



T' Convent,, Een oase van welbehagen. IIIIII Christiane GOOR IIIIII Mahaux Photography

Vroeger was het een boerderijtje, zeiden ze ons. Vandaag doen alleen de balken en de grote haard aan het onthaal van het restaurant er nog aan denken dat er hier ooit wellicht een laag huisje verstopt zat, in het hart van de vruchtbare laagvlakte van de Westhoek.

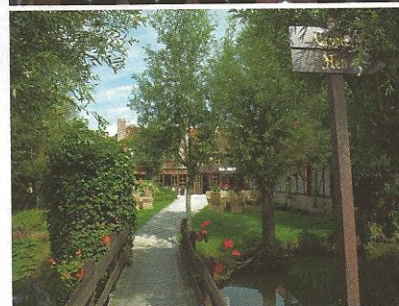
Toen beeldhouwer José Vermeersch het pand in 1970 kocht om er zijn atelier in onder te brengen, verbouwde hij al gauw de te krappe ruimtes om zijn kunstwerken van klei en brons een plaatsje te kunnen geven. Later kocht de familie De Volder de gebouwen en de omliggende gronden. Samen met de kunstenaar, die hen hielp met de inrichting van de kamers, bouwden zij een centrale toren waarrond in de vorm van een ster de verschillende woongedeeltes gegroepeerd werden. Het resultaat is een klein wonderwerk van welbehagen waar veel licht binnenkomt dankzij de grote veranda's. Het sterrenrestaurant en het hotel met spa verdienen het om de suggestieve naam 'Convent' te dragen, een plaats waar alles in harmonie beleefd wordt, ongeacht of dat nu met partner of met genodigden voor één avond is, die hier zullen kunnen genieten van een heerlijke maaltijd.

Klassieke keuken in een nieuw jasje.

Rudi De Volder stond zelf een dertigtal jaar achter het fornuis van het restaurant en gaf het zijn uitstekende reputatie: een amandelkoekje, lovende kritieken, truffelplantages die er het Belgische huis van de truffel van maken, en oenologisch avontuur met wijngaarden waarvan je als aperitief drie zonovergoten witte wijnen kan proeven. Twee jaar geleden deed hij zijn schort definitief uit maar hij werkt nog altijd in dienst van Sébastien Verveken, een jonge getalenteerde chef die verantwoordelijk is voor de keuken, terwijl zijn vriendin Sharon voor

het management van het restaurant en het hotel zorgt. Laat zijn jonge leeftijd u niet bedotten: deze jongen heeft talent! Sébastien is geboren en getogen in Kortrijk in een familie van restauranthouders en het was dan ook logisch dat hij zich inschreef in de hotelschool van Koksijde. Zijn stages deed hij in 't Convent waar hij zijn eerste culinaire bagage bijeenprokkelde en zijn vriendin Sharon, de dochter van de uitbaters, ontmoette. Hij zette zijn scholing verder in de vermaarde keukens van Comme chez soi en Hof van Cleve in België en Pierre Gagnaire in Parijs. Hij keerde terug met heel wat ervaring en kennis over productkwaliteit. Vis en schaaldieren koopt hij bij de vismijn in Duinkerken, groenten haalt hij uit de moestuin op het domein. Op het menu van 't Convent staan trouwens heel wat producten uit de zee. Hoe ze ook klaargemaakt zijn, de bereiding verradt nooit de natuurlijke smaak van het gerecht. Het zeefestival begint meteen al bij de hapjes. We waren helemaal weg van het maatje met een bolletje rabarberijs op een bedje van prinsessenbonen en van de makreel met kerstomaten, haringeitjes en stukjes komkommer en nieuwe aardappeltjes. Verder genoten we van de zeebaars met cannelloni van krab in een jasje van ham, waarover een lichte witte botersaus gegoten was. Een ander hoogtepunt was het sappige duifje met dooierzwan en tuinbonen.

Maar we apprecieerden ook de kwaliteiten van Bjorn, de jonge rangkelner onder leiding van wijnkelner en maître d'hôtel Noël die met zijn 75 lentes de genodigden begeleidde met overtuiging, zin voor perfectie en heel veel vriendelijkheid. Het design van het prachtige servies en de beschilderde muren van de hotelkamers van de hand van kunstenaar Vermeersch, wiens geest er ongetwijfeld nog rondwaalt, dragen bij tot het heerlijke gevoel om even in de tijd te kunnen terugkeren.



't Convent.
Halve Reningestraat 1
8647 Reninge

Budget :
44 tot
105 euro
afhankelijk
van de
formule.

Betaling:
cash,
Visa en
Mastercard
www.tconvent.be

