

IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

THE SPRING ESCAPE!

Must-do's in de lente, outdoor primeurs en labels in jouw eigen buurt! Bedenkers en makers spuien nieuwe concepten



INTERVIEWS

Gilles Vidal, krak bij Renault;
Dieter Vander Velpen viert
design van Tomorrowland

DECORATIE

Benelux en verder weg:
zeven karakterhuizen met
fusie van in- en outdoor

REIZEN

Madeira, Sicilië en Provence!
Zoveel zuiderse lifestyle-
adressen voor stijlvol genieten

KEER OP KEER HET MEEST VOORUITSTREVENDE WOONBLAD

Nr. 10 - Lente 2025 - € 9,90 - www.ideat.be

► Mr. Frank

De man achter Mr. Frank heet eigenlijk Peter. Na een carrière als artistiek directeur, ging hij in 2020 aan de slag als interieurfotograaf. Zijn oog voor compositie bleef niet onopgemerkt: trendy magazines in België, zoals *De Standaard Magazine*, publiceerden zijn werk. Zijn passie voor architectuur, design en kunst overstijgt fotografie: dat bewijst zijn huis door architect Eddy François in Schilde, een groene oase bij Antwerpen. In deze editie neemt hij ons, samen met Thijs Demeulemeester - vaste waarde bij *IDEAT Benelux* (lees p. 78) - mee naar een verborgen architecturaal pareltje in Asse.

@MR_FRANK_PHOTO



► Emmy Toonen

Emmy is geboren in Hasselt en werkt als freelance designjournaliste. Ze heeft naam gemaakt met reportages over (inter)nationale ontwerpers, architecten en interieurs. Haar werk verscheen in Belgische publicaties zoals *Feeling Wonen*, *Feeling*, *Openbaar Kunstbezit Vlaanderen (OKV)* en *Weekend Knack*. Als kunsthistorica heeft ze zich verdiept in het Brusselse erfgoed, waarvoor ze publicaties naar het Nederlands vertaalde. Meer dan 20 jaar noemt ze onze hoofdstad haar thuis. In dit nummer duikt ze in de wereld van outdoor labels die het mooie weer maken (p. 42).

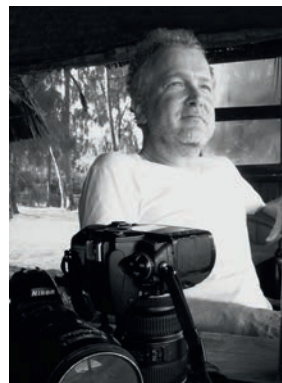
► Virginie Dupont

Als professioneel vertaalster en foodjournaliste - ook bij de radio - beschouwt Virginie gastronomie als een toegangspoort tot culturen. Voor haar is voeding een uitnodiging om plekken te verkennen die naast de smaakpillen, ook het hart beroeren. Voor deze 10^e event-editie van *IDEAT Benelux* reist ze naar een ongerept stukje Provence, het betoverende Domaine des Andéols, waar wijnranken en lavendel harmoniëren met kunst (p. 184). Een andere fascinatie van deze Luikse? Mobiliteit en design, wat ze samen met Julie Nysten - ook vermeldenswaard - onderzoekt (p. 66).

@VIRGINI_DUPONT



© M. DE NEUVILLE



► Antoine Lorgnier

Als fotojournalist brengt Antoine reis- en lifestyleverhalen tot leven in Franstalige en internationale magazines. Zijn passie voor de geschiedenis van de Indische Oceaan en de Afrikaanse oostkust bracht hem al naar talloze bestemmingen voor *IDEAT*. In dit nummer volgt hij het spoor van architect en ingenieur Ulrich Müther naar het Duitse eiland Rügen, waar beton en de Oostzee symbolen zijn. (p. 172). Vervolgens neemt hij ons mee naar het zuiden, op een culturele roadtrip door Sicilië, waar barokke pracht en de geneugten van het dolce vita elkaar kruisen (p. 140).

