

(KU05/1)



Rudi De Volder

PRIVÉ

Geboren in Ieper op 22 oktober 1955 in De Vier Koningen, getrouwd met Sonja Deraedt, vader van Matthew en Sharon, grootvader van Hélène en Arnaud; een derde kleinkindje is op komst.

OPLEIDING

Vanaf 14de met leercontract in Ieper, en bij verschillende chefs. Op z'n 24ste klaar om een eigen zaak te beginnen.

LOOPBAAN

Kok bij het Wilgennest in Poperinge, Sint-Hubert in Pittem, legerdienst bij de Zeemacht in de functie van kok-aanboord; kok in feestzaal Scherpenberg, en het aanpalende Rubenshof, twee jaar in Brussel bij Eddie Van Maele, twee jaar bij De Lieve in Damme. Werd daar in 1979 ontdekt door kunstenaar José Vermeersch, die de hoeve 't Convent gekocht had. In 1983 koopt De Volder het domein. Michelinster in 1993.



“Dat ondernemen en organiseren zit in de genen. Ik heb dat van mijn moeder”, vertelt chef Rudi De Volder. (Foto MV)

“Ik doe er nog tien jaar bij”

RENINGE ◀ “Ik wil voor eens en altijd komaf maken met de geruchtenmolen die er rond mijn persoon en mijn zaak de ronde doet. Ik ben al dood en failliet geweest, ik zou in ruzie leven met mijn kinderen. Daar is allemaal niets van aan. Ik ben trots op mijn kinderen en op alle koks die hier hun opleiding genoten hebben. En zelf? Ik wil er nog tien jaar bijdoen.” Klare taal van chef Rudi De Volder van 't Convent, die dit jaar 45 jaar kok is en 35 jaar achter zijn eigen fornuis in 't Convent staat.

De man heeft het gemaakt, heeft hoogtes gekend, maar er waren ook dieptepunten, met als gevolg dat allerlei speculaties een eigen leven gingen leiden. Nu hij 35 jaar in 't Convent heer en meester is, wil Rudi even terugblikken. Hij is trots op wat hij samen met zijn vrouw Sonja, die haar job van lerares snit en naad opgaf, en het team bereikt heeft. De passie voor de kookkunst is alleen nog maar groter geworden.

35 jaar is een lange periode. Hoe is het allemaal begonnen?

“Ik ben geboren in Ieper. Mijn ouderlijk huis was De Vier Koningen. Mijn moeder was een Franse kokkin en van haar heb ik wellicht de zin en de passie voor het koken meegekregen. Ik ben al vroeg aan de opleiding begonnen, op mijn 14^{de} met een leercontract. Ik heb in grote toprestaurants het vak mogen leren. Maar het was dankzij kunstenaar José Vermeersch dat ik hier in 't Convent terechtgekomen ben. Ik was toen werkzaam in De Lieve in Damme. José had hier een hoeve gekocht en hij wilde die verbouwen tot een hotel-restaurant. Ik wilde eerst niet naar Reninge komen, maar hij bleef maar aandringen. José geloofde in mij, hij was als een tweede vader. Hij heeft

mij altijd geholpen bij de verbouwingen. De man had een goede smaak voor de inrichting van het restaurant en de hotelkamers. In 1979 ben ik hier beginnen koken en in 1983 heb ik de zaak van José overgekocht.”

Maar intussen is er ook al weer veel veranderd.

“Ik ben een ondernemer. In de voorbije 35 jaar hebben we het domein uitgebreid tot 5,5 hectare. In het begin waren hier zes kleine hotelkamers. We hebben verbouwd en bijgebouwd tot veertien ruime kamers. We beschikken nu zelfs over een *royal suite* van 110 m². Voor mijn hotel heb ik drie sterren gekregen, in het jaar dat de verbouwingen nog niet eens afgewerkt waren. Het is een bijzonder groot domein en precies omdat het zo groot is, hebben mijn kinderen ervoor gekozen om weliswaar in de horeca te blijven, maar alletwee een kleinere zaak te runnen. Mijn dochter Sharon en schoonzoon Sébastien houden in Marke het restaurant Vol-Ver open en mijn zoon Matthew en zijn vriendin Alicia hebben zich in Ieper in hun zaak d’Alice gevestigd. D’Alice is mijn ouderlijk huis, waar we vroeger de zaak De Vier Koningen hadden.

