FOOD IN FLANDERS

Flanders
State of the Art

Camarones grises del Mar del Norte

EL CAVIAR DEL MAR DEL NORTE



VISITFLANDERS



> Un producto exquisito, tradición y artesanía.

La joya de nuestra corona culinaria

Si el Mar del Norte fuera un cofre del tesoro, el camarón gris sería su joya más preciosa. Aquí nada la más fina de las gambas. Esta delicia ligeramente salina es muy popular en Flandes. Es una piedra angular irresistible de nuestra cultura culinaria.

El hecho de que podamos disfrutarla se lo debemos a los incansables pescadores que la capturan en el Mar del Norte. Para ello, aplican tres métodos distintos. El primero, se desarrolla a la luz de la luna. Los barcos pesqueros se hacen a la mar y echan las redes por la noche. Su captura se cuece a bordo, en agua salada del mar.

Los otros dos métodos se aplican en la rompiente. Los pescadores de camarones vadean a pie por las aguas poco profundas, con una red de arrastre detrás de ellos. Así es como recolectan el «caviar del Mar del Norte». En Oostduinkerke, esta escena resulta aún más romántica. Es el único lugar del mundo donde todavía encontrarás auténticos pescadores de camarones a caballo. Los verás trabajando con sus chubasqueros amarillos, montados en robustos caballos de labranza. Una hermosa tradición, que la UNESCO ha incluido en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Se capturen como se capturen, estos camarones llegan a tu plato en un abrir y cerrar de ojos. Cuanto más frescos, mejor, huelga decir. Recién capturados y superfrescos, se incorporan a platos clásicos de la cocina flamenca. Como sutiles bombas de sabor en «tatjespap», por ejemplo, un cremoso puré con suero de leche. O en tomate relleno de gambas, un plato tan sencillo como genial. Y las incomparables croquetas de gambas te harán derretirte de placer. Estos clásicos forman parte indisoluble de nuestro patrimonio.

Debemos todas estas delicias a tres pilares: un producto exquisito, tradición y artesanía. Esto convierte al camarón gris en una joya de la corona culinaria de Flandes. La costa del Mar del Norte se enorgullece de este magnífico producto. Lo descubrirás por todas partes en esta zona.

La costa flamenca, un paraíso polifacético

Si dices camarón gris, dices Mar del Norte. Y si dices Mar del Norte, dices costa flamenca. Este paraíso polifacético ofrece 67 kilómetros de arena fina, mar y dunas, pero también grandes experiencias culinarias, arte, cultura, historia, patrimonio y mucho más.

Descubrirás trece localidades costeras, cada una con su propio carácter e identidad. Está Ostende, donde la vida pesquera y la vibrante vida cultural se funden. Están las amplias playas de De Panne, ideales para pasear, y la grandeza de la belle époque de De Haan. En Nieuwpoort se puede disfrutar de la navegación de recreo y de la historia bélica; en Koksijde, de la auténtica vida pesquera; en Zeebrugge, del puerto; en Knokke, de su esplendor; y en Het Zwin, de la naturaleza virgen...

¿Te entran ganas de seguir explorando con tanto aire salino del mar? Pues apúntate a una sorprendente escapada de cuatro días por la costa flamenca.

ESCANEA EL CÓDIGO QR Y DESCUBRE LA COSTA FLAMENCA: 67 KM DE PLAYA, CULTURA, HISTORIA Y PATRIMONIO.

La línea de tranvía más larga del mundo recorre toda la costa flamenca: 67 kilómetros de longitud, con 67 paradas. Es una forma ideal de descubrir todos los encantos y sabores de la costa flamenca del Mar del Norte. Quien mire bien por la ventana, verá muchas cosas bonitas por el camino. El **Parque de Esculturas de Beaufort** reúne unas 40 obras de arte a lo largo de la playa del Mar del Norte y confiere un carácter artístico al litoral de la costa flamenca.

ESCANEA EL CÓDIGO QR Y DESCUBRE EL TRANVÍA DE LA COSTA.

MÁS FRESCO, IMPOSIBLE:
LA LONJA DE PESCADO VISTRAP

En ningún lugar encontrarás productos más frescos que en la lonja Vistrap. Para los camarones del Mar del Norte, este es el trayecto más corto imaginable, del barco al plato. Todos los puestos de este mercado al aire libre están regentados por familias de pescadores que llevan generaciones en el oficio. El mercado abre a primera hora de la mañana, y cierra cuando hay temporal.

