

Eten en drinken: DEN ARTIEST IN OOSTENDE

# TAVERNE ANNEX KUNSTGALERIJ MET INDRIJKWEKKEND INTERIEUR

Van onze medewerker  
Dany Van Loo

**D**EN Artiest is al meer dan een kwarteeuw een begrip in het uitgaansleven in Oostende. Gelegen in het onooglijke kapucienestraatje is de taverne, grill annex kunstgalerie voor velen een vaste stek geworden om rustig te genieten van een glas of een lekkere maaltijd. De lijfspreuk van de zaak — „Ontdek bij ons de kunst van de gezelligheid” — kon niet beter gekozen zijn. De retrostijl geeft de zaak een huiselijke, knusse sfeer en het halfcirkelvormige raam en de lambrisering op de bovenverdieping zijn indrukwekkend. Op dit ogenblik loopt er in Den Artiest een expo van Annie Vanhee.

„Den Artiest ging in 1980 open”, vertelt Jan Vermeulen, de eigenaar van de zaak. „Dirk Marchand, de toenmalige eigenaar, had voor de opening drie jaar lang, bijna eigenhandig, aan het gebouw gewerkt. Zoals op de topgevel aangegeven staat, moet het pand in 1903 gebouwd zijn en ik heb mij laten vertellen dat het eerst als stalling werd gebruikt voor de toenmalige koninklijke residentie, de villa Louise Marie in de Langestraat. Nadien werd er een tijdlang een pluimveemarkt ondergebracht en nog later herbergde het gebouw een glashandel.”

„Dirk Marchand heeft het gebouw grondig onder handen genomen. De haard werd gemaakt van oude stenen die hij vond toen hij de kelder aan het uitgraven was. Dirk bouwde Den Artiest uit tot een zaak die wijd en zijd bekend was, maar hij hield het in 1992 voor bekeken. Hij was aan een andere uitdaging toe en vond die in de Kruishoeve in Klemsterke. Jammer genoeg is hij in 1997 gestorven.”

„Begin 1992 — ik werkte toen al een paar maanden in de zaak — heb ik Den Artiest gekocht en sindsdien heb ik voortdurend aan het interieur en de uitbating gesleuteld. En ik blijf dat doen tot alles perfect is, want alle details moeten kloppen, vind ik. Zo heb ik bijvoorbeeld zelf het grote raam op de verdieping ontworpen. De 198 afzonderlijke ruitjes zijn allemaal met mastiek en niet met silicone bevestigd, om maar een detail te noemen. De voorgevel werd onlangs gerenoveerd en ook

Als ooit een prijs wordt uitgereikt aan de gezelligste horecazaak in de provincie, of zelfs in het hele land, is Den Artiest in de Kapucijnenstraat ongetwijfeld een van de kanshebbers. Behalve een taverne en een grill is Den Artiest ook een kunstgalerie, met een schitterend interieur.



Silva Calliauw en Jan Vermeulen in Den Artiest: „Wij willen onze klanten tot laat in de avond een fatsoenlijke, lekkere maaltijd bieden, tegen een eerlijke prijs.” © Els Verhaeghe

aan de lambrisering en de houtsneden op de verdieping werd veel aandacht besteed. Het materiaal is nieuw, maar alles moet authentiek overkomen, tot de vijzen in het houtwerk toe. Binnenkort gaan we de keuken grondig vernieuwen, maar alles op zijn tijd.”

Genieten staat in Den Artiest centraal. „We zijn elke dag open van 17 tot 2 uur en op vrijdag en zaterdag zelfs tot 4 uur. Toch zijn we geen nachtrestaurant, maar een plaats waar de mensen rustig iets kunnen drinken, in een gemoeidelijke en huiselijke sfeer. Onze specialiteit zijn de grillades, die achterin de zaal bereid worden. Vooral onze reuzenribben, met naar keuze tartaar, kruidenboter of pikante *sweet chili*, kunnen op veel bijval rekenen, net als de Braziliaanse filet pur, de côte à

l'os en het gegrilde lamsvlees. Wij willen onze klanten zelfs 's avonds laat een fatsoenlijke maaltijd aanbieden, tegen een eerlijke prijs.”

Muziek heeft in Den Artiest altijd een belangrijke rol gespeeld. „De vorige eigenaar is destijds met jazzconcerten begonnen en we hebben er bewust voor gekozen die traditie voort te zetten. Al brengen we ook geregeld andere, meer populaire muziekgenres, die jong en oud aanspreken. We hebben daarvoor speciaal een klein podium laten bouwen dat uitkijkt over de zaal. Overigens zijn dat mijn mooiste herinneringen: de ongelofelijke ambiance tijdens de concerten van Raymond van het Groenewoud, Paul Michiels, De Kreuners, Koen Wauters of Jo Lemaire. In januari hadden we nog Jan Hautekiet en Rik

De Leeuw te gast. Jammer genoeg zullen we onze concertformule enigszins moeten

*„Onze specialiteit zijn de reuzenribben met tartaar, kruidenboter of pikante chili”*

herzien omdat na al die jaren plots een van de burens geregeld over nachtlawaai klaagt. Den Artiest is erg gegeerd voor fotosessies en ook de televisie streek er al neer. „De opnames van de televisieserie *Sedes & Belli*, over een fictief detectivebureau in Oostende, waren een erg leuke ervaring”, vertelt de eigenaar. „Op het einde van elke aflevering kwa-

men de protagonisten steevast in Den Artiest over hun avonturen nakaarten. Kurt De-franq speelde toen de rol van barman. Alles was tot in de puntjes geregeld. Op de dag van de opnames kwamen 's ochtends drie vrachtwagens de straat inrijden, daarna begonnen de opnames en om 17 uur was alles weer ingepakt en kon de zaak op het normale uur opengaan.”

„Het aanzicht van Oostende is de voorbije jaren enorm veranderd en verbeterd”, zegt Silva Calliauw, de echtgenote van Jan Vermeulen. „Het stadsbestuur heeft echt inspanningen geleverd en de horeca profiteert daarvan. Ook op toeristisch vlak voert de stad een erg dynamisch beleid. Vroeger kon je de activiteiten als het ware op een hand tellen, nu is er elke dag wel iets te doen, en

dat heeft zeker zijn invloed. Vroeger waren juli en augustus onze minst goede maanden, maar nu is dat zeker het geval niet meer. Ook de vele toeristen vinden hun weg naar Den Artiest en ons terras. De samenwerking met Toerisme Oostende is bijzonder goed.”

Is er nog tijd voor wat ontspanning? „Ik leef mij uit in mijn hobby, of liever mijn passie: het restaureren en herstellen van auto's en motoren. Dat is voor mij letterlijk en figuurlijk een echte uitlaatklep. Maar het hoofddoel in mijn leven blijft Den Artiest alsmear beter te maken.”

► Elke zaterdag in de zomer belicht De Standaard opvallende adresjes uit de regio.

► [www.standaard.be/zomerregio](http://www.standaard.be/zomerregio)