



# 't Convent

schoonzoon neemt scepter over  
*le beau-fils reprend le flambeau*

“**L**a valeur n'attend pas le nombre des années.” Chef Rudi De Volder schotelt me al onmiddellijk zijn toekomstplannen voor: 't Convent bestaat dertig jaar en het wordt langzaam-aan tijd om de fakkel, oftewel inductiekeuken, door te geven aan de talentvolle jeugd. Maar de chef stopt nog lang niet: “De gastronomie zit in mijn genen, ik ben ermee geboren en zal ermee sterven.”



« **L**a valeur n'attend pas le nombre des années. »  
Le chef Rudi De Volder me confie d'emblée ses projets d'avenir : 't Convent existe depuis trente ans, et petit à petit, le moment est venu de passer le flambeau – ou plutôt les fourneaux ou le plan de cuisson à induction – à la jeunesse talentueuse. Mais le chef ne compte pas encore faire ses adieux à la cuisine : « La gastronomie est dans mes gènes, je suis né et je mourrai avec cette passion. »



Een kronkelig weggetje leidt naar het sterrenrestaurant dat er heel rustig bij ligt. De hoeve, ooit verbouwd door kunstenaar José Vermeersch, herbergt ook een wellness, een hotel en een ondergrondse loungebar. Sinds één jaar managet dochter Sharon het reilen en zeilen en ze is ook gastvrouw. De vijftien kamers van het hotel zijn ingericht volgens Vermeersch' smaak en geven een landelijke en verfijnde sfeer weer. Dat geldt ook voor de vier intieme plaatsen van het restaurant. Schoonzoon Sébastien Ververken, die in de keuken steeds meer verantwoordelijkheid op zich neemt, deed ervaring op in huizen van topniveau, waaronder de Comme Chez Soi, Hof Van Cleve en bij Pierre Gagnaire. Rudi is Sébastiens 'beste commis' en waakt over de gerechten: "De jeugd moet ver-

*Un petit chemin sinueux conduit au restaurant étoilé situé dans un environnement très calme. La ferme, jadis restaurée par l'artiste José Vermeersch, abrite aussi un centre de bien-être, un hôtel et un bar lounge souterrain. Sharon, la fille de Rudi, assure la gestion quotidienne depuis un an et officie aussi comme maîtresse de maison. L'aménagement des quinze chambres de l'hôtel est signé José Vermeersch, et il s'en dégage une touche raffinée et champêtre. C'est aussi le cas pour les quatre espaces intimes du restaurant. Le beau-fils Sébastien Ververken, qui assume de plus en plus de responsabilités en cuisine, a fait son école dans les grandes maisons, notamment Comme Chez Soi, Hof Van Cleve et Pierre Gagnaire. Rudi est « le meilleur commis » de Sébastien et veille sur les plats : « La jeunesse doit souffler un vent nouveau sur la cuisine, mais la*



nieuwing brengen, maar de basis moet klassiek blijven." 't Convent is bekend om zijn truffelgerechten, het favoriete ingrediënt van de keuken, maar beide heren houden ook van wild en vis en dat weerspiegelt zich in de kaart. "Mijn lievelingsseizoen is het wildseizoen, maar we werken ook graag met verse vis. Die komt vangvers van de vismijn", zegt Sébastien. De hoeve wordt omringd door het heliplatform, de kruidentuin, de truffelplantages en de wijngaard. Rudi bottelt drie wijnen: Chardonnay, Schönburger en Muller Thurgau. Als ik de chef naar zijn truffelplantage vraag, is hij niet meer te stoppen. Voor mij zit een man die alles weet over truffels. Hij is dan ook stichter en voorzitter van de Prestigieuze Truffelorde van België. Hoe hij het allemaal bolwerkt, vraag ik aan Sébastien. "De chef slaapt nooit."