Vistrap, Visserskaai 35, 8400 Ostende

PATRIMONIO A TRAVÉS DE TUS PROPIOS OJOS
PESCADORES DE CAMARONES A CABALLO

Unos robustos caballos de labranza avanzan por la rompiente del Mar del Norte. Arrastran grandes redes por las olas. En su espalda monta un pescador con chubasquero amarillo. Este oficio ancestral –reconocido por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad– sigue muy vivo en Oostduinkerke. Si tienes suerte, incluso podrás asistir a una demostración de cocina en la playa.

Oostduinkerke

www.visitkoksijde.be/nl/visit-koksijde/zien-en-doen/onze-garnaalvissers

MANOS A LA OBRA
PESCAR CAMARONES EN PERSONA

Un camarón por ti capturado, sabe el doble de bien. En Ostende puedes participar en talleres de pesca de camarones. Te tocará ponerte un traje de vadeo de colores vivos y adentrarte en la rompiente con una red de arrastre o de mano. Después del taller, te llevarás tu propia captura a casa.

Ostende

www.horizoneducatief.be



Vive el **camarón del Mar del Norte**

El camarón gris está indisolublemente ligado a la tradición y la artesanía. Vive esta historia de muchos siglos con tus propios ojos y oídos.

EL MUSEO NACIONAL DE LA PESCA

Desde hace siglos, los pescadores viven en este lugar. En el Museo Nacional de la Pesca NAVIGO podrás sumergirte en la historia de los pescadores que faenaban en aguas islandesas y de los pescadores de playa, aprenderás sobre las familias de pescadores tanto en el mar como en tierra, verás maquetas de barcos, animales del Mar del Norte y una auténtica casita de pescadores. Rematarás el día con unas croquetas de gambas en la taberna del museo De Peerdevisscher, regentada por una familia de pescadores.

Oostduinkerke

www.navigomuseum.be

HACERSE A LA MAR
EN UN BARCO PESQUERO DE MADERA

¿Quieres explorar el Mar del Norte a bordo de una embarcación histórica? Podrás a hacerlo en el De Nostalgie: un barco pesquero de madera renovado de más de 60 años, que en su día fue uno de los últimos en faenar en el Mar del Norte. El Museo de la Pesca NAVIGO te invita a subir a bordo para disfrutar de un magnífico recorrido en barco.

Nieuwpoort

www.navigomuseum.be

EL GARNAALVERHAAL

¿Cómo llega a tu plato el camarón del Mar del Norte? El Garnaalverhaal en Nieuwpoort te lo explica. En la Lonja Municipal del Pescado descubrirás un centro de experiencias multimedia: adéntrate en el archivo, desafía las olas a bordo de un barco pesquero y observa de cerca el trabajo de los pescadores y del personal de la subasta. Una magnífica introducción a la historia del camarón.

Nieuwpoort

www.visit-nieuwpoort.be/nl/zien-en-doen/het-garnaalverhaal



Del camarón gris existen infinidad de historias, pero, al fin y al cabo, lo que cuenta es su sabor. Bajo el lema «cuanto más fresco, mejor», Gault&Millau selecciona los mejores establecimientos donde degustar el camarón gris del Mar del Norte.

En la costa

Bistro Mathilda

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
13.5 sobre 20

Este bistró, situado junto al imponente Casino-Kursaal, ya lleva tres décadas ofreciendo una cocina regional refinada y contemporánea.

Ostende **www.bistromathilda.be**

Brassi Casino

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
12 sobre 20

En el propio casino, Brassi sorprende con una generosa oferta gastronómica de estilo brasserie o café-restaurante. No faltan las croquetas de gambas caseras. El Grand Café, que forma parte del mismo complejo, también es muy concurrido.

Ostende **www.brassi.be**

Estaminet De Peerdevisscher

La taberna del Museo Nacional de la Pesca (NAVIGO) está regentada por una familia de pescadores. Este establecimiento sirve croquetas de gambas tanto tradicionales como de estilo contemporáneo.

Oostduinkerke **www.estaminet-de-peerdevisscher.com**

Fort Napoleon

Primero, una visita instructiva; después, una comida deliciosa. En el café-restaurante de esta fortaleza histórica, podrás disfrutar de croquetas de gambas mini en bolsa de papel puntiaguda, para comer con la mano o al estilo clásico.

Ostende **www.fort-napoleon-brasserie.be**

Gastrobar Sam

Sam es un hijo del Mar del Norte. Trabaja con pescado fresco capturado durante la noche y sirve unas deliciosas croquetas de gambas al estilo de la abuela.

Ostende **www.gastrobarsam.be**

Julia

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
13.5 sobre 20

Hace más de 100 años, Julia abrió una pescadería. Hoy, su bisnieto Angus da continuación a su legado de un siglo de maestría y pasión en la marisquería que lleva su nombre.

