

HAUT
DIVINE DINING



HAUT
DIVINE DINING



WOORD VOORAF PREFACE

Met grote vreugde en oprechte bewondering schrijf ik het voorwoord van dit prachtige boek. Na veelvuldige bezoeken in het restaurant van Dimitri Proost en Randy Degroote kan ik het volmondig zeggen: eindelijk heeft de Koningin der Badsteden een restaurant dat haar naam waardig is.

In Haut wordt tafelen verheven tot kunst, waarbij alle zintuigen worden aangesproken. Dimitri bezit de ziel van een kunstenaar — hij begrijpt dat een bord niet alleen geproefd, maar ook bewonderd en doorvoeld moet worden. Zoals het Latijnse "tabula" de tweeledige betekenis van tafel en tableau draagt, zo is elk geserveerd gerecht hier een schilderij voor de ogen, een prikkeling voor de neus, een symfonie voor het oor en vooral: een feest voor de smaakpapillen.

Kijk naar de virtuoze chef in zijn keuken: een maestro met zijn mes als dirigeerstok, die elke dag een nieuwe melodie tot leven brengt. Het kookvuur wordt zijn piano, de ingrediënten zijn noten. Samen met zijn team orkestreert hij gerechten die resoneren tot diep in de ziel van zijn gasten.

Te lang bleef Oostende een gastronomische woestijn. Met **Haut** laten Dimitri en Randy ons eindelijk dromen van een hemel vol sterren.

Veel leesplezier toegewenst,

Jean-Pierre Bruneau

Meer dan veertig jaar lang was Jean-Pierre Bruneau een Brusselse drieresterrenchef, een hofleverancier en een mentor van een nieuwe generatie chefs. Vandaag runt hij niet langer een restaurant, maar geniet hij van zijn welverdiende rust in Oostende, zijn nieuwe thuisstad.

It is with heartfelt joy and deep admiration that I pen the foreword to this exquisite book. After countless visits to the restaurant of Dimitri Proost and Randy Degroote, I can proclaim it without hesitation: at long last, Ostend — often hailed as the Queen of the Belgian Coast — boasts a restaurant truly worthy of her crown.

At Haut, dining is elevated to an art form, a full symphony for the senses. Chef Dimitri has the soul of an artist; he understands that a dish is not merely to be tasted, but to be seen, felt, and experienced. Just as the Latin word tabula carries the dual meaning of table and painting, each plate served here is a canvas for the eyes, a delight for the nose, a symphony for the ears, and above all: a feast for the taste buds.

Observe the maestro in his kitchen: a virtuoso whose knife becomes a conductor's baton, bringing new melodies to life each day. The stove is his piano, the ingredients his musical notes. Together with his team, he composes dishes that strike a deep chord within the soul of every guest.

For too long, Ostend remained a gastronomic desert. With **Haut**, Dimitri and Randy awaken in us once more the dream of a sky ablaze with stars.

Enjoy your reading,

Jean-Pierre Bruneau

For over forty years, Jean-Pierre Bruneau reigned as a three-star chef in Brussels, served as purveyor to the royal household, and mentored a new generation of culinary artists. Today, he no longer helms a restaurant but enjoys his well-deserved rest in Ostend, the city he now calls home.

INHOUD
CONTENT

Woord vooraf <i>Preface</i>	04 – 05
--------------------------------	---------



Van wit blad tot baken van verfijning <i>From Blank Sheet to Beacon of Refinement</i>	08 – 13
--	---------

Tussen hemel en horizon: met maître Randy aan tafel bij Haut <i>Between Sky and Horizon: Dining at Haut with Maître Randy</i>	14 – 19
--	---------

Haut: meer dan een naam <i>Haut: More Than Just a Name</i>	20 – 21
---	---------

Portret van een chef die altijd honger heeft <i>Portrait of a Chef Who Is Always Hungry</i>	22 – 27
--	---------

Tijdloos canvas <i>Timeless Canvas</i>	28 – 33
---	---------

De grandeur van toen <i>The Grandeur of the Past</i>	34 – 37
---	---------



Marc & Fusayo	48 – 49
De Oesterput	68 – 69
Christel Dewaele	78 – 79
Imperial Heritage Caviar	88 – 89
Schoonvliet	102 – 103



Gerechten en basisrecepten
Recipes and Basic Recipes

38 – 117



In het glas
In the Glass

118 – 123

Parelende passie
Sparkling Passion

126 – 129



Erkenning tussen sterren en zonsondergang
Recognition – Between Stars and Sunset

130 – 131

Recipes in English

134 – 139

Dankwoord
Acknowledgements

142 – 143

Colofon
Colophon

144



VAN WIT BLAD TOT BAKEN VAN VERFIJNING FROM BLANK SHEET TO BEACON OF REFINEMENT

Haut begon als een wit blad, een idee zonder contouren.
Vandaag is het een plek van waaruit Oostende zich
uitstrekt naar nieuwe hoogten, waar gastronomie en
beleving samensmelten.

