

NV West-Vlaamse Media Groep
Krant van West-Vlaanderen
 Meiboomlaan 33, 8800 Roeselare
 tel. 051 26 65 55, fax 051 26 65 87
 Algemeen: info@kw.be
 Redactie: redactie@kw.be
 Promotie: promotie@kw.be

Algemeen directeur-verantwoordelijke uitgever:
 Eddy Brouckaert
 Weidestraat 43, 8800 Roeselare

Directeur redactie:
 Kristien Beuselincx
 tel. 051 26 69 90
 • e-mail: kristien.beuselincx@kw.be

Hoofdredacteur:
 Jan Gheysen
 tel. 051 26 66 44
 • e-mail: jan.gheysen@kw.be

Adjunct-hoofdredacteurs:
 Jos Remaut (algemeen nieuws)
 tel. 051 26 64 71
 • e-mail: jos.remaut@kw.be
 Matthias Vanderaspolden (sport)
 tel. 051 26 63 67 - gsm 0486 24 78 37
 • e-mail: matthias.vanderaspolden@kw.be

Editieredacteur Het Wekelijks Nieuws Kust:
 Tom Vandenaabeele

Je hebt iets waarvan je denkt dat is iets voor de krant?

Aarzel dan niet, maar stuur jouw tip, foto of verhaal naar Tom Vandenaabeele

tel. 051 26 62 60 / gsm 0476 36 98 84

• e-mail: tom.vandenaabeele@kw.be

Sport:
 Olivier Volckaert
 tel. 051 26 65 03 - gsm 0476 36 02 94
 • e-mail: olivier.volckaert@kw.be

 **Het Wekelijks Nieuws Kust**
 Krant van West-Vlaanderen

 **@HWNKust**
@kweeet
@PromotieKW

Publiciteit:
 Roel Verhulle
0495 58 05 99
 • e-mail: roel.verhulle@kw.be

Promotie:
 Pedro Quinten
 tel. 051 26 65 20 - gsm 0495 84 81 32
 • e-mail: pedro.quinten@kw.be

Verkooppromotie:
 Rik Brackx
 tel. 051 26 66 00 - fax 051 26 68 44
 • e-mail: rik.brackx@kw.be

Uitgeverij:
 Roularta Media Group nv
 Btw-nr. BE434.278.896
 HR Kortrijk 115.456

Drukkerij:
 Roularta Media Group nv



KW ABOLIJD

078 35 33 13

Vragen in verband met een abonnement, enkel op bovenstaand nummer of info@abonnementen.be.

• 1 jaar (50 weken): € 119
 • 6 maanden (25 weken): € 63
 • 3 maanden (13 weken): € 33
IBAN: BE57 4721 0111 8135
BIC: KREDBEBB (472-1011181-35)

DB43/104629H1

KW.BE

Lees onze edities online

Iedere week kan je als lezer van onze krant alle artikelen lezen uit Krant van West-Vlaanderen en diverse lokale edities. Ga daarvoor naar www.kw.be. Je krijgt deze week toegang tot ons volledige archief (vanaf 2006) met volgend codewoord:

D41J67

DB22/15782K1

Iain Wittevrongel en An Taillieu van restaurant Ten Bogaerde

„Onze klanten vonden



„De toekenning van een Michelinster is een bevestiging en een motivatie”, klinkt het bij Iain Wittevrongel en An Taillieu, zaakvoerders van restaurant Ten Bogaerde. We zien hen op de foto met hun keuken- en zaalmedewerkers Willem, Jan, Martine, Shanna en Manuel. (Foto EDK)

■ **KOKSIJDE** – Hun klanten zagen het al een tijdje aankomen, maar Iain Wittevrongel en An Taillieu wachtten rustig af. „Dat we nu een Michelinster toegekend kregen, is een bevestiging en een motivatie”, klinkt het bij de zaakvoerders van restaurant Ten Bogaerde.

DOOR MIEKE VERHELLE

Het werd een hectische dag voor Iain Wittevrongel (40), chef van Ten Bogaerde in Koksijde. 's Morgens trok hij met zijn vrouw An Taillieu (34) naar Horeca Expo in Gent voor de voorstelling van de nieuwe editie van de culinaire gids Michelin.

Groot was de vreugde toen Iain en An hun restaurant tussen de nieuwkomers met een ster zagen staan. „We zijn hier heel tevreden mee”, glunderde de chef. „Dit is een bevestiging voor heel ons team. Een motivatie ook om verder te doen.”