@ANTOINE_LORGNIER

► Michel Figuet

Al veertig jaar is Michel een en al fotografie - langer zelfs, als je zijn jeugd meetelt waarin hij gefascineerd de reisfoto's van zijn vader bestudeerde. Zijn carrière startte bij Jean-Yves Brégrand, een gepassioneerde zwart-witfotograaf en medeoprichter van *Imaginoir*. Via hem ontmoette hij grootheden als Peter Lindbergh. Zijn werk leidde tot iconisch vinyl fotowerk, zoals voor Arno, en vandaag werkt hij aan opdrachten voor *Abitare*, *Condé Nast Traveller*, *Goodlife WohnDesign*, *Le Figaro* en *IDEAT*. Wat brengt de toekomst? Een solo-expo tijdens de Rencontres d'Arles 2025.

@MICHELFIGUET



© S. LANIRAY



► Anna Bisazza

Na haar succesvolle coverstory voor *IDEAT Benelux*, duikt Anna opnieuw de kunst- en architectuurwereld in. Deze keer het huis van de Mexicaanse kunstenaar Stefan Brüggemann, die samenwerkte met een oude bekende van onze pagina's: architect Alberto Kalach (p. 108). Als journaliste met Italiaanse en Chinese roots volgt Anna haar nieuwsgierigheid en fascinatie voor creativiteit - de enige taal die alle culturele grenzen overstijgt. Ze houdt van diversiteit heerst. Logisch voor deze wereldburger, met een academisch parcours en verblijvend in New York en Hongkong.

@ANNA_BISAZZA

► Maïa Morgensztern

Maïa is een vaste waarde bij zowel *IDEAT France* als *Benelux*. Ze woont en werkt in Londen en is verslaafd aan design (ja, echt!). Ze koestert een bijzondere interesse voor de kruisbestuiving tussen kunst, reizen en ondernemerschap. Haar journalistieke ervaring omvat zowel radio als print, met bijdragen aan *GQ*, *Numéro*, kunstplatform *Artnet* en lifestyle-magazine *The Good Life*. In dit nummer neemt ze ons mee op een culinaire ontdekkingstocht door San Sebastián (p. 146) en onthult ze de nieuwste duurzame hotspots, allemaal bereikbaar met Eurostar (p. 188).

@MAIAMORGEN



► Mireille Roobaert

Mireille Roobaert, gediplomeerd aan het Saint-Luc in Luik, is een vaste waarde onder de Belgische fotografen van *IDEAT Benelux*. Al bijna dertig jaar reist deze 'visuele ambasadrice van de bebouwde omgeving', zoals ze zichzelf omschrijft, met haar alles registrerende camera de wereld rond. Ze werkt voor toonaangevende magazines als *Marie Claire Maison* en *AD Italia*, maar ook voor architectenbureaus, kunstgaleries en culturele instellingen. In deze editie richt ze haar lens op het werk van België's enig brutalistisch sterarchitect Jacques Moeschal (p. 178).

@MIREILLE.ROOBAERT

San Sebastián - liefde gaat door de maag

San Sebastián, charmant havenstadje in Spaans Baskenland, ademt stijl en verfijning uit. Waar vroeger imposante muren bewoners beschermden tegen veroveraars, zijn openheid en gastvrijheid nu troef.

Vandaag trekt San Sebastián elk jaar miljoenen bezoekers en pakt het uit met maar liefst negentien Michelinsterren. Dit pittoreske plekje groeide uit tot een culinaire hotspot, wereldwijd bekend als dé bestemming voor fijnproevers. **Verslag Maia Morgensztern / Foto's Roberto Badin voor IDEAT**



Schitterende baai van La Concha houdt de Cantabrische Zee in toom, schatkamer van vis en schaaldieren die de menu's van Donostia sieren.

© J. LARREA, DONOSTIA SAN SEBASTIAN TURISMOA

Rechterpagina Plaza de la Constitución, het hart van San Sebastián, was tot de 19^e eeuw een arena.

