·WELL SERVED·

MAGAZINE

Lions Club Kortrijk Leie

2de editie **2022**

WILDE BELGEN

Mensen met een bijzonder unieke en sterke link met de natuur.

p. 06

DE BALANS TUSSEN ECONOMIE EN ECOLOGIE

Interview met Danny Wiels

p. 12

PLOEGSTEERT, IN SYNERGIE MET DE NATUUR

Kijken mag, aankomen niet

p. 16

MEET THE CHEFS

Maak kennis met topchefs uit de buurt.

p. 22

WIELS

WIELS HEROES

58¢

001 | 2022 JUNE

TEAM W TO THE RESCUE!

TEAM W DOET UW PLANNEN SLAGEN!

Deerlijkstraat 58 A, 8550 Zwevegem
056 75 42 81 / info@wiels.be / www.wiels.be

wiels
milieu, veiligheid & ruimtelijke planning

v.l.n.r. Patrick Heleu, Frank Vandeputte, Alex Vanraes, Sven Bruyland ▲

Geachte Gast,

Onze Lions Club Kortrijk Leie heet U hartelijk welkom op 'A TASTE FOR CHARITY'.

Dankzij de inzet en het enthousiasme van vele topchefs uit Kortrijk en omstreken kunnen wij U deze avond een waaier van culinaire meesterwerken aanbieden.

Dit event wordt mogelijk gemaakt door de sponsoring van een groot aantal bedrijven en privé personen. Onze club waardeert dit ten zeerste en wil hen daarvoor hartelijk bedanken.

De opbrengst van deze avond zal door onze sociale commissie oordeelkundig besteed worden. Recent nog reserveerde onze club een groot bedrag om de noden van de vluchtelingen uit Oekraïne te helpen lenigen.

In dit '**WE SERVE**' magazine willen wij u niet alleen informeren over onze club en zijn sociale projecten maar natuurlijk ook over de culinaire talenten die hier vanavond aanwezig zijn.

In naam van onze hele club wil ik onze dank en appreciatie uitdrukken voor de fund-raisingcommissie die dit event op poten heeft gezet: Sven Bruyland en Patrick Heleu en hun team bestaande uit Benedikt Vanhuysse, Stijn Stragier en Maxime Busschaert. Wat zij hier vanavond realiseren is indrukwekkend!!

Ten slotte kan een event maar geslaagd genoemd worden dankzij de steun en aanwezigheid van jullie allemaal, onze gasten: u bent met meer dan 1000 aanwezigen.
Dank u wel en geniet van jullie avond!

Met vriendelijke Lionsgroeten,

Frank Vandeputte
Alex Vanraes
Voorzitters Lions Club Kortrijk Leie

Sven Bruyland
Patrick Heleu
Voorzitters Fundraisingcommissie

Wij serveren voor u

Colofon
Drukwerk: Drukta
Vormgeving: Like a Virgin

Copyright © 2022 Lions Club Kortrijk Leie

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, door middel van druk, fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ARTIKELS

06 Wilde Belgen
16 Ploegsteert, in synergie met de natuur

INTERVIEW

12 De balans tussen economie en ecologie

DUBBELGESPREK

20 De zin van engagement

MEET THE CHEFS

24 Ludovic Ghyselen
26 Sébastien Ververken
29 Matthieu Beudaert
30 Matthias Speybrouck
33 Bart Hoornaert
34 Marvani Maryam
35 Olivier Dewulf
36 Thijs Clinckemaillie
37 Sebastien Ghyselen
38 Thijs Gelaude
40 Niek Bossaert
41 Luc Callebaut

WE ARE

43 Lions Club Kortrijk Leie

SPONSORS

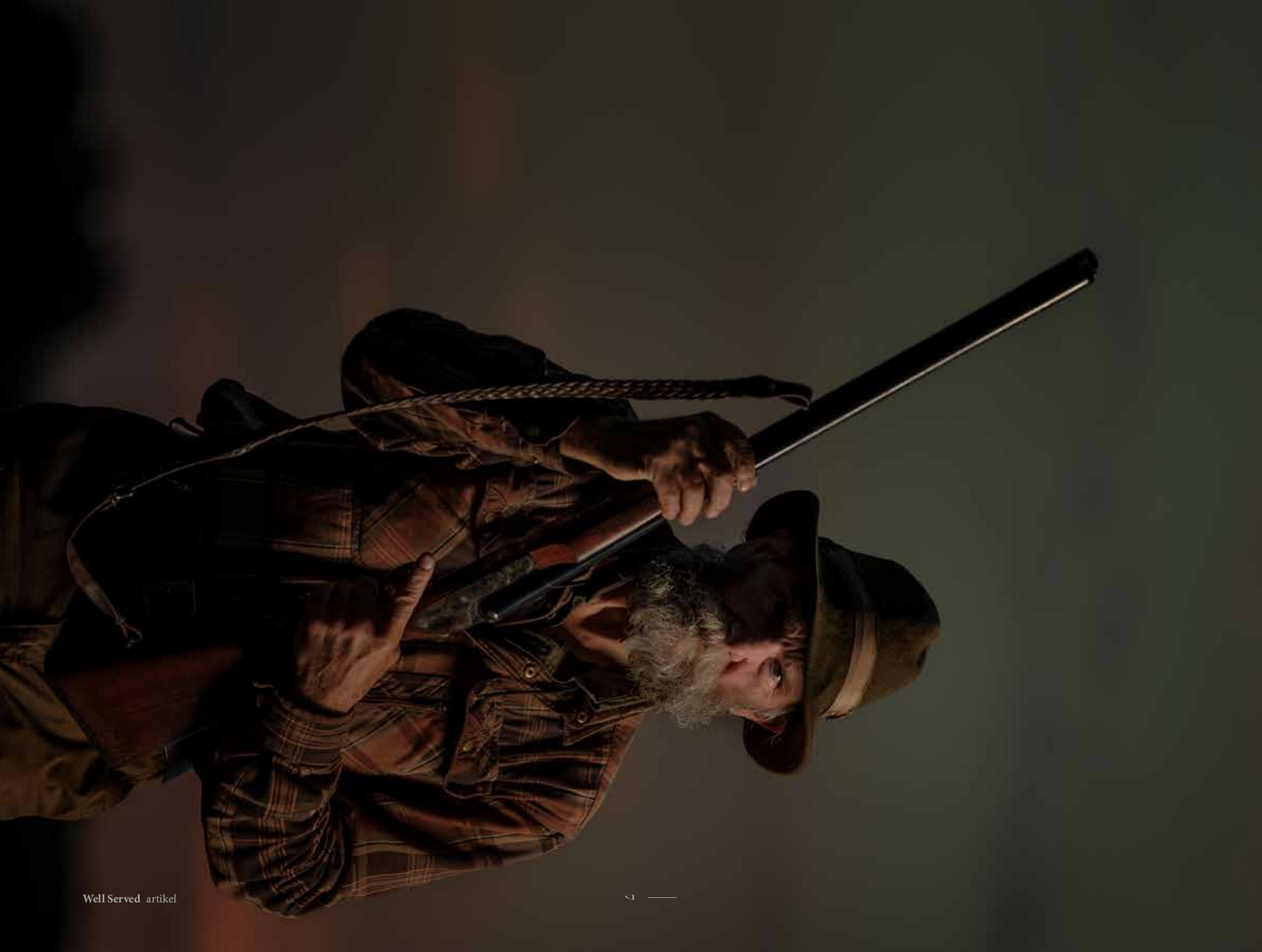
45 Platinum
48 Gold
49 Silver
49 Bronze
50 Premium Partners

RAUW KANTJE

Wilde Belgen

Fotograaf Bert Stephani werkt enkel met Fujifilm camera's. Naar aanleiding van het uitbrengen van een nieuwe lens voor het medium formaat systeem, kreeg hij de opdracht om een reeks portretten te maken. Bert koos ervoor om enkele mensen in beeld te brengen die het Westerse leven combineren met een bijzonder unieke en sterke link met de natuur.