Ostende **www.julia-baaldje.be**

En la costa

De Kruier

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
14 sobre 20

Dos hermanos, una cocina abierta y una carta clásica. En ella, encontrarás tanto deliciosas croquetas de gambas como tomate con gambas y bisque de gambas. Tú eliges.

Knokke-Heist **www.kruier.be**

North

Este café-restaurante ha sido galardonado en cuatro ocasiones en el festival anual de croquetas de gambas de Ostende. Eso lo dice todo.

Ostende **www.restaurant-north.be**

Ten Doele

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
13.5 sobre 20

Un café-restaurante clásico situado en la costa. Obviamente, no pueden faltar las croquetas de gambas. Su patata de pólder con huevo escalfado, salsa muselina y camarones recién pelados también es celestial.

Blankenberge **www.tendoele.be**

't Werftje

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
12 sobre 20

Todo un referente en lo que respecta a las croquetas de gambas. Los magníficos ejemplares de 't Werftje han sido galardonados en numerosas ocasiones.

Zeebrugge **www.twerftje.be**

Demás zonas de Flandes

Au Vieux Saint Martin

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
13 sobre 20

Café-restaurante situado en el centro histórico de Bruselas, desde 1968. Arte moderno en las paredes, deliciosas croquetas de gambas y refinadas ensaladas de camarones del Mar del Norte en los platos.

Bruselas **www.auvieuxsaintmartin.be**

La Belle Maraîchère

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
14 sobre 20

Esta «bella horticultora» destaca por sus recetas clásicas de pescado. Sus generosas croquetas de gambas están crujientes por fuera y tienen un relleno deliciosamente cremoso.

Bruselas **www.labellemaraichere.be**

Bistro Belix

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
13.5 sobre 20

Puede que el Mar del Norte esté lejos, pero en la mente siempre está cerca. Este bistró de Limburgo sirve unas magníficas croquetas caseras elaboradas según la receta bruselense, repletas de camarones frescos.

Tongeren **www.bistrobelix.be**

Brabohoeve

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
14 sobre 20

Un café-restaurante popular y bien cuidado. Su cocina se basa en los platos clásicos de la gastronomía belga, francesa y española. Las croquetas de gambas, ya sea como aperitivo o como entrante, son una delicia que no te puedes perder.

Schilde **www.brabohoeve.be**

Demás zonas de Flandes

Les Brasseries Georges

Este animado y elegante café-restaurante lleva ya tres décadas siendo un referente en Bruselas. Es el establecimiento por excelencia si eres un amante del camarón del Mar del Norte, del marisco y de los clásicos culinarios.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
12 sobre 20

Bruselas **www.brasseriesgeorges.be**

Les Brigittines

Un café-restaurante con mucho encanto y una decoración art déco, situado en las afueras del barrio popular de Marolles, en Bruselas. El chef Dirk Myny es todo un artista con los platos clásicos y los sirve en un santiamén.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
13.5 sobre 20

Bruselas **www.lesbrigittines.com**

Fernand Obb Delicatessen

Esta tienda de especialidades de Bruselas es el *comptoir* de la cocina popular belga. Las croquetas de gambas caseras se sirven al estilo clásico o con un panecillo y salsa tártara.

Bruselas **www.fernand-obb.be**

Fortuin

Un establecimiento de corte moderno en Kontich, justo al sur de Amberes. Anteriormente ya fue galardonado como «Café-restaurante del Año» por Gault&Millau. Platos nostálgicos, originales y contemporáneos.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
13.5 sobre 20

Kontich **www.fortuinkontich.be**

Friture René

Un café-restaurante emblemático en Bruselas, con casi 100 años de historia. El tomate con gambas y patatas fritas frescas, además de las deliciosas croquetas de gambas son dos de sus platos estrella.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
12 sobre 20

Bruselas • Verzetsplein 14, 1070 Anderlecht

Roosenberg

Un café-restaurante gastronómico de los que dejan huella. En su variada y amplia carta encontrarás el camarón gris del Mar del Norte tanto en croquetas como en una sopa de pescado al estilo sureño.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
13 sobre 20

Waasmunster **www.roosenberg.be**

Silo's

Un café-restaurante clásico, especializado en platos tradicionales. Por supuesto, no falta el camarón gris. ¿El lema de Silo's? *You don't need a silver fork to eat good food*.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
13.5 sobre 20

Boortmeerbeek **www.silos.be**

Pescadores de camarones a caballo, **patrimonio mundial de la UNESCO**

No darás crédito a lo que ven tus ojos en la playa de Oostduinkerke. En esta pequeña localidad de la costa flamenca, unos robustos caballos de tiro vadean por la rompiente. A sus espaldas llevan a un jinete ataviado con una chaqueta impermeable de color amarillo chillón. Detrás de sí arrastran una gran red. Así es como recogen tantos camarones grises como puedan.