*base doit rester classique. » 't Convent est réputé pour ses plats à la truffe, l'ingrédient roi de la cuisine, mais les deux hommes apprécient aussi le gibier et le poisson, et j'en ai la confirmation dans la carte. « Ma saison préférée est la saison du gibier, mais nous aimons beaucoup cuisiner le poisson. Il arrive en provenance directe de la criée », explique Sébastien. Autour de la ferme se trouvent l'héliport, le jardin botanique, les plantations de truffes et le vignoble. Rudi produit trois vins : Chardonnay, Schönburger et Muller Thurgau. Lorsque j'interroge le chef sur sa plantation truffière, il est intarissable. Je me trouve face à un homme qui connaît tout sur les truffes. Il est aussi le fondateur et le président du Prestigieux Ordre de la Truffe de Belgique. Je demande à Sébastien comment il s'arrange pour combiner toutes ces activités. « Le chef ne dort jamais. »*

# notre passion



S'il y a quelque chose à faire quelque part, nous le faisons volontiers. Notre personnel s'assure que tout se déroule bien à l'arrière plan, mais quand même visible.

Un sentiment délicieux. Nous concentrons toute notre attention sur vos invités. Là où l'exclusivité, l'hospitalité et l'expérience de qualité viennent ensemble, on trouve Mise en Place



mise en place

Caligaris • Corchia • Gagnaire • Janssens • L'Arrière Plan



## Aspic van Gillardeau oester met noordzeekrab

### *Aspic d'huîtres Gillardeau et crabe de la mer du Nord*

#### INGREDIËNTEN

4 oesters, 4 bundels waterkers, 10 g ijzerkruid, 1 aubergine, 2 sneetjes brood, 15 g boter, 1 blad nori, 20 g room, 100 g noordzeekrab, 1 citroen, gelatine. Bavarois waterkers: 50 g waterkerspuree, 20 g lobbige room, 1 blaadje gelatine.

#### WERKWIJZE

Waterkerspuree opwarmen. Geweekte blaadjes gelatine toevoegen. Laten afkoken en room toevoegen. Alkruiden. Oesters openen en schaal verwijderen. Oesterjus opvangen en mengen met water en ijzerkruid. Verhoudingen: 100 g oesterjus + 80 g water + 5 g ijzerkruid. Kruiden met peper en citroensap. Geen zout! Aubergines in de lengte in twee snijden, kruiden met peper, zout en insmeren met look. Twee uur garen op 160 °C onder aluminiumfolie. Vruchtvlees uithalen, glad mixen met room. Volkorenbrood beleggen met boter en nori. Afwerken met verse noordzeekrab.

#### INGRÉDIENTS

4 huîtres, 4 bottes de cresson de fontaine, 10 g de verveine, 1 aubergine, 2 tranches de pain, 15 g de beurre, 1 feuille de nori, 20 g de crème, 100 g de crabe de la mer du Nord, 1 citron, de la gélatine. Bavarois de cresson : 50 g de purée de cresson de fontaine, 20 g de crème consistante, 1 feuille de gélatine.

#### PRÉPARATION

Faire chauffer la purée de cresson. Ajouter la feuille de gélatine après l'avoir trempée. Laisser refroidir et ajouter la crème. Assaisonner. Ouvrir les huîtres et enlever la coquille. Recueillir le jus d'huître et le mélanger avec de l'eau et de la verveine à raison de 100 g de jus d'huître pour 80 g d'eau et 5 g de verveine. Poivrer et ajouter du jus de citron. Pas de sel ! Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur, poivrer, saler et badigeonner d'ail. Faire cuire deux heures à 160 °C sous un film aluminium. Enlever la chair, mixer avec la crème jusqu'à obtention d'une préparation uniforme. Garnir le pain complet de beurre et de nori. Terminer par le crabe frais de la mer du Nord.



## Gebakken sint-jakobsvruchten, mosselen en butternut

### *Noix de Saint-Jacques, moules et courge butternut*

#### INGREDIËNTEN

4 sint-jakobsvruchten, mosselen, 2 uien, 2 groene selders, 4 takjes tijm, 2 blaadjes laurier, 1 teentje look, 3cl olijfolie, risotto, 1 liter witte wijn, 1 butternut, 50 g parmezaan, 1 kastanje, 1 courgette, enkele takjes lemon cress en 4 plakjes zwarte wintertruffel.