Eduard ▸ is één van de weinige professionele jagers in Nederland. Zijn beroep is niet zo populair bij iedereen, maar zonder zijn harde werk om de overpopulatie van ganzen onder controle te houden, zou het voortbestaan van heel wat boeren in gevaar zijn, net als de vliegtuigen die de luchthaven van Schiphol aandoen. Sinds hij het internet en social media heeft ontdekt, deelt hij zijn ervaringen in de natuur met de hele wereld.



“ Vaak heeft hij het er moeilijk mee een wildeman te zijn in een tamme maatschappij, maar zijn gevecht geeft inspiratie. ”

Sven ◂ is al heel lang bevriend met fotograaf Bert Stephani. De start van hun vriendschap was een vreemde mix van tegengestelde persoonlijkheden. Sven is visser, jager, buitenkok en tuinman. Vaak heeft hij het er moeilijk mee een wildeman te zijn in een tamme maatschappij, maar zijn gevecht geeft inspiratie. Dit beeld is genomen aan zijn geliefde Belgische kust.

Leen ◂ is schaapsherder van één van de grootste kuddes van Vlaanderen. Door de groeiende gewaarwording van de voordelen van het managen van de natuur op traditionele wijze, kan ze het leven leiden waarvan ze houdt. Het kan soms hard zijn, met lange dagen en het is niet evident om het op deze manier te doen, in een wereld die gerund wordt door cijfers. Maar het is de moeite waard om haar leven te kunnen afstemmen op de natuur.

Elle Wolfs ▸ is een amateur fotomodel. Ze houdt van het buitenleven en ziet het als haar persoonlijke missie om jonge mensen het belang van zelfaanvaarding te laten inzien en niet zomaar mee te gaan in wat de maatschappij verlangt. ■

Bert ▾ runt samen met Kiri het bedrijf 'Rewilding Drum'. Ze helpen mensen, ondernemingen en organisaties om gezonder en meer gebalanceerd te leven in relatie met de natuur. Deze foto werd genomen in een verlaten groeve in de Belgische Ardennen.

FILOU & FRIENDS

Al spelend door het leven voor ieder kind!

THE BEAUTY OF BALANCE

DE BALANS TUSSEN ECONOMIE EN ECOLOGIE

Interview met Danny Wiels

Danny, kan je jezelf kort voorstellen, alsook de activiteiten van jouw bedrijf Wiels?
Mijn eerste werkervaring vond plaats in verschillende productiebedrijven. Het idee om een eigen activiteit te starten speelde altijd al in mijn achterhoofd. In 1992 waagde ik de sprong en ben ik gestart met een eigen adviesbureau 'Wiels'. Toen nog een milieubureau en vandaag uitgegroeid tot een adviesbureau voor milieu & energie, veiligheid & preventie en stedenbouw & ruimtelijke planning. Jurist zijn in een wereld waarin vooral ingenieurs actief zijn is enorm boeiend. De combinatie wetgeving en technologie is voor mij een ideaal huwelijk aangezien beide hand in hand gaan en vaak nodig zijn om de toekomstplannen van onze klanten te realiseren, en bij moeilijke dossiers oplossingen te vinden. Met een team van 33 medewerkers is Wiels actief over heel België in allerlei sectoren, van voeding, metaal en zorg tot afvalverwerking en chemie. Ons team bestaat uit een boeiende mix van leeftijden, diploma's en ervaringen. Een geslaagde cocktail die maakt dat we alles in huis hebben om adviezen op te stellen en bedrijven te begeleiden in een alsmaar complexere omgeving. Denk aan veranderende wetgeving, kritische buren, toeziende overheden en gemeenten enz. Onze missie? De plannen ▸

van onze klanten doen slagen dankzij een praktijkgerichte, no-nonsense aanpak in combinatie met een sterke expertise en een breed netwerk.

Duurzaamheid en ecologie komen nu heel wat meer in de aandacht. Is er een verschil in de ingesteldheid van startende ondernemers ten opzichte van de generatie die bijna aan het einde van de loopbaan gekomen is?
In vele gevallen wel! Toen ik startte met Wiels was de nieuwe procedure voor milieuvergunningen net van kracht en was er nog geen sprake van een Vlaams Reglement dat exploitatievoorwaarden regelt zoals lucht, geluid enz. Iemand voltijds in dienst nemen enkel en alleen voor het milieuluik was toen voor velen nog ondenkbaar. Een budget voor milieu was er vaak evenmin. Vandaag merken we dat dit echt ingebakken is en veel verder gaat dan enkel het opvolgen van normen en wetten. Het wordt een evidentie en zelfs een noodzaak voor vele bedrijven dat ook een competitief voordeel kan bieden.

Circulaire economie is geen buzzword meer, maar steeds meer een deel van de dagelijkse manier van werken. Duurzaamheid wordt meer en meer een belangrijk item voor medewerkers, klanten en leveranciers, banken, buren, enz. De verduurzaming zorgt er ook voor dat milieuprocessen veranderen en dat gekende productiestromen herbekeken worden. We staan aan het begin van enorme technologische evoluties die voor bepaalde bedrijven en sectoren disruptief zullen zijn. Deze nieuwe bedrijfsmodellen vragen om aangepaste wetgeving. Het is onze rol om bedrijven tijdens deze transities te begeleiden.

Economie en ecologie worden vaak tegenover elkaar geplaatst: ecologie als rem op de economie en economie als grootste bedreiging voor de ecologie. Is dit werkelijk zo zwart-wit?
Dit hoeft niet noodzakelijk in conflict te zijn. Er zijn meer en meer win-win situaties mogelijk. De inzet van technologie creëert nieuwe duurzame mogelijkheden die tegelijk voor meer efficiëntie zorgen bij bedrijven en zelfs kostenbesparend werken. Daar waar droge zomers vroeger voor problemen zorgden bij vele bedrijven, kan ecologisch denken nu oplossingen bieden voor de waterschaarste. Technologische vooruitgang stelt ons in staat om onze processen volledig te herbekijken en opnieuw uit te vinden. Denk bijvoorbeeld aan een volledig hergebruik van afvalwater in productie en sanitair, aan de omzetting van bio afval tot bio kunststoffen, tot het produceren van bakstenen op basis van schimmels, enz. Er zijn oneindig veel mogelijkheden en we merken dat bedrijven hier steeds meer op inzetten.

