



BELGISCHE
INTERIEURARCHITECT

Peter Roekens

Peter Roekens | peterroekens.be

Peter Roekens is een Belgische interieurarchitect en heeft zijn kantoor in de historische stad Gent. Sinds 2001 is hij actief met residentiele projecten, voornamelijk de grotere verbouwingen met interieurinrichting. Daarnaast heeft hij zich gespecialiseerd in de hospitality wereld met de inrichting van restaurants, foodcourts, selfservices, grootkeukens en sinds enkele jaren is hij ook actief in de kantoorinrichting.





“IK WILDE EEN WARM EN GEZELLIG INTERIEUR
CREËREN. IK PASTE DAAROM VOORNAMELIJK
ZANDTINTEN TOE MET HER EN DER EEN
GROEN, BLAUWGRIJS EN WARMBRUIJN ACCENT.
VERWIJZEND NAAR HET DUINGRAS, DE HORIZON
EN ONDERGAANDE ZON.”

PETER ROEKENS | BEELD: MICHAEL GRAPHY



Voor Peter Roekens is elk project uniek en daarom hanteert hij telkens andere ontwerpmethoden. Daardoor is zijn portfolio zeer divers en weet zijn cliënteel de persoonlijke aanpak te appreciëren.

Een van zijn laatste realisaties was de inrichting van de westelijke Casino vleugel in Middelkerke. Een gebouw en landschapsarchitectuur ontworpen door het Amsterdamse Architectenbureau ZJA Architecten en DELVA landschapsarchitecten. Het nieuwe casino gebouw is zeer organisch en beleefbaar als een duinlandschap.

Het was voor Peter Roekens een uitdaging om in opdracht van de Belgische cateraar Compass Group een restaurant te ontwerpen in een zeer organisch gebouw rekening houdend



“EEN RESTAURANT ONTWERPEN IN EEN ZEER ORGANISCH GEBOUW? EEN UITDAGING.”

met de complexiteit van de keukentechnieken en het uitgebreide programma. Het werd al snel duidelijk dat het interieur een verlengde moest zijn van het exterieur, daarom hanteerde Peter Roekens enkel organische vormen, zoals hij zelf aangeeft, er valt geen enkele rechte lijn waar te nemen. Peter wou een warm en gezellig interieur creëren, er werden daarom voornamelijk zandtinten toegepast met her en der een groen, blauwgrijs en warmbruin accent verwijzend naar het duingras, de horizon en ondergaande zon.

‘Taste Silt’ brengt drie unieke ervaringen samen in de opmerkelijke restaurantruimte aan de westelijke zijde van het gebouw; een lounge bar, een brasserie en een gastronomisch restaurant, allen in een luxueuze omgeving. Er is één centraal wandelpad die de drie unieke ervaringen in het restaurant met elkaar linkt. De locatie is uniek en vanuit beide restaurantlocaties heb je zicht op de zee.



Het originele interieurdesign versterkt het unieke karakter van de kaart. De slanke inkomzone werd ingericht als ‘Silt Lounge’. Hier kan je lekker aperitieven met verfrissende dranken, streekbieren, (Belgische) wijnen en schuimwijnen, cocktails, mocktails en leuke fingerfoods. Silt Lounge heeft tijdens de zonnige dagen een groot zomerterras met 80 zitplaatsen.

Loop je wat verder, dan kom je meteen bij ‘Silt Casual Dining’, een brasserie met verschillende zitzones, open of meer intiem met op maat gemaakte zitshelpen. Op de lunch- en dinerkaart staan enkel gerechten met lokale en duurzame producten. Ook hier zal de originele interieurvormgeving en de speelse tafelschikking van het ontwerp bureau van Peter Roekens opvallen. In deze ruimte eet je zonder vrees à la carte. Er worden heerlijke gerechtjes gecreëerd en geserveerd, deels volgens het ‘sharing’ principe, die voor elke bezoeker toegankelijk zijn.

En dan is er tenslotte nog ‘Silt Fine Dining’. Dit is de plek voor een ultieme gastronomische beleving in Silt. Geborgen en discreet ga je in dit concept genieten van een totale beleving op culinair vlak. Met een beperkt aantal tafels, met zicht op de open keuken en met aangepaste lichtscenario’s is de ruimtelijke beleving top. Het is als het ware een 4 uur durende culinaire reis in een originele setting.

Met dit unieke concept en interieurontwerp in Taste Silt hopen we dat het Casino Middelkerke een culinaire bestemming wordt.

“IK KOOS ENKEL VOOR ORGANISCHE VORMEN. ER VALT GEEN ENKELE RECHTE LIJN WAAR TE NEMEN.”