

HOSPES

BY DE COXYDIENS

NR. 474 | 48^{STE} JAARGANG | JUNI 2023



PB-PP
BELGIE(N)-BELGIQUE

afgiftekantoor Kortrijk



Renovatie bar van De Mijn



DE COXYDIENS
OUD-LEERLINGEN VAN DE HOTELSCHOOL KOKSIJDE
'TER DUINEN'
WWW.DECOXYDIENS.BE

DRIEMAANDELIJKS BLAD VAN DE OUD-LEERLINGENBOND
HOTELSCHOOL TER DUINEN KOKSIJDE

REPORTAGE

EVENT VENUE IN DE PASTORIE VAN LEKE



Het initiatief mag soms ook van oud-leerlingen komen. **Antoine Rabaut** (promotie 2011) wou ons via Hospes een nieuwe aanwinst voor de streek voorstellen.

Samen met zijn broer Laurenz, burgerlijk ingenieur architect bij Architecten Rabaut uit Diksmuide, krijgen we een rondleiding in hun nieuwe event venue, gevestigd in de volledig onder handen genomen pastorie van Leke bij Diksmuide.

Deze voormalige pastorie van Leke wordt beschouwd als het oudste gebouw van Diksmuide, in oorsprong teruggaand tot een middeleeuwse structuur. De laatste grote verbouwing dateert van het einde van de 18de eeuw (1770-1790) en

kon gedateerd worden door bewaarde geschriften en oude kaarten. We spreken over een tijd voor het ontstaan van België en zelfs nog voor de Franse Revolutie. Het gebouw overleefde de twee Wereldoorlogen hoewel het aan de Duitse kant van de IJzer lag. Het statige gebouw werd in WO1 gedurende vier jaar bezet door Duitse hogere officieren als hun tijdelijke huisvesting. Het gebouw is groot en kon dus doorheen de geschiedenis steeds fungeren als een plek van samenkomst.

Na het overlijden van de laatste pastoor (eind 2006) raakte het gebouw in verval. Het werd door de toenmalige eigenaar stad Diksmuide gebruikt voor oefeningen van brandweer en politie. Ondanks de ligging, historiek, bouwhistorische en architecturale waarde werd het gebouw niet als monument beschermd. De site met het gebouw, de omwalling en het unieke arboretum worden wel als waardevol beschouwd, wat zich vertaalde in een Ruimtelijk Uitvoeringsplan, specifiek voor deze plek.

De broers kochten het vervallen gebouw en hebben het met aandacht voor historiek en duurzaamheid gerenoveerd en opnieuw omgevormd tot een ontmoetingsplaats. De hand en de affiniteit van de architecten is meteen duidelijk. Alle historische elementen die na archeologisch onderzoek als betekenisvol werden bestempeld werden behouden, opgekuist, hergebruikt en zijn nadrukkelijk aanwezig in de diverse ruimtes van het gebouw. Op die manier vertelt het gebouw zelf zijn eeuwenoude verhaal. Ruimtes of kamers die in elkaar overvloeien, dus zonder binnendeuren, bieden een ruime transparante sfeer. De centrale gang vormt het hart van de pastorie, de brede zongerichte ramen zorgen voor licht en warmte. De met groen omwonden tuin met eeuwenoude bomen en een opvallend niveauverschil met een duidelijke knipoog naar de ligging van de deels gedempte omwalling wordt geac-

centueerd met sfeervolle verlichting en biedt een oase van rust.

Op weekdays vormt het gebouw een unieke werkomgeving, tijdens weekends wordt de site gebruikt als evenementenlocatie. De pastorie is omringd door groen en vormt idealiter een gedroomd en modulair kader voor een thema-feest, familiegebeuren, bedrijfsfeest, voorstelling, evenement, workshop, pop-up concept, receptie, vernissage, fotoshoot, conferentie, enz. Een gepast professioneel kader om klanten te ontvangen, te vergaderen met je team, maar

evengoed om rustig te werken, een seminarie bij te wonen of als hide-out voor een inspirerende brainstormsessie.