Helaas botsen we vaak nog op juridische barrières bij de toepassing ervan. Als adviesbureau is het één van onze taken om bedrijven te helpen bij deze hinderpalen. Recent werkten we i.s.m. Vlakwa en Publius aan juridische oplossingen die bedrijven in staat moeten stellen om samen aan waterinnovatie te doen.
Hoewel ecologie en economie zeker win-win situaties kunnen opleveren, is dit niet altijd evident en is het zoeken naar een goed evenwicht. Zijn we soms te streng voor onszelf op bepaalde domeinen en te laks op andere gebieden?

“ Hoewel ecologie en economie zeker win-win situaties kunnen opleveren, is dit niet altijd evident en is het zoeken naar een goed evenwicht. ”

Denk hierbij aan de sluiting van verschillende boerderijen n.a.v. het stikstofbeleid van de Vlaamse regering. Je zou je de vraag kunnen stellen of correcte en nauwe opvolging niet beter is dan plotse drastische verstrengingen. Dit zorgt bij vele voor onmogelijke situaties. Politiek gezien wordt vaak voor een verstrenging van de regelgeving gekozen als oplossing voor een incident, liever dan de bestaande regelgeving te optimaliseren. Dit laatste klinkt natuurlijk minder stoer.

Ik kan maar hopen dat zowel de politieke als de administratieve overheden verder blijven investeren in hun mensen, hun kennis en hun competenties, zodat ze met de nodige zin voor realiteit en een gezonde blik tijd kunnen maken voor de vele dossiers die ze dagelijks op tafel krijgen. De roep voor minder ambtenaren is zeker niet altijd de goede oplossing.

We gaan alleszins nieuwe boeiende tijden tegemoet, die zeker worden versneld door alle recente gebeurtenissen op deze planeet. ■

Dit is een wereld waar drukken persoonlijk wordt. Ecologisch wordt.

Waar grote en kleine oplages kunnen. Waar digitaal en offset voor zich spreken.

Voor particulier, kmo, multinational en overheid. Wij zijn uw partner in print.

drukta.
partner in print

Walle 109 Kortrijk / T +32 (0)56 23 45 67 / info@drukta.be

PLOEGSTEERT, IN SYNERGIE MET DE NATUUR

ÉÉN MET DE NATUUR

In 1976 beslisten de Steenbakkerijen van Ploegsteert om de ontgonnen terreinen te beheren als moerasgebied. De vzw 'Réserve naturelle et ornithologique de Ploegsteert' werd opgericht. Op vandaag beslaat het natuurreservaat zo'n 120 ha en biedt het onderdak aan 220 verschillende vogelsoorten.

Aangepaste beheerswerken houden het water kunstmatig ondiep. Dit moerasgebied bevordert de ontwikkeling van planten en dieren, waar ook ontelbare vogels op af komen. Daarnaast doen ze aan 'bosbeheer', om te vermijden dat enkele agressieve planten- en bomensoorten de volledige zone zouden overwoekeren.

Een volgend project voorziet in het aanleggen van waddeneilandjes, waardoor ze ook steltenlopers kunnen aantrekken. Tegen 2025 wensen ze op die manier een natuurreservaat van 150 ha te beheren.

Kijken mag, aankomen niet

Het is nadrukkelijk de bedoeling hier natuur te observeren en niet om uw hond uit te laten, te joggen of te mountainbiken. Dat observeren kan in een strategisch geplaatste kijkhut of vanaf enkele brede wandelpaden. De andere plaatsen zijn niet openbaar toegankelijk. U bereikt het natuurreservaat via de bezoekersparking ter hoogte van de Rue du Gheer. Het is ten strengste verboden om het natuurreservaat via de bedrijfssite in te gaan! U kunt dit merkwaardige stukje natuur elke eerste zondag van de maand bezoeken onder begeleiding van een gids. Dit kan volledig gratis. De gidsen verzamelen om 9.30 uur aan de ingang van het reservaat.

Prijs Baillet Latour voor Milieu

Op dinsdag 14 september 2021, mocht de Steenbakkerijen van Ploegsteert de 'Prijs Baillet Latour voor het Milieu 2020' in ontvangst nemen. Deze prijs wordt uitgereikt door de Waalse Stichting voor Behoud van Natuur en Leefmilieu en het Fonds Baillet Latour en beloont initiatieven voor de ontwikkeling en/of het ecologische beheer van een privédomein in België.

Sinds de jaren '70 kijkt De Steenbakkerijen van Ploegsteert voor het actieve en professionele beheer van de voormalige kleigroeves. Het idee was om de ontgonnen terreinen te transformeren en terug te geven aan de natuur. Zo is de vzw 'Réserve naturelle et ornithologique de Ploegsteert' ontstaan.

Voor deze gedeelde inspanningen van de Steenbakkerijen van Ploegsteert en het RNOP, werd dit mooie project bekroond met deze prijs. ■

DEEJAYS FOR CHARITY

T.V.V.

PREVENTIEF ONDERZOEK KANKERDETECTIE

MERCI AAN ALLE SPONSORS

Dumoulin D. - Meganck G.
Vandermarliere G.
Libeer J. – Lammertyn K.
Denys B. – Deconinck T.
Debucquoy J. – Vancanneyt L.
Coussement L.
Bertrand C. – Parez M.
D'Hulst N. – Bossuyt C.
Snoeck H. – Vandenbogaerde A.
Moerman B. – Bossuyt H.
Lammertyn L. – Spaens V.
Van Wonterghem M. – Glorieux R.
Bogaert E. – De Bevere M.
Seynaeve R. – Lammertyn G.
D'Heygere F – Clarysse D.
Hamerlynck J.
Mattheeuws E. – Bovy A.
Vanpeteghem R. – De Staercke H.
Duboccage- Raes
Lefevre N.
Maertens S.
Depoortere G. - Lammertyn L.

KBC
BNP Paribas
Skylux
Belvo-Invest
Metasol
Lukos
Timothy Darras
Bavaria Motors
Smappee
Entre-deux-Monts
DNT
Sokrifin
Botero
Descamps Coaching & Support
Demasure A.
Eeckhout G.
Car & Truckwash Vroman
Depoma

villa maius

— kortrijk —

LAATSTE 2 APPARTEMENTEN!

ARCHITECTURAAL
KLEINSCHALIG
KARAKTER

- 8 appartementen
-
- bruto oppervlaktes van 135m² tot 172m²
- zonnige leefterrassen tot 36m²
- sublieme afwerking
- energiezuinig (e-peil 45)
- ondergrondse garages
- fietsenstalling
- residentiële ligging

dekeyser | Heerser in vastgoed

Dekeyser / Noordstraat 5 - 8500 Kortrijk, (T) 0460 966 599 - 0499 618 354 / www.dekeyser.immo

DUBBELGESPREK

De zin van engagement

JEANNE DEVOS

Jeanne Devos was kloosterzuster maar sloopte al vrij snel de muren om zich heen om noodlijdenden in India te helpen. In 1985 richtte ze in Mumbai een beweging op die zich inzet voor dienstmeisjes, huisslaafjes. In deze beweging komt ze, samen met veel Indische mensen die haar helpen, op voor de rechten van deze kinderen en dienstmeisjes. Ze proberen ze naar school te laten gaan en hen rechten te geven. Na hard werken hebben 'zuster Jeanne' en haar medewerkers bekomen dat het Indische parlement kinderarbeid gedeeltelijk verboden heeft. Door hun toedoen zijn er zelfs hooggeplaatste personen al veroordeeld voor kindermishandeling.