Haut began as a blank page, an idea without form.
Today it's where Ostend rises to new heights,
a place where gastronomy and experience
merge seamlessly.

Blind date

Een casco ruimte, 28 verdiepingen hoog boven Oostende. Niets dan een leeg omhulsel en een droom. Dat was het startschot voor Haut. Dimitri Proost herinnert het zich nog goed: de eerste koffie met Randy Degroote in de lobby van Hotel Andromeda. "Ik ben geen gemakkelijke mens," geeft hij grif toe. "Ik moet een klik voelen, en die voel ik lang niet met iedereen. Op aangeven van Xavier Vercaemst, die de afspraak voor ons regelde, stelden we onszelf aan elkaar voor. We polsten naar eerdere ervaringen, favoriete gerechten en ultieme restaurants. Ik voelde instinctief aan dat ook Randy een toprestaurant wilde creëren dat Oostende op de gastronomische kaart zou zetten, zonder te vergeten waar we allebei vandaan komen."

Randy knikt instemmend: "Naarmate het gesprek vorderde, groeide het wederzijds begrip. Ik stelde Dimitri zelfs voor om een wandeling op het strand te maken, op blote voeten door de branding, zodat hij de ziel van de stad kon vatten." Vanaf dat moment begonnen twee werelden, die van de zaal en die van de keuken, naadloos in elkaar te vloeien.

In het hier en nu

Het oorspronkelijke plan voor deze rooftop was eigenlijk een bar, maar Randy en Dimitri zagen het grootser. De eerste keer dat hij in de lift stapte en uitkwam op de 28ste verdieping, herinnert Dimitri zich nog levendig. Terwijl de architect en eigenaar hun plannen uit de doeken deden, dwaalden zijn gedachten meteen af. "Ik zei instinctief ja toen ze me voor dit project polsten als chef."

Randy: "De eerste schetsen voor de inrichting vertrokken vanuit een Japanse invloed, maar gaandeweg voelden we aan dat zowel de locatie als de setting van Haut vroegen om een uitgekiende balans tussen wereldse inspiratie en klassieke fine dining."

Blind Date

A hull, 28 floors above Ostend. Nothing but an empty shell and a dream. That was the beginning of Haut. Dimitri Proost remembers it well: his first coffee with Randy Degroote in the lobby of Hotel Andromeda. "I'm not the easiest person," he admits readily. "I need to feel a connection, and I don't feel that with just anyone." On the recommendation of Xavier Vercaemst, who set up the meeting, they introduced themselves. They talked about previous experiences, favorite dishes and their ultimate dining spots. "I instinctively felt that Randy shared the same ambition — to create a top-tier restaurant that would put Ostend on the culinary map, while staying true to our roots."

Randy nods: "As the conversation progressed, our mutual understanding grew. I even suggested Dimitri take a barefoot walk along the beach, through the surf, so he could feel the city's soul." From that moment, two worlds, front of house and kitchen, began to blend into one another effortlessly.

In the Here and Now

The original idea for the rooftop was actually a bar, but Randy and Dimitri envisioned more. Dimitri still remembers his first elevator ride to the 28th floor. While the architect and owner explained their plans, his thoughts drifted. "I instinctively said yes when they sounded me out as the potential chef for this project."

Randy: "The initial interior sketches were inspired by Japanese design, but we soon realized that both the location and the concept of Haut called for a sophisticated balance between worldly influences and classic fine dining."

Dimitri: "Hoewel ik verknocht ben aan rooftoprestaurants in Tokyo, zag ik bij Haut meteen witte tafellakens en voelde ik de ambitie om onze gasten niet één maar drie broden te serveren. De Franse traditie liet me niet los. Ook in de uitwerking willen we ons profileren als een duurzaam restaurant, zonder al te niche te worden. Ik werk met bijvangst en gebruik al mijn ingrediënten van vin tot graat of van kop tot staart, maar goede Japanse producten spelen ook een rol in mijn keuken. Uiteraard importeer ik niets waarvan ik hier dezelfde kwaliteit kan vinden; alles draait om balans."