Vandaag vind je er gezellige, schaduwrijke terrassen waar het chillen is bij een drankje.

© LUDOVIC MAISANT



© PEDRO PEGNAUTE



Een elegante vrouw met gevederde hoed en zelfverzekerde blik proeft bedachtzaam van een soepje dat Dr. Valdés García uit Montevideo aanreikt. Op de achtergrond van deze poster uit 1906 prijkt de prachtige baai van La Concha in San Sebastián (of 'Donostia' in het Baskisch), maar dat de stad ook een culinair toonbeeld is, valt hier nog niet aan te merken. Om deze kleine Baskische stad te promoten, legden grafisch ontwerpers aan het begin van de twintigste eeuw vooral de nadruk op de kust, het steeds uitgebreidere spoorwegennet en de bruisende casino's. Later verschoof de focus naar het filmfestival, dat halverwege de jaren 50 werd gelanceerd, en in de jaren 60 verwees men naar het jazzfestival. Maar de rijke culinaire traditie, essentieel onderdeel van de lokale cultuur, werd nauwelijks aangehaald. Pas eind jaren 80 plaatste chef Juan Mari Arzak San Sebastián op de internationale culinaire kaart. Deze rasechte 'Donostiarra' was afgestudeerd aan de hotelschool van Madrid en nam het familiebedrijf van zijn grootvader over. Arzak gaf vorm aan de nieuwe Baskische Keuken: een innovatieve combinatie van moderne smaken en traditionele 'pueblo-gerechten'. Zijn aanpak bezorgde hem in 1989 drie Michelinsterren en het restaurant Arzak, dat hij nu samen met zijn dochter Elena runt, blijft nog steeds een toonbeeld van culinaire perfectie.

Een goed bewaard geheim

Wie de gastronomische ziel van San Sebastián wil begrijpen, ontdekt al snel een unieke traditie die slechts weinig mensen kennen: de *txokos*. Van oudsher zijn deze exclusieve gastroclubs een toevluchtsoord voor mannen, ver weg van moeder de vrouw die thuis de plak zwaait. Voor toeristen blijven ze helaas gesloten. Tegenwoordig telt de stad een >

HOTELS

Arima Hotel & Spa (1)

Hotel Arima is een charmant familiebedrijf in het Miramón-bos, een oase van rust waar duurzaamheid en respect voor natuur centraal staan. Relax aan het met groen omringde zwembad, terwijl zorgvuldig bereide biogerechten een verfrissend alternatief vormen voor het raffinement van de sterrenzaken. De kamers ademen zensfeer uit en zijn afgewerkt met licht-Scandinavische accenten.

Paseo de Miramón, 162.
Arimahotel.com

Lasala Plaza Hotel (2)

Dit charmehotel met 58 kamers ligt op slechts een steenworp van de iconische Basiliek van Santa María del Coro en vormt een stijlvol eerbetoon aan de Baskische cultuur en de zee. De kamers zijn ontworpen in serene, neutrale tinten en beschikken over grote ramen die uitkijken over de haven. Op het dakterras wachten een zwembad en een sfeervolle bar, met een adembenemend uitzicht over de uitgestrekte baai van La Concha - de ideale plek om van



San Sebastián ten volle te genieten.

Lasala Plaza, 2.
Lasalaplahotel.com

PINTXOS-BARS

Ganbara

Ganbara zit sinds zijn opening in 1984 elke dag overvol. Dankzij zijn heerlijke pintxos, de verfijnde Baskische variant van tapas. Kies de heerlijke txangurros a la donostiarra (spinkrab), pintxos de rape (zeeduivel) of rivierkreeft op aardappels. Het restaurant, een favoriet van sterrenchef Juan Mari Arzak, trekt een indrukwekkende

clientèle aan, waaronder culinaire grootheden als René Redzepi (Noma) en Eneko Atxa (Azurmendi). Hier geniet je van een maaltijd te midden van de groten der aarde!