RÉGINALD MOREELS

Réginald Moreels is chirurg en was ooit staatssecretaris voor ontwikkelingssamenwerking. Hij was actief als 'oorlogschirurg' en is geraakt door het onrecht en leed in de wereld. Geconfronteerd met de schrijnende nood in Beni (D.R.C) spant hij zich in om in België en Congo, fondsen te verzamelen voor de oprichting en werking van een medisch centrum. Zo zag UNICHIR (UNIté voor CHIRurgische zorgen) het licht: een "center of excellence" voor kwaliteitschirurgische en verloskundige zorg met een opleidingseenheid voor chirurgen en paramedisch personeel.

Een dubbelgesprek met dokter Réginald Moreels & zuster Jeanne Devos. Ten huize van Dominiek en Griet Dumoulin-Meganck, krijgen we de kans om even met deze twee uitzonderlijke mensen te praten.

(Jan): Jullie zijn beide geëngageerd maar iets moet jullie toch getroffen hebben waardoor dit engagement vervelt tot een humanitair levensproject?
RM: Naast de infectieziektes is de gebrekkige medische zorg een hoofdoorzaak van de grote sterfte. Daarom richtte ik een centrum op in Benin, waar anders niets van zorg is. Als er ergens een epidemie is die het "geluk" heeft in de media aandacht te krijgen, komt de internationale hulpcaravaan even langs maar dan verdwijnt ze weer. Permanente zorg is er niet. Daarom is het zinvol om een blijvend medisch centrum op te richten. Het heet "Centre Caribou".

JD: Onze beweging is gegroeid vanuit de huisarbeid. Mensen die bij anderen in huis helpen maar dat zonder enige garantie op werkzekerheid, noch verloning. Vrouwen die werken van 5 uur 's ochtends tot 20 uur 's avonds voor wat eten, in het beste geval ook voor hun kinderen. De overheid zorgt wel voor één maaltijd per dag maar daarvoor heb je een rantsoenkaart nodig. Zo'n kaart kan je enkel krijgen als je een huisnummer hebt. De meeste armen wonen in krotten die uiteraard geen huisnummer hebben en zo worden de meest behoeftigen niet geholpen. Die mensen heb ik kunnen groeperen en dit heeft zich verspreid waarbij vele antennes zijn ontstaan. Zo is er een beweging gegroeid waarbij de waardigheid van de huisarbeiders hersteld wordt. Zo gaven we ook naamplaatjes waarvan het effect bijzonder was: plots is men iemand. Zo hebben we ook voor scholen voor die armen gezorgd. Dit heeft niet alleen een opvoedkundige waarde maar voor het eerst heeft die groep mensen ook het gevoel dat zij onderwijs mogen hebben, zoals de andere maatschappelijke groepen. 90% van die armen was nog nooit naar school gegaan.

(Jan): Dokter, een citaat van u is "Lijden is lijden" waarmee u het lijden in onze luxemaatschappij op dezelfde lijn plaatst als lijden in een berooide wereld. Opmerkelijke uitspraak?
RM: Als medicus is lijden overal gelijk: pijn is pijn. Lijden en vreugde zijn universeel, net als dwaasheid en intelligentie, racisme en gastvrijheid, goed en kwaad. Als je het sociaal bekijkt zal je hier niemand helpen door te zeggen dat het lijden in Benin erger is dan zijn/haar lijden hier, dat is geen troost. Iemand die lijdt heeft geen boodschap aan het groter lijden van een ander. Natuurlijk is het zo dat het lijden in een rijke maatschappij anders is of misschien sneller als lijden ervaren wordt dan in een arme maatschappij. Maar zowel fysisch als psychisch lijden – en ik maakte beide persoonlijk mee – blijft lijden. Er is geen hiërarchie in het lijden.

(Dominiek): Heeft lijden zin?
RM: Je kan niemand verplichten om zin aan z'n lijden te geven. Maar ik geloof dat het lijden zin heeft. Het confronteert je met je draagkracht.

(Griet): U schreef een essay genaamd "is de mens slecht?"; spreek ons eens over de slechte mens?
RM: Ik ben vertrokken van de hypothese dat de mens slecht is. Zo stel ik ook mijn eigen zgn. altruïsme in vraag: is dat werkelijk 'fraternité' of gewoon sociale solidariteit? De enige zin van het leven is om dat slechte in onszelf te bevechten. Het is die strijd tegen vooreerst het kwade in ons, die het leven zin geeft. Nadien kunnen we het kwade in de ander en in de maatschappij proberen te bekampen. Als wij hier gewoon als goedaardige wezens vrolijk rond flaneren, is er weinig inhoud. Ook religieus stel ik vast dat het 'Onze Vader' eindigt met "verlos ons van het kwade". Dit betekent dat dit kwaad een deel van ons is en we ons hiervan moeten verlossen. De boodschap van Christus spoort ons ook voortdurend aan om het goede te doen; dat zou niet nodig zijn als we van nature goed zijn.

(Jan): Speelt het Christelijk geloof in dit engagement?
JD: Voor mij is het Christendom nog steeds een inspiratiebron die in de jaren wel veranderd is. Oorspronkelijk wou ik missiezuster worden om de Blijde Boodschap aan de armen te brengen. Toen ik in India aankwam stelde ik vast dat die boodschap niet moet gebracht worden maar moet geleefd worden. Die boodschap was daar al aanwezig maar je moet ze aan de oppervlakte brengen; we mogen ze samen met de mensen daar ontdekken. Het is verder geëvolueerd naar de Bevrijdingstheologie. De grote boodschap voor mij vandaag is nog steeds de tekst van Exodus 3 waar God aan Mozes zegt "Ik heb de nood van mijn volk gezien en ik stuur u". Zoals Mozes heb ik ook tegen geprutteld maar God heeft gezegd "Ik zal er zijn". Dit is ook een transcendentie die ik ervaar. Mystiek is voor mij nooit "mystiek met een boekje in een hoekje" geweest maar wel midden het lijden van de mensen.

Wat een genoegen om dergelijke inspirerende mensen te ontmoeten. Een deel van de opbrengst van Taste for Charity krijgt zo een goede bestemming.
Jan Leysen ■

Meet the chefs

Maak kennis met gepassioneerde chefs uit de regio. Elk met hun eigen specialisatie, maar allen met een immense liefde voor alles wat lekker is.

Ludovic Ghyselen

PURE EERLIJKHEID OP JE BORD

De natuur en het seizoen, daardoor laat chef Ludovic Ghyselen zich leiden in de keuken van zijn eigenste restaurant Argendael. Wat zette hem ertoe aan om chef te worden? Misschien was het wel de goudvis die hij in zijn jonge jaren proefde op café? Het geeft hem vooral enorm veel voldoening om te kunnen werken met producten die met respect en liefde zijn behandeld. Diezelfde liefde probeert hij dan ook door te geven in elk van zijn gerechten.