'Werken aan je onderneming buiten je onderneming!' is één van de motto's.

Werken en genieten kunnen hand in hand gaan. Na het werk komt de (meestal culinaire) ontspanning. Kiezen voor de huiscateraar die er ook 'thuis' is en voor alles zorgt of opteren om de organisatie zelf in handen te nemen met eigen cateraars, drankenhandelaar, enz...: veel is mogelijk en bespreekbaar.





Nadat Antoine Ter Duinen met vrucht had doorlopen met onder meer zijn stages bij Wout Bru in Eygalières en Kobe Desramaults in Dranouter, weekendwerk bij Saint-Germain in de thuishaven Diksmuide, was werken in restaurant Noma in Denemarken een droom, proeven van het studentenleven aan de hogeschool Gent, richting immobiëlen slechts een tweede optie.

In 2012 startte Antoine met het concept van Newport Foodies, een bedrijf dat zich richt op catering met een meerwaarde. Volledig op maat, met een goed gedoseerde mix van de wens van de klant en de op ervaring gestoelde vraaggerichte suggesties van de chef. Catering in een niche is zijn ding.

"Onze focus ligt voornamelijk op private dining en event catering" verklaarde onze Coxydien. We hebben een passie voor de korte keten en voor goed, lekker en gezond eten. We gaan prat op onze knowhow en zien het ook als een uitdaging om dit op een relatief artistieke wijze aan de klanten te brengen.



2015 was een baanbrekend jaar met de overname van restaurant Feu d'Or in Nieuwpoort. Of je op die jonge leeftijd al helemaal klaar bent om een zaak over te nemen en te runnen is een heel ander verhaal. Wat je ook doet, je betaalt bij wijze van spreken altijd leergeld. Maar ik was goed omringd door mijn familie en ondertussen zijn we bijna 8 jaar verder. We hebben de coronaperiode overleefd mits creatief uit de hoek te komen en hard te werken. Het restaurant was - zoals alle horecazaken - verplicht gesloten, maar onze klanten lieten we niet op hun honger zitten. Deze honger konden we snel stillen met de afhaalgerechten uit onze automaat. At your service... Dit was de beste PR die we ooit hadden. Veel mensen kregen de smaak te pakken en werden later trouwe klant van ons restaurant Feu d'Or of deden een beroep op onze Newportfoodies-catering.

Restaurant Feu d'Or, gelegen aan de Albert I-laan in Nieuwpoort, heeft een bezetting van ongeveer 60 couverts. Voor corona waren dat er een pak meer, maar een herschikking van de tafelruim-



te creëerde meer comfort en privacy, wat door onze gasten op prijs wordt gesteld. We konden zo ook op de evolutie qua personeelsbezetting inspelen. Ons restaurant werkt vrij klassiek met een lunch en dinner moment. Ons cliënteel is vooral een vast cliënteel tweedeverblijvers. Uit eten gaan moet nog altijd een beleving zijn, een gevoel van thuiskomen geven. In het Feu d'Or-kader lukt dat aardig.

De problematiek van het personeelstekort is ons spijtig genoeg niet vreemd. Daarnaast willen wij een goede balans tussen werk en gezin of vrije tijd behouden. Daarom is het restaurant op zondag, maandag en dinsdag gesloten.

Tot slot: mijn werkterreinen in Feu d'Or en Pastorie Leke gaan hand in hand, alleen ligt de druk wat anders en kunnen we selectiever omspringen met wat ons aangeboden wordt.

Impressies en informatie over het project Pastorie Leke vind je op pastorieleke.be.

Meer info over ons restaurant en catering vind je op feudor.be en newportfoodies.be.

Of contacteer je ons gewoon? We zullen je graag helpen.

Dirk Beschuyt

veilig.
vertrouwd.
vacuüm verpakt.

sinds 1995



Professioneel
vacumeren,
duurzaam
bewaren.

Langere versheid in
vacuüm containers.



Voeding tot 4x langer bewaren
zonder kwaliteitsverlies.



STATUS
innovations

distributed by Linum - www.linum.eu - contacteer ons voor een verdeler