Gewoon verderdoen

Het gonsde al van de geruchten als zou Ten Bogaerde een ster krijgen. „Onze klanten vonden het alleszins hoog tijd”, lacht Iain. „Wij hebben altijd rustig afgewacht. Een Michelinster is een bekroning voor vele jaren hard werk, we beseffen dat je die niet zomaar krijgt. Het is natuurlijk heel leuk. Zeker nadat we vorig jaar ook al een punt stegen in de Gault&Millau, van 14 naar 15.”

Van extra druk door de ster hebben Iain en An geen schrik. „We zijn al zes jaar bezig en maken een voortdurende evolutie mee. Ik zou nu niet meer durven serveren wat ik zes jaar geleden op tafel bracht. Nu doen

we gewoon verder zoals we bezig zijn. Eerst gaan we er wel nog een op drinken met het hele team. Ook zij hebben dat verdiend.”

Rustige locatie

Iain Wittevrongel groeide op in Sint-Idesbald. Als jongeman trok hij naar hotelschool Ter Duinen in Koksijde. „Tijdens mijn studies liep ik stage in toprestaurants in Nederland en Luxemburg. De echte ervaring deed ik op bij Traiteur Lefevre in Brussel en bij La Bergerie in Namen. Daar leerde ik echt de stiel. Daar serveert men een degelijke keuken, ietwat modern geïnspireerd.” Chef Wittevrongel werkte ook



deze week in

surplus

zie p. 19-24
in KW TEEVEE

voordeel

€ 40 KORTING OP EEN IPOD NANO
ontdek snel jouw voordeelbon!

€ 13 KORTING
op een Hopla pakket met daarbovenop een gratis dvd 'Hopla in de wolken'

win

EEN KLASUITSTAP NAAR DISNEYLAND® PARIS
spaar met jouw klas zoveel mogelijk puntjes bijeen!

VOETBALKRAK
elke week prachtige prijzen en punten voor het jaarklassement te winnen!

PUZZEL EN...
win een TomTom Top Gear gps of een Magimix koffiezet

DIVERSEN

WIN een weekendje Hull

► Krant van West-Vlaanderen p. 26

deze week op **www.kw.be**

► WIN een Deleye kledingcheque van € 100
 ► WIN 5 dvd's Source Code

DB35/15785K1

in de wolken met hun eerste Michelinster het hoog tijd"

nog een tijdje in een Belgisch restaurant in New York.

An Taillieu kreeg geen opleiding in de horecawereld, ze studeerde vertaler-tolk. An groeide op in Vichte, maar keerde terug naar haar roots, want haar grootvader was van Koksijde. Toch stortte ze zich in 2005 met haar man in een culinair avontuur. Sindsdien zorgt ze ervoor dat alles in de zaal vlot verloopt.

„We waren al een tijdje op zoek een geschikt pand”, vertelt Iain. „We wilden een charmante locatie met ruime parking. Het moest een rustige locatie zijn, weg van de drukte van de Zeedijk.”

Natuurlijke keuken

Die locatie vond het echtpaar in de oude abdijhoeve Ten Bogaerde. Het is een 'uithof' van de cisterciënzerabdij Ter Duinen, op de overgang tussen duinen en polders van de Westhoek. In 2004 kwam het gebouw in

„Een natuurlijke en lichte keuken, op het ritme van de seizoenen”

handen van de gemeente Koksijde. „We kregen dat toevallig te horen van iemand. Toen we een kijkje gingen nemen, was het een ruïne. Toch besloten we er onze schouders onder te zetten”, herinnert Iain Wittevrongel zich. „We gingen aan tafel zitten met het gemeentebestuur. Uiteindelijk werd het de ideale samenwerking. De kosten aan de buitenkant zijn voor rekening van de gemeente, wij renoveerden het volledige interieur en zorgden voor de inrichting. Het werd de ideale samenwerking. Wij kunnen in een schitterend pand en op een prachtige locatie werken. Het gemeentebestuur wint ermee doordat het gebouw wordt onderhouden. Bovendien kreeg het een invulling, een meerwaarde voor de gemeente.”

Hoewel zijn keuken de voorbije zes jaar evolueerde, blijft Iain trouw aan zijn oorspronkelijke motto. „Ik serveer een natuurlijke en lichte keuken, op het ritme van de seizoenen. Voor mij geen moleculaire poespas. Ik ben blij dat ik die trend niet gevolgd heb. Bij ons staat het product centraal.”

Vaders viswinkel

Ten Bogaerde zit dicht bij de zee, dus gebruikt de chef graag producten uit de zee. En die vis koopt Iain bij zijn vader. „Hij heeft een viswinkel in Sint-Idesbald. Mare Nostrum is al vier generaties in handen van onze familie. Ik kan er terecht voor de meest verse vis mogelijk. Het zou zonde zijn om de smaak van die topproducten te verdoezelen met twintig andere ingrediënten.”