#### WERKWIJZE

Gaar de mosselen met ui en selder. Blus met witte wijn en gaar onder gesloten deksel. Giet het mosselvocht door een fijne zeef. Risotto: stoof ui aan met tijm, look en laurier. Voeg risotto toe en bevochtig met ½ mosseljus en ½ witte wijn. Gaar en breng op smaak. Voeg parmezaan en brunoise van courgette toe. Stoof Butternut aan met ui. Bevochtig met witte wijn en gaar. Mix glad, zeef en kruid af. Kruid sint-jakobsvruchten. Kleur kort aan, werk af met verse kastanje. Takjes lemon cress en schijfje zwarte wintertruffel.

#### INGRÉDIENTS

4 noix de Saint-Jacques, moules, 2 oignons, 2 céleris verts, 4 branches de thym, 2 feuilles de laurier, 1 gousse d'ail, 3 cl d'huile d'olive, du risotto, 1 litre de vin blanc, 1 courge butternut, 50 g de parmesan, 1 châtaigne, 1 courgette, quelques branches de lemon cress et 4 fines tranches de truffe noire.

#### PRÉPARATION

Faire cuire les moules avec l'oignon et le céleri. Déglacer au vin blanc Convent, couvrir avec un couvercle et laisser mijoter. Passer le jus des moules au tamis fin. Risotto : faire revenir l'oignon avec du thym, de l'ail et du laurier. Ajouter le risotto et arroser le tout avec ½ jus de moules et ½ vin blanc. Faire cuire et assaisonner. Ajouter le parmesan et la brunoise de courgette. Faire revenir la courge butternut avec l'oignon. Arroser de vin blanc et faire cuire. Mixer et passer au tamis, assaisonner. Assaisonner les noix de Saint-Jacques. Les faire dorer légèrement et terminer en ajoutant une châtaigne fraîche. Terminer par les branches de lemon cress et la tranche de truffe noire.

>>



## Hazenrug van bij ons, pastinaak en bloedworst

### *Râble de lièvre de chez nous, panais et boudin noir*

#### INGREDIËNTEN

4 hazenrugfilets, 1 pastinaak, bloedworst, 200 g mais, 100 g spruiten, 200 g veenbessen, 5 dl melk, boschampionns, 5 dl gevogeltesfond.

#### WERKWIJZE

Hazenrugfilet kruiden, aankleuren en laten rusten. Pastinaak schillen, grof versnijden en garen in  $\frac{1}{2}$  gevogeltesfond en  $\frac{1}{2}$  melk. Wanneer gaar, glad mixen en doorzeven. Kruiden. Champignons kort aanstoven in boter en kruiden. Afwerken met bloedworst, puree van mais en spruiten. Gelei van veenbessen: veenbessen opkoken en glad mixen. 400 gram coulis van veenbessen met 100 g suiker opkoken, 4 g agaragar en 3cl gelatine onderwerken.

#### INGRÉDIENTS

4 filets de râble de lièvre, 1 panais, du boudin noir, 200 g de maïs, 100 g de choux de Bruxelles, 200 g de canneberges, 5 dl de lait, des champignons des bois, 5 dl de fond de volaille.

#### PRÉPARATION

Assaisonner le filet de râble de lièvre, faire dorer et réserver. Éplucher le panais, le couper grossièrement et le faire cuire dans un mélange  $\frac{1}{2}$  fond de volaille et  $\frac{1}{2}$  lait. Lorsqu'il est cuit, mixer et passer au tamis. Assaisonner. Faire revenir les champignons dans du beurre et des herbes. Terminer en ajoutant le boudin noir, la purée de maïs et les choux de Bruxelles. Gelée de canneberge : faire bouillir la canneberge et mixer. Faire bouillir 400 g de coulis de canneberge avec 100 g de sucre, 4 g d'agar agar et 3 cl de gelatine.

SOPHIE SIERSACK