Voor Dimitri bood de cascoruimte evenveel uitdagingen als kansen. "Carte blanche krijgen is een privilege, maar het betekent ook dat je alles zélf dient in te vullen," zegt hij daarover. "Hoe zorg je voor een intieme sfeer op deze hoogte? Ook de keuken moest een functionele plek krijgen zonder haar centrale rol in de beleving te verliezen. Het is een bewuste keuze om gasten langs de pas van mijn keuken te laten binnenkomen. Als start van de show. Bij dat moment van verwondering serveer ik meteen een hapje. Behalve de reguliere tafels en onze ruimte voor private dining zijn er bovendien vier zitjes aan de keuken voorbehouden, als chef's table. Met deze gasten ga ik de interactie nog iets sterker aan. Zij zien vis voor hun neus gefileerd worden."

"Oostende is een stad met een majestueus verleden en een rauwe rand," zegt Randy. "Ook dat aspect wilden we doortrekken in de basisfilosofie van Haut: de culinaire beleving van dit restaurant brengt de grandeur van vroeger weer tot leven. Dimitri en ik willen onze gasten de ruimte en tijd gunnen om te genieten, zonder dat ze zich geforceerd voelen. Ik beschouw het steevast als een compliment wanneer een gezelschap bij het verlaten van Haut meegedeelt dat ze eventjes alles vergeten zijn, zelfs de hoogst dringende e-mails."

Van zodra je uit de lift stapt en naar de doorgang van het restaurant wandelt, voel je je instinctief in het hier en nu. Klaar om los te koppelen van de dagelijkse realiteit, te genieten van het uitzicht en écht te proeven wat er op je bord komt. Een glimlach speelt om Randy's lippen. "En dan is er nog de speelsheid. Haut brengt fine dining zonder plechtstatig te willen zijn. We houden van een knipoog, van een spontane lach. Als zaalteam omringen we de gasten in het moment, en dat is uiteindelijk waar we allemaal naar streven: dat onze gasten hiér zijn, bij ons, met een subliem bord voor zich en een goed glas. Die humor werkt ook in teamverband. Wanneer je oog als maître op 'een fout' valt, maak je zelf de keuze hoe je daarmee omgaat. Of je reageert on the spot met een heel vermanende toon, of je wacht op het juiste moment om die opmerking te maken en giet er een scheut humor bij. Als je geen aandacht hebt voor de mensen achter je medewerkers loop je het risico dat ze niet meer creatief zijn, niet meer uit hun schelp durven komen en gewoon hun uren kloppen. En wie heeft er baat bij afgestompte mensen? Niets zo deprimerend om als gast te moeten opmerken dat iemand ergens tegen zijn of haar zin werkt."

Dimitri: "Although I love Tokyo's rooftop restaurants, I immediately imagined white tablecloths at Haut and felt the ambition to serve not one, but three types of bread. The French tradition stayed with me. We also aim to be a sustainable restaurant, conscious without being too niche. I use bycatch and work nose-to-tail or fin-to-bone. But quality Japanese products also have their place in my kitchen. Of course, I won't import anything I can source at the same quality locally. It's all about balance."

For Dimitri, the raw space offered as many challenges as opportunities. "Getting carte blanche is a privilege, but it also means defining every detail yourself," he says. "How do you create an intimate atmosphere at this altitude? The kitchen had to be functional, yet central to the experience. That's why guests enter through the kitchen pass. It's the start of the show. In that moment of awe, I serve the first bite."

Beyond the main dining area and private room, there are four seats at the chef's table – an extension of the kitchen. "I interact with those guests more directly. They see the fish being filleted right before them."

"Ostend is a city with a majestic past and a rough edge," says Randy. "We also wanted to echo that in Haut's philosophy. The dining experience here revives the grandeur of the past. Dimitri and I give guests space and time to enjoy – without pressure. When people leave saying they forgot everything for a while, even their most urgent emails, that's the ultimate compliment."