PASPOORT

Chef Ludovic Ghyselen
Jaren actief 14
Restaurant Argendael
Locatie Doornikserijksweg 195, 8510 Bellegem
Signatuurgerecht Paleron Angus Grand Cru

DE MAN ACHTER DE CHEF

Uitverkoren groente Tomaten
Liever niet in je mond Rode kool
Inspiratie Interne brainstorms met collega's
Highlight van je carrière
Eigen label rundvlees serveren

foto ARGENDAEL

Sébastien Ververken

Michelin ster

GASTRONOMISCH RUSTIEK

Ervaring zat bij restaurant Vol-Ver. Chef Sébastien Ververken begon in Hotelschool Koksijde en stond in de keuken van onder meer Comme Chez Soi en Hof van Cleve. In 't Convent ontmoette hij de liefde van zijn leven: Sharon. Samen staan ze voor Vol-Ver, een klassezaak ondergebracht in een landelijke villa. Voor en na de service gaan ze graag samen even fietsen of spenderen ze wat quality time met het gezin. Tijdens de service laat chef Sébastien zijn kunsten zien met verfijnde bistrogerechten, inclusief dagverse producten.

PASPOORT

Chef Sébastien Ververken
Jaren actief 8
Restaurant Vol-Ver
Locatie Watervalstraat 23, 8510 Marke
Signatuurgerecht Krokant gebakken kalfszwezerik met terrine van ganzenlever en afgewerkt naargelang het seizoen.

DE MAN ACHTER DE CHEF

Favoriete ingrediënt Langoustine
Liever niet in je mond Yoghurt
Grootste idool Joël Robuchon
Highlight van je carrière Michelin ster

KLASSE IN EENVOUD

VAN DER WEYDEN
HOSTESSEN & FEESTARCHITEKT

Inspireren, creëren en coördineren. Dat is de kern van onze job.

Zowel voor corporate events als privéfeesten en huwelijken streven we er telkens opnieuw naar een ervaring te realiseren die onvergetelijk en betekenisvol is voor u en uw gasten.

VAN-DER-WEYDEN.BE

foto TABLE D'AMIS

Matthieu Beudaert

ONGEDWONGEN KUNST OP JE BORD

Neem plaats bij Table d'Amis, ongedwongen lekker tafelen met een goed glas wijn, aan een eerlijke prijs, zoals eigenaar en chef Matthieu Beudaert het zo mooi verwoord. Table d'Amis is zijn informele, culinaire uiting. De plaats waar hij naar eigen zeggen tegelijk met zijn voeten op de grond en zijn hoofd in de wolken vertoeft. Dit restaurant is zijn levenswerk, daarom bereidt hij elke shift zijn gerechten à la minute, met ongeziene finesse. En na de shift, dan drinkt hij een glaasje wijn uit zijn eigenste wijnkelder, die zijn voorliefde voor Italië en Frankrijk verraadt.

PASPOORT

Chef Matthieu Beudaert
Jaren actief 11
Restaurant Table d'Amis
Locatie Sint-Maartenskerkhof 8, 8500 Kortrijk
Signatuurgerecht Kalfszwezerik gerookt op tabaksblad met saus van chicorei en witlof

DE MAN ACHTER DE CHEF

Uitverkoren groente Kool en asperges
Inspiratie Kunst en (heel) oude kookboeken
Highlight van je carrière Het galadiner van de feestelijke heropening van het Museum Dhondt-Dhaenens, een samenwerking tussen kunstenaar D.D. Trans en mezelf

Matthias Speybrouck

RUW EN GERAFFINEERD

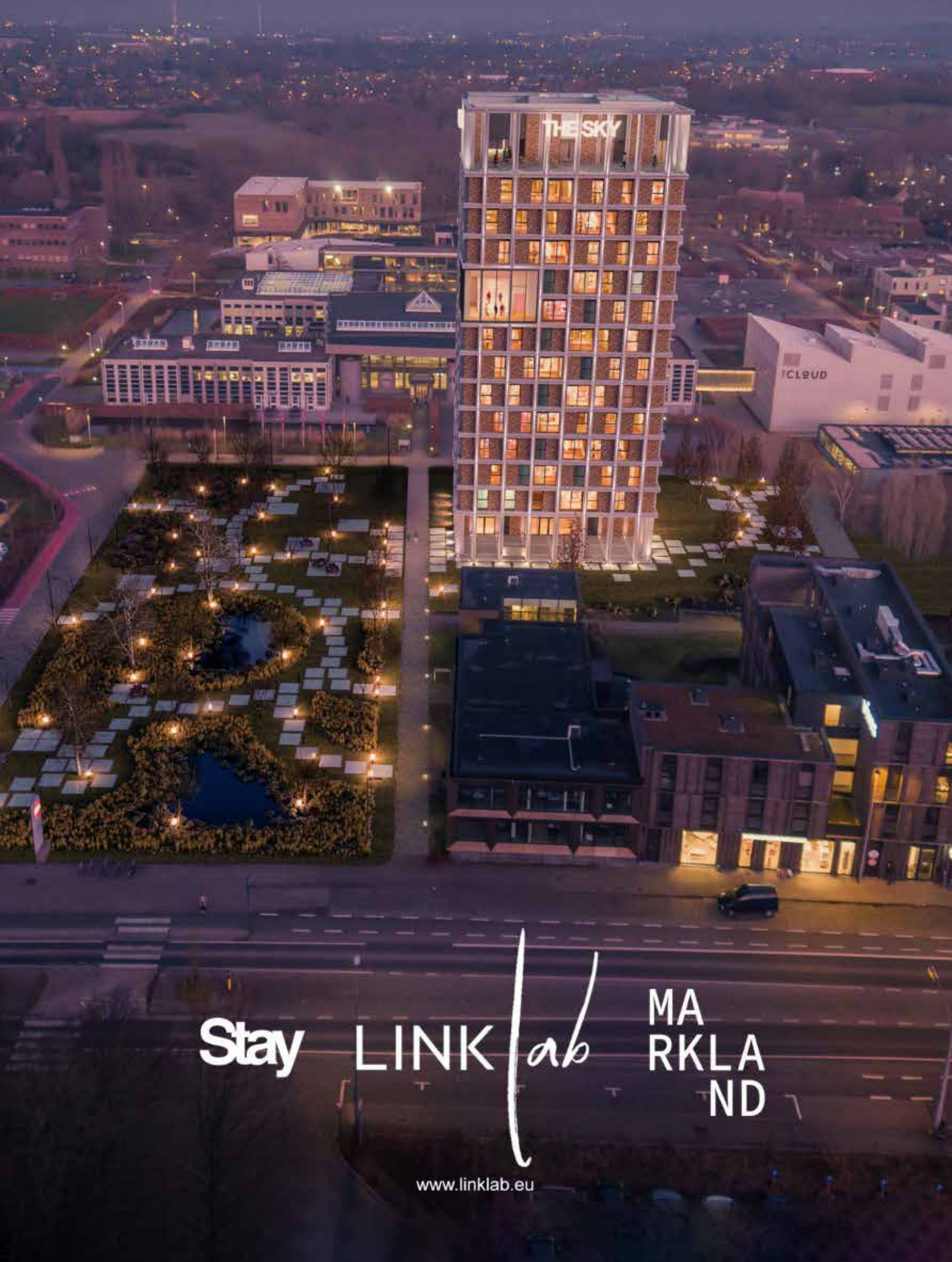
Eigenzinnig, zo kun je Va et Vient wel noemen. Seizoensgebonden producten van lokale telers spelen een prominente rol op het bord dat je er geserveerd krijgt. Matthias Speybrouck staat er in de open keuken. “We staan er te weinig bij stil, maar qua culinair talent zijn we rotverwend in Vlaanderen.” Met enorm veel respect kijkt hij terug op zijn tijd bij Kobe Desramaults, Piet Huysentruyt en Sergio Herman. Chef Matthias creëerde doorheen de jaren zijn eigen stijl die hij omschrijft als rough and refined.