San Jerónimo Kalea, 21.
Ganbarajatetxea.com

SSua Arde Donostia (3)

Sinds de opening in 2019 eert Ssua de herinnering aan de grote brand die in 1813 San Sebastián verwoestte. De naam 'sua', Baskisch voor 'vuur', verwijst naar deze geschiedenis. Hun motto, 'Arde Donostia' ('San Sebastián brandt'), spreekt boekdelen. De

op de grill bereide pintxos zijn al net zo vurig en smaakvol. Probeer de gegrilde bonito (tonijn) of de piparras-pepertjes, die lichtjes worden gesauteerd in grof zout en afgewerkt met lokale cider - perfect te combineren met een glas witte txakoli-wijn.
31 de Agostso Kalea, 31.
@ssua.ardedonostia

Cuchara de San Telmo

Hier zit je op de juiste plek voor een moderne keuken met een fijne bistrofeer. Zet jezelf comfortabel aan de bar en laat je verleiden door

de *daily specials* op het krijtbord. En wanneer de pintxos uit de keuken rollen, is het tijd om je geluk te beproeven en mee te bieden. Bestel de pulpo a la gallega: een zalige mix van inktvis, kool met knoflook en ham. Of laat je verleiden door een romige burrata met venusshellen. Spoel al dat lekkers door met een verfrissend glas lokaal Keler-bier.
Santa Korda Kalea, 4.
@la-cuchara-de-san-telmo (Facebook)

Bergara

Bergara is meermaals bekroond voor zijn lekker

re pintxos. Het bevindt zich net buiten het oude centrum, in de wijk Gros. De bar heeft de inrichting vernieuwd, wat jonge, trendy klanten aantrekt, naast een groot aantal fijnproevers. Van het ruime aanbod pintxos zijn de tortilla de anchoas (ansjovis-taart) en de zeekrab absolute aanraders.
Calle de General Artetxe Kalea, 8.
Pinchosbergara.es

La Viña (4)

Als je de pintxosbars van de stad hebt uitgekamd, wil je voor het dessert stoppen bij dit



© LUDOVIC MAISANT



historische adres. Oprichtster Carmen Jiménez maakte plaats voor haar zoon Santiago Rivera, een autodidactische kok die zijn inspiratie uit boeken haalde voor zijn inmiddels beroemde tarta de queso crema (kaastaart met room). Serveer met een glas Pedro Ximénez versterkte wijn.
31 de Agosto Kalea, 3.
Lavinarestaurante.com

STERREN-RESTAURANTS

Amelia by Paulo Airaudo (5)
Vanuit het hotel Villa

Favorita heb je een adembenemend uitzicht op de baai van La Concha. Hier creëert chef Paulo Airaudo meesterwerken die zijn Italiaans-Argentijnse roots verraden, afgestemd op de Baskische seizoenen. Laat je verrassen door een culinaire reis vol onverwachte smaken. Elk gerecht wordt door een team van experts in de open keuken bereid met verse en lokale ingrediënten.
Zubieta Kalea, 26.
Ameliarestaurant.com

Kokotxa (6 en 7)

Dit sterrenrestaurant in het hart van de oude stad straalt al sinds zijn opening in 2002 pure charme uit. De rustieke terracottategels geven een warm contrast met het ultramoderne menu. Chef Daniel López tilt lokale ingrediënten zoals kreeft en forel uit de Pyreneeën naar een hoger niveau. Hij leerde zijn vak aan de prestigieuze Luis Irizar-school en werkte in de driesterrenrestaurants in de stad.
Calle del Campanario, 11.
Restaurante kokotxa.com

Arzak
San Sebastián dankt veel van zijn gastronomische roem aan chef Juan Mari Arzak, grondlegger van de nieuwe Baskische keuken. In dit familiale driesterrenrestaurant creëren de creatieve meesterkok en zijn dochter Elena stuk voor stuk hemelse juweeltjes die er prachtig uitzien en verrassend smaken.
Alcalde J. Elosegi Hiribidea, 273.
Arzak.es