La playa de Oostduinkerke se presta perfectamente a esta magnífica tradición. Es una de las más anchas de la costa flamenca, no cuenta con rompeolas y presenta una suave pendiente. De este modo, los pescadores a caballo pueden adentrarse lo suficiente en el mar como para pescar durante horas. En los surcos situados detrás de los bancos de arena encuentran sus manjares. Una vez que tienen las redes llenas, los pescadores clasifican la captura. En cuanto solo quedan camarones, se cuecen en una gran olla con agua salada, en la misma playa.

Los pescadores de camarones de Oostduinkerke son únicos en su género. Este es el único lugar del mundo donde todavía se pescan camarones de esta forma tradicional. Esta costumbre ancestral sigue muy viva aquí. Desde 2013 figura en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

¿QUIERES ADMIRAR ESTE ESPECTÁCULO CON TUS PROPIOS OJOS? ESCANEA EL CÓDIGO QR Y DESCUBRE CUÁNDO PUEDES HACERLO.

Clásicos **sin igual**

Si la perfección existe, es una croqueta de gambas. Por fuera, crujiente y dorada perfectamente. Tras el primer crujido, te quedarás encantado con el relleno suave como el terciopelo y cremoso, repleto de camarones del Mar del Norte, recién capturados y preparados con mucho cariño. Cada bocado es un homenaje a la costa flamenca. Elaborada de forma artesanal y con un sabor irresistible: lo mejor de la comida reconfortante.

La croqueta de gambas

Tomate relleno de gambas

La sencillez encandila. Este clásico consiste en un jugoso tomate, vaciado con esmero y relleno hasta el borde con los mejores camarones del Mar del Norte, pelados a mano. Todo ello mezclado con una generosa cucharada de mayonesa que realza el sabor salino de las gambas. Y para acompañar, una ración de doradas patatas fritas belgas, crujientes por fuera y tiernas por dentro. Un plato que te soprenderá en innumerables bistrós, cervecerías y restaurantes a lo largo de toda la costa del Mar del Norte.

«Directamente de la red, recién cocidos. Esa es mi referencia».



Willem Hiele es un chef con estrella Michelin, hijo del Mar del Norte y nieto de un pescador. Le declara su amor al camarón gris.

«El mar refleja mi alma: a veces tempestuosa, a veces en calma. El primer camarón que probé en mi vida venía directamente de la red, recién cocido. Esa es mi referencia. Solo quiero lo mejor».

«¿Quieres conocerme? Pues prueba mi bisque de gambas, un plato nostálgico. Esta sopa refleja quién soy y mis raíces. Cuando la pruebo, vuelvo a estar en el salón de mis abuelos. Mi abuela pela camarones a ciegas, mi abuelo juega a las cartas y va alternando los sorbos de su café y de su copita de brandy. En la cacerola se está haciendo un caldo elaborado con las cáscaras de los camarones. Todos esos aromas y sabores están en mi bisque: el café se percibe en la nata que flota sobre la bisque, la mantequilla está aromatizada con brandy y los camarones están en la sopa. La sirvo en las antiguas tazas de azul y blanco de mi abuela».

Willem siente pasión por este producto extraordinario, y no es el único. Flandes cuenta con un grupo de entusiasmados embajadores culinarios. GOESTING es un varopinto colectivo de chefs, chocolateros, cerveceros, anfitrionas y creadores culinarios. Todos comparten un objetivo común: compartir las historias ocultas de nuestra cultura gastronómica.

DESCUBRE A NUESTROS EMBAJADORES EN
WWW.VISITFLANDERS.COM/ES/GOESTING

FOOD IN FLANDERS

Flanders
State of the Art

www.visitflanders.com/es

@goestinginflanders



Editor responsable (E.R.)
Leen Gysen, VISIT**FLANDERS**
DIRECCIÓN POSTAL: Koning Albert II-laan 15 bus 640, 1210 Bruselas

Depósito legal
D/2026/5635/51

Todos los derechos reservados. Salvo las excepciones expresamente previstas por la ley, no se permite reproducir, almacenar en una base de datos automatizada ni divulgar públicamente ningún contenido de esta publicación, por ningún medio, sin la autorización previa y por escrito del editor.

VISIT**FLANDERS**