

Dochter Sharon Devolder en Sébastien Verkerken verzekeren toekomst van hotel-restaurant Jong keukengeweld in 't Convent

■ **REINIGE** - Binnenkort komen de gastronomische gidsen als Michelin en GaultMillau weer op de markt. Een spannende periode voor Sébastien Verkerken (25), want het is de eerste keer dat hij als chef van restaurant 't Convent naar buiten treedt. „Ik ben er mij van bewust dat ik een ster kan verliezen, die erkenning verdienen je niet zo maar“, aldus Sébastien. Hij en zijn vrouw Sharon (26) namen het domein met bijhorend hotel, feestzaal en wellness twee jaar geleden van zijn schoonoouders over. En binnenkort worden ze ook zelf ouders.

DOOR MIKE VERHELLE

Eigenlijk namen Sébastien en Sharon twee jaar geleden al de dagelijkse leiding van 't Convent over van Shanon ouders Rudi De Volder (55) en Sonja Derauch (55). „Maar we kwamen er nog niet echt meer naar buiten. In het begin nam ik enkel de leiding over de keuken, later kwam ook al de rest erbij. Sharon neemt de zaal, het hotel en de wellness voor haar rekening. Het was een voordeel dat ik geleidelijk kon ingewiden. Ik ben nu reflectief genoeg in de keuken om ook als chef van 't Convent op de voorgrond te treden“, vertelt Sébastien.

Da deed hij voor het eerst tijdens de voorstelling van Jong Keukengeweld. Met die actie kunnen jongeren tot 30 jaar gastronomische restaurants van jonge chefs ontdekken aan een voordelertarief. Die actie loopt nog tot half november. Straks neemt 't Convent ook deel aan de Restauratieweek, waarbij iedereen een goedkope menu kan boeken. „Eigenlijk hoef je een etentje in 't Convent niet duur te zijn. Ja, we hebben drie menu's, maar ook goedkopere. Dan werkt ik met minder dure producten, maar met dezelfde verrijking“, aldus Sébastien.

Ervaring aan de top
De jonge kok volgde zijn opleiding in Ter Duinen in Koksijde. In zijn zesde jaar liep hij stage in 't Convent waar hij vijf voor de camera's van dochter Shanon Daema volgde bij nog het zevende jaar sommelier en liep hij stage bij de Karmeliet in Brugge. Na drie afstuderen, werkte hij twee jaar bij Comme Chez Soi en een tijd bij



Sébastien Verkerken en zijn vrouw Sharon Devolder namen het Convent in Keeninge met bijhorend hotel, feestzaal en wellness twee jaar geleden van zijn schoonoouders over. (Foto: TVDA)

Pierre Gagnaire in Parijs op voordracht van Peter Goossens. Alleen opstrastanten. Sharon volgde geen hoteelschool, maar ze groeide op in 't Convent en kent het klappen van de zweep. Ze startte in het onderwijs in Ieper. De Vier Koningen op, een restaurant met feestzaal. Toen ze twee jaar geleden naar 't Convent kwam, nam haar

in zijn wildverwerkeld bedrijf De Nobele Graanpik wilde haren in beslag genomen. Een jaar later liep hij er een verhouding en in de boegte voor op. „Sindsdien kent hij het kleinste lettertje in de wettelijke tekst van alles hier volgens het boekje“, vertelt Sébastien. „Mijn schoonoouders was van een andere generatie die nog kon doen wat hij wilde, maar die tijd is voorbij.“

Sébastien en Sharon willen nieuwe wind laten waaien door 't Convent

moeder in Ieper de fakkel over. Intussen start Shanon hever Mathieu aan het roer van de Vier Koningen. Rudi en Sonja startten in 1979 't Convent in een voormalige boerderij. Het restaurant verveest naam en faam in de ruime regio en in 1993 werd het hante werk beëindigd met een Michelin-ster. Intussen vername Rudi heel wat prijzen en werd hij opgenomen in diverse culinaire ordes. De laatste jaren waren hard voor de chef. In 2008 liep hij een hersenbloeding op na de val van een trap. Gelukkig herstelde hij volledig. In 2009 werden

kan werken. „Als ik niet met verse producten kan werken, heb ik er al geen zin meer in. Daarvoor kan ik ook weer terugvallen op mijn schoonoop. Hij gaat 's morgens vroeg naar de vismarkt in Duinkerke om er de tepprodukten te selecteren. Ik kijk al uit naar het wildschonoouders was van een andere generatie die nog kon doen wat hij wilde, maar die tijd is voorbij.“

„We serveren nog altijd een klassieke keuken, maar ik probeer wel te innoveren“

te werken. Ook het aperitiefgenot vind ik altijd leuk.“ Dat binnenkort de culinaire gidsen weer uitkomen, daar staat Sébastien niet te lang bij stil. „De ster staat nog altijd op naam van Rudi. De kans is iedereen reed dat die niet meer wordt toegewezen door ik nu chef ben. Maar ik ben nog maar twee jaar bezig en zo'n ster is een bekroning die je normaal niet in twee jaar krijgt. Mijn voorname bekendoms is dat de klanten tevreden zijn.“

Kindje op komst

Voor een jong koppel is het niet

evident om een zaak op te starten en zeker al niet in de herce. „We zijn er ons van bewust dat het hard werken is. Je moet constant klaarstaan, zelfs in je vakantie. Met alle tv-programma's zijn de klanten ook kritischer geworden. Bovendien is het niet makkelijk om goed personeel te vinden. We hebben acht mensen in dienst en werken veel met tijdelijke krachten. Naast chef moet je dus vooral ook manager zijn.“

Naast de zaak en hun gezin, maken Sharon en Sébastien ook graag tijd voor sport. Sharon tennis en Sébastien vindt in mountainbike zijn uitlaatklep. „Zomers gaat hij al eens surfen. „Ik vind het belangrijk om in goede conditie te zijn. Dat helpt om de lange dagen in de keuken te klappen.“

Elke dag samenwerken als koppelt is voor Sharon en Sébastien geen probleem. „We hebben elk ons deel van de verantwoordelijkheid en kennen daarin goed overeen. Ik start 's morgens altijd op en zij sluit 's avonds - of 's nachts meestal - altijd af. Daarvoor krijgen we allebei de nodige slaap.“ En die slaap zullen ze binnenkort hard nodig hebben, want ze verwachten hun eerste kind in maart 2012. „We kijken er enorm naar uit om ouders te worden. En wie weet wordt dat de derde generatie voor 't Convent“, knipoogt hij.