Akelarre (8)
Akelarre is zowel een luxehotel als een driesterrenrestaurant en

ligt op de flank van de berg Igueldo, tegenover de zee. Het strakke, eigentijdse interieur contrasteert met het formelere aanbod van het restaurant. Chef Pedro Subijana dirigeert al sinds 1975 de keuken. Liefhebbers komen hier voor het inventieve menu op basis van lokale producten.
Padre Orkolaga Ibilbidea, 56.
Akelarre.net

Zelai Txiki
Zelai Txiki werd meer dan twintig jaar geleden opgericht en brengt een keuken van topkwaliteit.

© JOSE MANUEL BIELSA





De steegjes van San Sebastián barsten van culinaire adressen: flaneren dus en je neus volgen naar de heerlijke pinxtos!

Het is bovendien een van de zeldzame restaurants met een groene Michelinster, weggelegd voor topzaken die zich inzetten voor het milieu. De biologische groenten die in de moestuin worden verbouwd en het brood dat ter plekke wordt gebakken, zijn als een straling voor de tong.

Rodil Kaela, 79.
Restaurantezelaitxiki.com

SHOPPING

Aitor Lasa (9)

Ooit was deze winkel een eenvoudig kraampje op de markt van La Bretxa. Vandaag is het een heuse winkel en een must voor al je boodschappen. Naast groenten vind je hier een ruim assortiment kazen, vacuümverpakte worsten en pas geoogste olijven. Om ter plekke te genieten of om in je koffer mee naar huis te nemen.

Aldamar Kalea, 12.
Aitorlasa.com

Zapore Jai (10)

In het levendige hart van de oude stad vind je Zapore Jai, een walhalla voor fijnproevers. Hier kun je terecht voor vacuümverpakte delicatessen zoals pata negra, cebo de campo en bellota ham, prachtig gepresenteerd naast snijmachines en lokale wijnen. Perfect voor wie een stukje San Sebastián mee naar huis wil nemen.

Calle de San Jerónimo,
21. Zaporejai.com

Elkano 1 Gaztagune

Deze kaaswinkel vlak bij het plein La Bretxa staat bekend om zijn vele variëteiten en nauwe banden met kleinschalige producenten. Op het krijtbord zie je een indrukwekkende lijst van hoeveproducten en het personeel helpt je graag met zelfs de meest uiteenlopende vragen.

Elkano Kalea, 1.
@elkano1gaztagune
(Facebook)

Casa Ponsol

Deze hoedenwinkel is opgericht in 1838 en is een van de oudste van het land. In de etalage stelen traditionele baretten en handgemaakte panamahoeden van gecertificeerde herkomst de show. Met zijn ouderwetse decor is Casa Ponsol een iconisch adres, dat nog steeds een stukje van de ziel van de stad in zich draagt.

Narrika Kalea, 4.
Casaponsol.com

Room 278

Deze ontwerpstudio in het centrum van de stad heeft het interieur van tal van hotels verzorgd en verkoopt grappige souvenirs in de historische wijk. Baskische plaatsnamen worden er in Pantone-kleuren uitgedrukt, zoals Donostia Bright Blue voor blauw 293 en Txangurro Red voor

rood 281. Verder kunnen voorbijgangers hun hartje ophalen aan posters, gezeefdrukte T-shirts en andere eigen creaties.

Calle Larramendi, 7.
Room278shop.com

TE ZIEN

Chillida-Leku-museum(11)

Dit museum staat in het teken van de 'kunstenaar van de leegte' Eduardo Chillida (1924-2002). Zijn iconische werk *De Windkam* siert de stad en het museum zelf een serene tuin heeft met veertig sculpturen. Een voormalige Baskische boerderij fungeert als exporuimte voor events en hedendaagse kunst. Dankzij een recente make-over door ontwerpstudio Laplace, in samenwerking met galerie Hauser & Wirth, schittert deze locatie als nooit tevoren.


