert. Pas toen Mark Vanmoerkerke het domein overkocht en zijn moeder verhuisde, renoveerde hij het ouderlijk huis. De buitenarchitectuur bleef intact, maar binnenin verbouwde hij de woning ingrijpend. In een interview in 2006 droomde vader Rudolf nog dat 'De Keignaert zou worden opengesteld om het brede publiek te laten genieten van kunst en architectuur'. Met chef-kok Willem Hiele aan boord zal het iets anders lopen. Maar Louis Bogaerts had hem vast een goeie partij gevonden. ♦