PASPOORT

Chef Matthias Speybrouck
Jaren actief 8 jaar op deze locatie
Restaurant Va et Vient
Locatie Handboogstraat 20, 8500 Kortrijk
Signatuurgerecht Gebakken coquilles met consommé van knolselder en gedroogde koffiebes

DE MAN ACHTER DE CHEF

Uitverkoren groente Knolselder
Inspiratie Reizen, cultuur opsnuiven en lokale markten afschuimen
Highlight van je carrière
Een coronacrisis overleven,
mezelf heruitvinden en blijven doorgaan


THE SKY
TCLOUD
Stay
LINK lab
MA
RKLA
ND
www.linklab.eu

klaar voor zondaarschap

g

sales, marketing en ook het design van dit magazine; touched for the very first time

likeavirgin.be | 09 296 62 21

Bart Hoornaert

VURIGE PASSIE VOOR DE SEIZOENEN

Een vonk is alles wat je nodig hebt om een keuken te starten. Dat staat te lezen wanneer je de website van Vonk bezoekt. De broers Hoornaert refereren naar het sprankje dat ergens al lang in hen leefde terwijl ze feestzaal t' Hoornaerts runden. Sinds september 2020 herbergt een oxiderode serre op het dorpsplein van Kachtem Gastrobar Vonk en de vuurkeuken van chef Bart Hoornaert. Hij bakt, grilt en gaart er seizoensgebonden producten in de houtskooloven. Vonk staat voor passie voor het pure product, voor een vuur dat nooit te doven valt.

PASPOORT

Chef Bart Hoornaert
Jaren actief 2
Restaurant Vonk
Locatie Kachtemsplein 13, 8870 Izegem
Signatuurgerecht
Open ravioli met eekhoorntjesbrood

DE MAN ACHTER DE CHEF

Uitverkoren groente Asperges
Inspiratie Tijdens vrije tijd en op vakantie
Highlight van je carrière Het openen van de gastrobar naast hun feestzaal t' Hoornaert

SPICY LEMON

Marvani Maryam

MIDDLE EASTERN DINING EXPERIENCE

Chef Marvani Maryam geeft een lokale twist aan traditionele gerechten en verrast je met de meest uiteenlopende smaken, kruiden, funky groenten en het sappigste vlees. Haar inspiratie haalt ze bij haar roots. Ze combineert verschillende keukens uit het Midden-Oosten om je smaakpapillen met ongeëvenaarde sensaties te laten kennismaken. Hoewel veel chefs zich nooit zouden wagen aan aubergine, deinst Marvani helemaal niet terug voor deze delicate groente. Integendeel, ze verwerkt ze als geen ander tot een prachtresultaat. Ga bij Spicy Lemon voor The Spicy Taste Experience tijdens de lunch of het diner.

PASPOORT

Chef Marvani Maryam
Jaren actief 20
Restaurant Spicy Lemon
Locatie Waterpoort 3, 8500 Kortrijk
Signatuurgerecht Arabian curry

DE VROUW ACHTER DE CHEF

Uitverkoren groente Aubergine
Inspiratie De Perzische keuken

Olivier Dewulf

(H)EERLIJKHEID TROEF

Chef Olivier Dewulf is geboren en getogen in Kortrijk. Na een studie economie-moderne talen bleef de drang naar culinair meesterschap toch aanhouden. Bij de broertjes Boxy kreeg hij zijn 'keukendoop'. In 2007 nam hij restaurant Saint-Christophe over. Hij noemt het de plaats waar het pure, het (h)eerlijke en de eenvoud samenvloeien. Het product zelf is en blijft volgens hem het allerbelangrijkste. Zijn krokant gebakken kalfszwezerikjes, verse kikkerbillen met morieljes en wildbereidingen met fazant noemt hij als een paar van zijn topgerechten.

PASPOORT

Chef Olivier Dewulf
Jaren actief Sinds 1999
Restaurant Saint-Christophe
Locatie Minister Tacklaan 5, 8500 Kortrijk

DE MAN ACHTER DE CHEF

Favoriete ingrediënt Fleur de sel
Meest speciale ooit geproefd Kaassorbet in Italië… Verschrikkelijk!
Inspiratie De meest eenvoudige dingen.
Naar wie kijk je op Voor wie heb ik het meeste respect en bewondering? La mama! Méér dan een voorbeeld!

Thijs Clinckemaillie

ODE AAN HEULE

Classics met een twist en non-stop hits, neem plaats bij Hula. Als je vindt dat Hula wel heel veel weg heeft van Heule, dan zit je absoluut in de juiste richting. Restaurant Hula is volgens chef Thijs Clinckemaillie zijn ode aan Heule. Zelf is hij Heulenaar in hart en nieren. Zijn culinaire skills deed hij op tijdens zijn opleiding en in sterrenrestaurants, maar zijn grootste inspiratiebron blijft zijn moeder. Bij haar haalde hij het recept voor zijn signatuurgerecht, dat allesbehalve standaard sterrenrestaurantkost is: karnemelkstampers. Gekookte aardappelen, zure karnemelk, bruine boter, nootmuskaat, peper en zout. Alles door de passe vite en smullen maar!

PASPOORT

Chef Thijs Clinckemaillie
Jaren actief Bijna 7 jaar in Hula
Restaurant Hula
Locatie Wittestraat 2, 8501 Heule
Signatuurgerecht Karnemelkstampers op moeders wijze

DE MAN ACHTER DE CHEF

Uitverkoren groente Asperges à la flamande, zonder eieren
Favoriete ingrediënt Karnemelk
Liever niet in je mond Warm fruit
Meest speciale ooit geproefd Praline met gebrande ui bij Kobe Desramaults

Sebastien Ghyselen

PURE KOOKKUNSTEN, OMRINGD DOOR HISTORIEK

In de mooie kloostergang van de voormalige Sint-Vincentiuskliniek, nabij het Begijnhofpark in Kortrijk, serveren chef Sebastien Ghyselen en zijn vrouw An Van Ammel van dinsdagavond tot zaterdagavond de puurste keuken. In ViEr laat chef Bas zich leiden door de seizoenen. Elke jaargetijde kenmerkt zich door een typische groente die hij in zijn puurste vorm klaarmaakt of omvormt tot een verrassend gerecht. Keer op keer ware smaakexplosies op je bord. Welkom bij ViEr.