Iain zet het product centraal, maar dat is niet altijd de gemakkelijkste manier. „Omdat je maar met enkele smaken werkt, moeten die top zijn. Je vis of vlees moet perfect gebakken zijn. Wat je er dan bij legt, moet er heel goed bij passen. De 'pure' keuken is er een die niet kapot gaat. Die zal binnen honderd jaar nog bestaan.”

An en Iain zijn trots op hun wijnkaart. Binnenkort volgt de gastvrouw een bijkomende opleiding tot sommelier. „De prijzen zijn heel gematigd”, vertelt Iain. „Het is mijn overtuiging dat wijn moet gedronken worden. Als we de prijzen redelijk houden, is er meer rotatie in de kelder. De juiste wijn bij het juiste gerecht tilt de combinatie tot een hoger niveau.”

Personeelstekort

Momenteel werken Iain en An met een team van vijf medewerkers. „Maar we kunnen nog iemand extra gebruiken in de zaal”, doet Iain meteen een oproep. „Het is een probleem waar elk restaurant mee te kampen krijgt. Het is moeilijk om personeel te vinden dat stijlvol en gepassioneerd is. Zeker door het weekendwerk. Ik ben ervan overtuigd dat meer en meer restaurants in de toekomst zullen moeten sluiten op zondag, gewoon omdat jongeren niet altijd gemotiveerd zijn om een heel weekend te werken.”

Ten Bogaerde is twee dagen per week gesloten. „Dan is het tijd voor onze dochters Lizette (5) en Ellis (3). Het is moeilijk om een restaurant met een gezin te combineren, maar het lukt goed. Vroeger had ik veel hobby's. Daar is nu geen tijd meer voor. Af en toe ga ik nog eens uitwaaien aan zee. En drie keer per jaar sluiten we voor een of twee weken de deuren. Dat is nodig om weer tot rust te komen, om de sleur te doorbreken. Dat zorgt voor een fris hoofd en frisse ideeën.”



Rudi Devolder heeft de fakkel doorgegeven aan schoonzoon Sébastien Ververken en dochter Sharon Devolder. 't Convent behoudt zijn Michelinster, maar hoopt in de toekomst toch een tweede binnen te rijden. (Foto a-TVDA)

't Convent behoudt ster

■ **RENINGE** – Het klasserestaurant 't Convent in Reninge behoudt zijn ster in de Michelinids. Stichter Rudi Devolder is opgelucht dat zijn schoonzoon, 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.

DOOR 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 Michelinids. „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 zal het misschien wel lukken”, aldus Rudi die benadrukt dat hij wel nog actief blijft in de keuken. Sébastien Ververken (26) genoot zijn opleiding aan de Koksijdse hotelschool Ter Duinen en werkte daarna in sterrenzaken zoals De Karmeliet, Comme Chez Soi en Hof van Cleve. Tijdens zijn stage in 't Convent sloeg de vonk over tussen Sébastien en de dochter des huizes Sharon (27). Twee jaar geleden stapte het koppel in 't Convent.

Meer verfijning

„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 dat de leiding van de keuken nu in handen is van mijn schoonzoon maar hij heeft me nog nodig. 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 Matthieu (28) is samen met zijn moeder actief in het restaurant De Vier Koningen in Ieper.

► Info : www.tconvent.be.

BOUWEN WONEN aanpakken bij de unizo groep

NU

25 november t.e.m. 4 december 2011
(gesloten op di. 29 en woe. 30 nov.)

Openingsuren:
Van 14 tot 19 uur
Op vrijdagen van 16 tot 21 uur
www.bouwenwonenu.be

REDUCTIEKAART
€3 te betalen ipv €6

BOUW INTERIEUR & TUINBEURS
Beurshalle Brugge
(beursplein - nabij 't Zand)

ING

Uw expert in woningkredieten.

DB47/1474J1

HERMAN & VANDAMME

Zomer 2012

U bent nog geen klant en wenst onze nieuwe zomerbrochure

Bel 05641 1111
of mail info@hervan.be

HERMAN & VANDAMME
AUTOCARREIZEN

Bruggestraat 517-519
8930 Menen - 05641 1111
www.hervan.be
info@hervan.be

Sinds 1983
Lic. cat.A 1951

GENIET VAN ONZE PROMOTIES
tweede persoon voor
€ 1,00

DE EUROPESE
inschrijvingsnummer
verzekering: 25719

DB24/15740SK1