From the moment you step out of the elevator and approach the restaurant's threshold, you feel fully present – ready to disconnect from everyday life, take in the view, and savor every bite. A smile plays on Randy's lips. "And then there is the playfulness. Haut offers fine dining without formality. We love a wink, a spontaneous laugh. As a team, we surround our guests in the moment, and that is ultimately what we all strive for: being here, now, with a beautiful plate and a good glass in hand." That sense of humor works within the team, too. If I, as a maître, see something go wrong, I can either respond sternly or wait for the right moment and approach the issue with a touch of humor. If you don't see the human behind the staff, you risk losing their creativity. They stop stepping out of their comfort zone and start just clocking in hours. And who benefits from that? There's nothing more dispiriting than noticing, as a guest, that someone's working with no heart."





Over tandwielen en krachten

Qua ambities namen Dimitri en Randy meteen een vliegende start. "In de beginfase heb ik nooit enige twijfel gevoeld," zegt Randy resoluut. "Ook niet toen op één dag tijd de palletten vol wijn, porselein en glazen tegelijk geleverd werden en het restaurant op een ontplofte winkel leek, terwijl we in de laatste sprint naar onze testdagen zaten. Ik geef toe dat ik bij het terugblikken op die eerste periode wel versted sta van mezelf. Een restaurant lanceren is hard werken, langs een pad met ruwe obstakels. In zee gaan met iemand die je nauwelijks kent in een hoogst onzekere sector? Telkens wanneer ik me afvraag of ik wel de juiste beslissing heb gemaakt, land ik snel bij de gedachte aan onze gedeelde visie."

"Elke ochtend, bij het indekken van de tafels, herinner ik mezelf eraan: als we hier met z'n allen de juiste inspanning leveren, dan wordt dit een groots project, iets unieks voor Oostende. Het doorzettingsvermogen van Dimitri en mezelf heeft sinds het prille begin een centrale rol gespeeld in de uitbouw van Haut. Eigenlijk hebben wij geen woorden nodig om elkaar te verstaan. Wanneer we zien dat de ander een slechte dag heeft, dan vangen we dat voor elkaar op."

De horecasector is een hoogst competitief universum waarin chefs, ondernemers en toeleveranciers worden gedwongen om te presteren op het scherpst van de snee en zichzelf in vraag moeten blijven stellen om een evolutie door te maken. Dat creëert een spanningsveld tussen een individuele krachtmeting en de noodzaak aan een gedegen team om op te kunnen leunen en steunen.

Dimitri: "Mijn werk voelt heel persoonlijk aan, en daarom is de band met de mensen die hier werken ook zo cruciaal. Iedereen mag een eigen karakter en persoonlijkheid hebben, we juichen dat zelfs toe. Onze mensen hoeven daarom geen beste vrienden te zijn, maar we moeten wel op elkaar kunnen rekenen."

Zoals elk restaurant dat met een wit blad begint, is dit verhaal nog lang niet af. "We blijven bouwen, finetunen en nieuwe details toevoegen om de beleving te versterken," besluit Randy. Dimitri: "De kunst van een onvergetelijke restaurantervaring zit in de details. De chemie die een échte vonk doet ontstaan, dat is waar we elke dag opnieuw naar streven."

Of Gears and Forces

From the start, Dimitri and Randy shared a bold vision and sky-high ambitions. "In the early stages, I never once doubted," Randy says. "Not even when entire pallets of wine, porcelain, and glassware arrived on the same day, turning the restaurant into a chaotic maze during our final prep for test days." "When I look back, I'm amazed at myself. Launching a restaurant is a massive challenge — especially with someone you barely know, in such a risky industry. But whenever I question the decision, I come back to our shared vision."

"Every morning, as I set the tables, I remind myself: if we all put in the right effort, this project becomes something special, something unique for Ostend. Our perseverance has shaped Haut since the very beginning. We don't need words to understand each other. When one of us is having a tough day, the other steps us."

The hospitality sector is a highly competitive universe. Chefs, entrepreneurs and suppliers are forced to perform at the cutting edge and have to keep questioning themselves in order to evolve. This creates a tension between an individual showdown and the need for a solid team.

Dimitri: "This work is deeply personal. That's why the bond with our staff is crucial. Everyone can have their own character — we applaud that. We don't all need to be best friends, but we do need to have each other's backs." Like any story that begins with a blank page, this one is still unfolding. "We keep building, fine-tuning, and adding details to elevate the experience," Randy concludes. Dimitri: "The magic of an unforgettable restaurant lies in the details. That chemistry that can spark a fire — we strive for it every day."