PASPOORT

Chef Sebastien Ghyselen
Jaren actief 4
Restaurant ViEr
Locatie Begijnhofpark, 8500 Kortrijk
Signatuurgerecht Catch of the day: vis van de dag op de barbecue, in kruiden gestoomd

DE MAN ACHTER DE CHEF

Uitverkoren groente Eén voor elk seizoen: asperges in de lente, tomaat in de zomer, aardpeer in de herfst en 's winters champignons
Inspiratie De seizoenen, ze geven je de zin om iets nieuws te creëren
Highlight van je carrière Ontdekking van het jaar in Gault Millau

Thijs Gelaude

FOODBAR MET CACHETTE

Hoewel je afhaalmaaltijden niet onmiddellijk zou associëren met fresh en healthy, maakt chef Thijs Gelaude het toch maar waar in zijn Cotton Kitchen. Elk gerecht is bereid met seizoensgebonden producten. Cotton Kitchen vormt de eindbestemming van zijn culinaire rondreis langs restaurants Bartholomeus, 't Zilte, Kommilfoo & Hertog Jan. Samen met Chaëlle, gewezen hotelmanager in gerenommeerde hotels en gebeten door de horecamicrobe, ontvangt hij je voor een dagelijks wisselende lunch, een occasionele brunch of after work drinks.

PASPOORT

Chef Thijs Gelaude
Jaren actief 1 jaar in Cotton Kitchen
Restaurant Cotton Kitchen
Locatie Spinnerijstraat 103, 8500 Kortrijk
Signatuurgerecht Huisgemaakte loempia

DE MAN ACHTER DE CHEF

Uitverkoren groente
Courgette van onze boer Rik
Inspiratie
Reizen en restaurants in het buitenland
Highlight van je carrière
Restaurant André in Singapore

De Smappee laadpalen houden de perfecte balans tussen slim en mooi.
De ingebouwde smart charging functionaliteit biedt tal van voordelen:

- Veilig laden zonder overbelasting
- Tot 60% goedkoper laden met zonne-energie of aan daltarief
- Smappee App en Dashboard voor eenvoudig beheer van je laadplein
- Prioritair laden, meerdere tarieven, white listing en split-billing
- Makkelijk te betalen met QR-code of RFID laadpas
- Mogelijk met Smappee laadpas en split-billing

smappee.com/ev-line

smappee

BOSSAERT BROOD EN BANKET

Niek Bossaert

SMAAKVOLLE EMOTIES

Als 15-jarige installeerde hij zich in de wasruimte van zijn ouders om zijn bakkunsten te verfijnen. Na enorm leerrijke stages, nam hij in 1996 deel aan Beste Jonge Banketbakker van België waar hij op de eerste plaats eindigde. In 2001 startte hij samen met vrouw Sara Dewaele zijn eigen zaak in Heule. In 2015 werd Bossaert opgenomen in de Gault&Millau onder de rubriek beste patisserie en chocolaterie.

Als lid van de groepering Créateurs de Desserts wil hij zijn creativiteit, ambitie en kunst delen met de rest van de wereld. Hij houdt ervan om emoties op te wekken met smaak. Dat doet hij met minimalistische patisserie, met het daarbij horende respect voor eerlijke grondstoffen. Zijn signatuurdessert heeft hij 'fuego' gedoopt, Spaans voor vuur. Het weerspiegelt de passie waarmee dit en alle andere gebakjes gemaakt worden.

PASPOORT

Chef Niek Bossaert
Jaren actief 20
Zaak Bossaert Brood en Banket
Locatie Heuleplaats 1, 8501 Heule

DE MAN ACHTER DE CHEF

Favoriete ingrediënt Vanille, ook wel het nieuwe goud genoemd
Meest speciale ooit geproefd Sorbet van hooi
Inspiratie Voor mijn afwerking: uit de mode en de kunst; ook reizen verruimt zeker je creativiteit
Highlight van je carrière Beste Jonge Banketbakker van België en zo kunnen deelnemen aan de wereldbeker patisserie in Milaan

Luc Callebaut

MEESTERS IN KAAS

De liefde voor kaas overheerst bij Luc en Nathalie Callebaut. In 1999 startten ze hun eigen winkel in Oudenaarde, 10 jaar later gingen ze voor een grotere winkel en ruimere rijpingscellen. Hun kazen wilden ze opwaarderen naar topproducten en daar zijn ze zeker in geslaagd. Dankzij die rijpingscellen doen ze je keer op keer genieten van de beste kazen. Met de grootste zorg stellen ze hun kaasplanken, kaasfondue, raclette en kaasbuffetten samen. Hun jarenlange inzet werd bekroond met meerdere onderscheidingen. Nathalie werd in 2017 wereldkampioene op het Concours Mondial du Meilleur Fromager in Tours.

PASPOORT

Chef Luc Callebaut
Jaren actief 23
Zaak Kaasmeesters Callebaut
Locatie Burg 14, 9700 Oudenaarde

DE MAN ACHTER DE CHEF

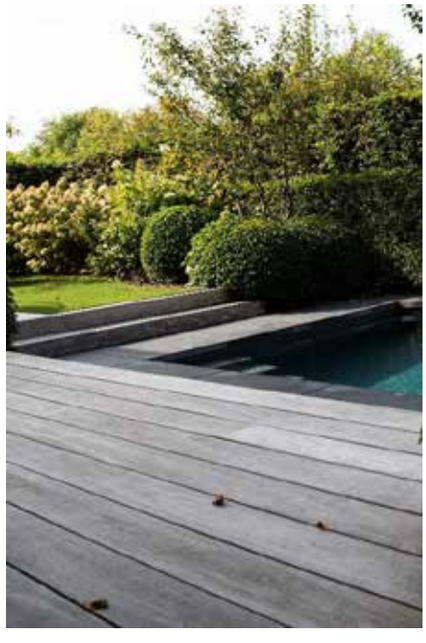
Favoriete ingrediënt
Kazen op basis van rauwe melk
Meest speciale ooit geproefd Burduf: schapenkaas uit Bulgarije en Moldavië die gerijpt wordt in de schors van de vuurden, soms ook gerijpt in een schapenmaag
Inspiratie Artisanale producenten
Highlight van je carrière Beiden Belgisch kampioen (2008 & 2012) en Nathalie die wereldkampioen werd in 2017

Sven Ameye. Martin Bacqua
eghin. Charles Bertrand. Fr
aert. Bernard Bruggeman. S
schaert. Jeroen Ceuppens.
ussaert. Pierre Debusschere
lerck. Luc De Mey. Guy Dep
avier Desimpel. François D'H
miniek Dumoulin. Stefan G
Laga. Luc Lannoy. Jan Leyse
Stefan Mattelaer. Rik Mattl
n. Jan Poté. Bernard Rambo
ynaeve. Wim Seynaeve. Hug
ijn Stragier. Maarten Ternie
Vandermarliere. Kristof Van
Jef (Joseph) Van Houwe. Be
nhuysse. Rik Vanpeteghem
Remoortel. Marc VanUytve
Verwee. Emmanuël Vierin.

aert. Yves Beernaert. Paul B
ancis Bevernage. Eddy Bog
Sven Bruyland. Maxime Bus
Fernand Cloet. Dirk Debea
e. Bert DeClerck. Paul De C
oortere. Ubbe Descamps. X
Heygere. Nicolas D'hulst. Do
rosjean. Patrick Heleu. Jan
en. Paul Madoe. Rudi Maes.
heeuws. Baudouin Moerma
oux. Carl Sabbe. Patrick Se
go Snoeck. Paul Storme. St
r. Frank Vandeputte. Guido
nfleteren. Stijn Van Hevele.
enedikt Vanhuysse. Gaby Va
. Alex Vanraes. Francis Van
en. Luc Vercruysse. Robert
Danny Wiels.

landscaping
DAENEKINDT

ONTWERP – COORDINATIE – UITVOERING – OPVOLGING - ONDERHOUD



Originaliteit in ontwerp, perfectie in afwerking

Functioneel mooi én origineel in al zijn eenvoud, zo kan je de realisaties van Daenekindt Landscaping best omschrijven.
Vanuit een jarenlange expertise als tuin-en landschapsarchitect zorgt Bert Daenekindt in zijn ontwerpen qua stijl en materiaalkeuze, voor een ideale symbiose tussen de bestaande woning en de tuin .

