

't Convent behoudt Michelinster ook met nieuwe chef-kok

RENINGE

Het klasserestaurant 't Convent in Reninge behoudt zijn ster in de Michelingids. Uitbater Rudi Devolder is opgelucht dat zijn schoonzoon Sébastien Ververken, die sinds kort de nieuwe chef-kok is in 't Convent, de traditie verder zet. «Sébastien heeft de leiding in de keuken maar ik blijf zijn beste commis. Ik verlaat de keuken pas als ik sterf», klinkt Rudi resoluut.

GUDRUN STEEN

Rudi Devolder (57) en zijn echtgenote Sonja Deraedt (57) openden 't Convent in 1979. Het koppel moest tot in 1993 wachten op zijn eerste ster in de Michelingids. «We hebben er hard voor gewerkt en hadden de hoop al opgegeven. We streefden daarna naar een tweede ster maar daarin zijn we niet geslaagd. Met een nieuwe en jonge chef-kok aan het vuur lukt het misschien wel», aldus Rudi die benadrukt dat hij wel nog actief blijft in de keuken.

Nieuwe wind

Sébastien Ververken (26) genoot zijn opleiding aan de Koksijde hotelschool Ter Duinen en werkte daarna in sterrenzaken zoals De Karmeliet, Comme Chez Soi en

**WE STREEFDEN
ALTIJD NAAR EEN
TWEDE STER, MET
EEN NIEUWE,
JONGE CHEF-KOK
AAN HET FORNUIS
LUKT HET
MISSCHIEN WEL**
Rudi Volders

Hof van Cleve. Tijdens zijn stage in 't Convent sloeg de vonk over tussen Sébastien en de dochter des huizes Sharon Devolder (27). Twee jaar geleden stapte het koppel mee in het restaurant. «Het is positief dat er nu een nieuwe wind waait door 't Convent maar de keuken zal ik nooit verlaten», aldus Rudi. «Ik heb aanvaard



Rudi Devolder, Sébastien Ververken en Sharon Devolder aan restaurant 't Convent. Foto Proot

dat de leiding van de keuken nu in handen is van mijn schoonzoon maar hij heeft me nog nodig.»

Lichte keuken

«Gelukkig volgt hij dezelfde stijl en laat hij het product volledig tot zijn recht komen op het bord. De presentatie is vernieuwend. Het is geëvolueerd van een Van Gogh

naar een hedendaagse kunstenaar.» Dat is ook het opzet van Sébastien. «We blijven werken met truffels en kaviaar maar ik verkies een lichtere keuken met minder room. De klanten willen gastronomisch genieten maar niet met een zwaar gevoel van tafel vertrekken. Uiteraard behouden we onze eigen truffels maar in plaats van die door een varken te laten

zoeken, doen we beroep op honden. Volgende maand start de zoektocht en pakken we uit met ons truffelmenu.» Dochter Sharon Devolder is de zaalverantwoordelijke in 't Convent. Zoon Mathieu (28) is samen met zijn moeder actief in het restaurant De Vier Koningen in Ieper. Meer info op de website www.tconvent.be.