Jauregi Bailara, 66,
20120 Hernani.
Museochillidaleku.com

Tabakalera (12)

De naam is er nog, maar de voormalige tabaksfabriek heeft plaatsgemaakt voor een waar cultuurlaboratorium. Hier vind je tegenwoordig een bioscoop, event- en vergaderzalen en ruimtes voor het uitwerken van burgerprojecten en het creëren van en experimenteren met allerlei kunstvormen.

Plaza de las
Cigarreras, 1.
Tabakalera.eus



honderdtal van zulke clubs. Een van de oudste, Kañoyetan, ligt in de historische *casco viejo* ('oude wijk'). Martín Berasategui, de chef met maar liefst acht Michelinsterren op zijn blazoen, is het beroemdste lid. 'De eetzaal is een plek waar we samen koken, recepten delen en gezellig bijpraten met vrienden', vertelt Montxo Intxausti, eigenaar van de kleine bar Gabarrón Vermutería en lid van de Itzalpe-club. Bij Ganbara, een van de populairste pintxosbars (tapas), stellen Amaia Ganbara en haar man José sinds de jaren 80 hun menu samen op basis van het seizoen en de oogst. Amaia enthousiast: 'Het draait niet om het recept, want dat kopieert iedereen uiteindelijk toch ... De echte ster is het product zelf.' Die filosofie deelt ze trouwens met Eneko Atxa, chef van het driesterrenrestaurant Azurmendi en het Baskisch-Japanse fusie restaurant NKO in Bilbao. San Sebastián heeft het geluk te liggen aan de Cantabrische Zee, een bron van tonijn, eendenmosselen, inktvis, sardines en spinrabben. En de achterliggende akkers brengen tomaten, pepers, Ibérico ham en een schat aan kazen en paddenstoelen voort. In de keukens van San Sebastián worden deze lokale producten omgetoverd tot gastronomische hoogstandjes, dankzij de kennis die generaties lang is doorgegeven en een unieke combinatie van theorie en praktijk. In 1992 opende chef Luis Irizar namelijk zijn culinaire school in San Sebastián. Het Basque Culinary Center, dat sinds 2011 een universiteit en onderzoekscentrum omvat, leidt sindsdien de grote chefs van morgen op. De regio huisvest nu drie van de dertien sterrenrestaurants in Spanje: Arzak, Akelarre en Martín Berasategui. Hierbij hebben Mugaritz en Amelia elk twee Michelinsterren en pronkt Kokotxa met één ster. Kortom, van streetfood-pintxos tot verfijnde haute cuisine ... San Sebastián is uitgegroeid tot een internationale bakken van culinaire excellentie. 

Mercado La Bretxa (13)

Eens de markthal binnen, begrijp je de passie van inwoners van San Sebastián voor het goede leven en voeding. Fruit- en groentewinkels, slagers, vishandelaren en kaasboeren delen er de ondergrondse gangen. Gelijkvloers is nu enkel voor stands met huisraad. **Boulevard Zumardia, 3. Bretxa.eu**

San Telmo-museum (14)

Het San Telmo Museum in een prachtig 16^e-eeuws Dominicaans klooster, een ode aan de Baskische cultuur. In de kerk evoceren schilderijen van

José Maria Sert (1874-1945) het leven in de gemeente Gipuzkoa. San Telmo Museum biedt ook streekgebonden expo's. Zoals een terugblik op de toerisme-affiches van San Sebastián.

Plaza Zuloaga, 1.

Santelmomuseoa.eu

BEREIKBAARHEID

Je bereikt San Sebastián na vliegen op Biarritz en vervolgens nog 50 minuten rijden. Of vliegen via Amsterdam of Brussel naar Bilbao en erna 1 uurtje rijden. Er is ook een busnetwersteden langs de Baskische kust met elkaar verbindt.