De beleving van uw tuin maximaliseren, dat is onze opdracht.

www.daenekindt-landscaping.be

Platinum sponsors

ploegsteert
Ceramic building solutions.

VANCIA
CAR LEASE

MEDISCH LABO BRUYLAND
ANALYSING YOUR FUTURE

ION
develop different

AGO
JOBS & HR

SEW EURODRIVE

DIERICKX LEYS
PRIVATE BANK

Mulder
BREAKFAST CEREALS

bc GROUP

Belfius
Bank- en Verzekeringsagent
Kortrijk-Menen-Ieper CommV

BETWEEN BRIX

beyaert
printing

BRASVAR
quality products

brooklyn

GROUPCASIER
No risk no fun

CUNA DEL ALMA

landscaping
DAENEKINDT

SLOTENMAKER
DECABOOTER
KORTRIJK

DELBOO

UW ADVOCATEN

Deloitte.
Private

demtec

DEMUYNCK

DEPOMA
MARKETING & COMMUNICATION

Baudouin &
Bruno Moerman

DUMON CHOCOLATIER

Rotary Kortrijk Leie

FILOU & FRIENDS

RIJK IN ADVIES, VERZEKERD VERTROUWEN
FINANCIEEL ADVIES KORTRIJK

BNP PARIBAS FORTIS

GALLOO

gluecom GLUE EXPERTS

KBC

LINK lab

LAMOTE STRAGIER ADVOCATEN

Architecten M TERNIER

MERCIER VANDERLINDEN

METAL TECHNICS

MYLDES INDUSTRIEBOUW

NAGELMACKERS

oxfloor multistep
sterk in zachte vloer- en wandbekledingen

Leysen + De Vogelaere
puur advocatuur

quatra

GroepRoussel

savaco
IT's about impact

SCALINI UP 2 FASHION

smappee

soenen TECHNOLOGY

stockman DAK- EN ZINKWERKEN

SUSTRONCK VANDEKERKHOVE VERHAEGE ADVOCATEN

SWECO

think urban REAL DEVELOPMENT

titeca pro accountants experts

UNITED PETFOOD

valvan baling systems

VANCA

Vandelanotte more than accountants

Varam

GROUP VANDECASTEELE mobility solutions

wiels milieu, veiligheid & ruimtelijke planning

RANOBO

WIJNEN DE CLERCK
kwalitatief selectief sinds 1972

BETWEEN BRIX

steengoed advies bij de verkoop van uw projectgrond

Patrick Heleu

Gold sponsors

VAN GRASDORFF
vouwkartonnage

ARGO

ATLAS REIZEN
ontmoet de wereld

Berlico
RAMEN EN DEUREN MET VISIE

SHOP INTERIORS
BOSSUYT
CONCEPT DESIGN CREATION

BERTRAND CHARLES VERZEKERINGEN

COUSSEMENT
GEREEDSCHAPPEN
UW PARTNER VOOR NIEUW EN TWEEDEHANDS

EEVE

ENTRE DEUX

eubelius
advocaten avocats attorneys

EXTERUS
LIGHTOLOGY

FOUR & FIVE
SMART LEGAL SOLUTIONS

gardesign

GROUP CLAEYS
MORE THAN
INSURANCE BROKERS

HOPROM
project development

IFAS
Independent Fiscal Accountancy Services

Ook bankiers hebben een
ING
Meulebeke - Oostrozebeke
Timothy Darras BV 4 charity

JONCKHEERE
schrijnwerk

Madelec N.V.

VERZEKERINGSKANTOOR MALFAIT
VANHERPE

MAPLE & MINT

POLYGON

Baobinex

WELLINGTON
GOLFCLUB

ROSSEEUW
MAATWERK SINDS 1953

SANDERS
Highlights in finance.

WOUTER VANDEWAETERE
SCHRIJNWERKEN
Parket · Binnendeuren · Maatwerk
+32 474 33 07 21
www.schrijnwerkenvdw.be
info@schrijnwerkenvdw.be

SHAPES
METALWORKS

Degroof Petercam
De Private Bank, gespecialiseerd in u.

STEENHAUT

tenerga
energy solutions

WOOD PROJECT

TK
THEUNYNCK KNOCKAERT
architectuur + stabiliteit

TOP MOTORS

U-PARTS
METAL PARTS & ASSEMBLY

A FAMILY OF COMPANIES
VYNCKE

Silver sponsors

asteria
BEHEYT jewels
Monserez Aalbeke - Kortrijk - Ieper
CHADA THAI TAKE AWAY FOOD · DRINKS · FUN · SNACKS WWW.CHADA.BE
D'HONDT BEYENS GOESAERT
uit sympathie B&M
VWB vwb-wijnen.com
FUTURN REAL ESTATE THAT FITS
ISO XPS Dujardyn Urbain 0475 45 02 87 | isoxps@skynet.be
One more
MarshMcLennan
Nova Reperta
quaestor. wealth care
STADSBADER

Bronze sponsors

acta.
Bureau Goddeeris Architecten
FUNDAMENT
miAGENCY
PNP
GARAGE VANGHELUWE
Trends
TUINEN vantomme.be

Premium partners

KLOKHOF
klokhof.be

VONKEN
vonken-ovens.com

KORTRIJK XPO
kortrijkxpo.com

KAASMEESTER CALLEBOUT
kaasmeester-callebaut.be

WIJNEN DECLERCK
wijnendeclerck.be

BOCKOR
omervanderghinste.be

VIVA SARA
vivasara.be

JOKA JOKA
jokajoka.com

GELATI DEBEU
vanwonterghemcatering.be

RANOBO
ranobo.be

FLORALUX
floralux.be

JET IMPORT
jetimport.be

JUCY
jucy.be

brooklyn.be | brooklynbrandsandpants | brooklyn_brandsandpants | 10% klantenkaart korting | Korte Steenstraat 6, 8500 Kortrijk

brooklyn

brands and pants

GROUP VANDECASTEELE
mobility solutions

A TASTE FOR MOBILITY

Vertrouw op ons voor uw mobiliteit!

Van nieuwe en tweedehandswagens,
tot e-bikes en autodelen: u vindt het bij
Vandecasteele Kortrijk & Wevelgem!

PEUGEOT · CITROËN · DS AUTOMOBILES · FIAT · ABARTH · ALFA ROMEO · Jeep · VDC CAR · hello vélo · flexigo SLIM ELEKTRISCH RIJDEN

www.vandecasteele.eu