Vier jaar lang hebben mijn kinderen hun best gedaan om de zaak hier over te nemen. Sébastien is een goede kok. Hij kent zijn vak, maar na vier jaar zagen de kinderen dit niet meer zitten, wegens te groot. En eerlijk gezegd, als alles over te doen was, zou ik ook voor de helft kleiner gaan. Een hotel met 14 kamers, een restaurant van niveau, een wellness, crypte, seminariezalen, het domein hierrond: dat is allemaal heel veel werk. Ik heb tien mensen fulltime op de loonlijst staan en die equipe wordt nog eens aangevuld met weekendkrachten.”

Je bent nu 58. Heel wat mensen denken op die leeftijd stilaan aan hun pensioen.

“Ik niet. Toegegeven, ik had gehoopt de zaak aan mijn kinderen te kunnen overlaten, maar zij bewandelen andere wegen en ik respecteer hun beslissing. In al die jaren heb ik hier meer dan 100 koks in de keuken gehad. Ze bleven hier enkele jaren en vertrokken met redelijk wat ervaring om zelf een zaak te beginnen. Voor mij was het telkens nieuwe mensen opleiden, maar ik ben trots op al mijn leerlingen. Ik vind het fijn om hen de liefde voor het *métier* te kunnen meegeven. Het is niet alleen het vuur onder je potten dat warm moet blijven, het is het vuur en de passie voor de kookkunst dat evengoed moet blijven branden, en ik kan voor mezelf zeggen, dat het na al die jaren nog niet gedoofd is. Ik heb er nog ongelooflijk veel zin in. Ik bruis nog van energie en ideeën om nog tien jaar door te gaan. Ik heb mijn ervaring -ik geloof in de Franse keuken- en sta open voor nieuwe trends en stijlen zonder daarbij aan kwaliteit in de boeten. Werken met goede, mooie producten zoals tarbot, kreeft, lams-

en kalfsvlees en de nobele graankip uit de IJzervallei is de basis voor de gerechten die ik mijn gasten mag serveren. Elke week nog ga ik op donderdag naar de vroegmarkt in Brussel. Ik heb het gevoel dat ik het nog allemaal aankan, maar dat komt ook door mijn ervaring, en dankzij mijn team. Ik ben goed georganiseerd. Komt daar nog bij dat ik een doordrijver ben. Dat ondernemen en organiseren zit in de genen. Ik heb dat van mijn moeder.”

Wat wil je in de komende tien jaar nog bereiken?

“Mijn hart volgen. Een Michelinster hoeft niet strikt meer, trouwens die ster heb ik al eens behaald, dat nemen ze me nooit meer af. Maar een ster brengt veel stress en precisiewerk met zich mee. Ik wil mij de komende tien jaar toewijden op een goede keuken en een hotelservice die de klanten tot tevredenheid stemmen. Dat alleen al brengt al heel wat organisatie met zich mee.”

Stel, er dient zich morgen een koper aan die een voor u aanvaardbare prijs biedt...

“Dan laat ik het zeker over, maar wel met dien verstande dat ik hier nog een tijdje mag blijven werken. En is het niet in de keuken, dan desnoods in de tuin (*lacht, red.*). Er is hier altijd werk. Ik ben ervan overtuigd dat men mij nog goed kan gebruiken. Is het niet hier, dan bij andere chefs of bij mijn kinderen. Maar eerst vieren we 35 jaar 't Convent. Het feestmenu staat klaar.” (Mia Vanacker)

Info: 't Convent, Halve Reningestraat 1, Reninge, 057 40 07 71 – info@tconvent.be – www.tconvent.be



Surf nu 1 maand gratis en ontdek alle nieuws uit jouw buurt

Schrijf je snel in op
www.kw.be/surf
en ontdek onze dagelijkse nieuwsgolf

>> Krant van West-Vlaanderen verschijnt
niet op 25 juli en 1 augustus

Tip: Mis niets, dankzij kw.be



Jouw regio online

