

Welkom

in Oost-Vlaanderen

BIJ JAN AUDENAERT
EN ANN STEVENS

Welke mensen kleurden de voorbije week het nieuws?
Wie maakte indruk of heeft een bijzonder verhaal te vertellen?
Elk weekend leest u hier een uitgebreid interview met
een spraakmakende man of vrouw uit uw provincie.

KOPPEL COMBINEERT STERRENRESTAURANT 'D'OUDE PASTORIE' MET GEZINSLEVEN

«Openingsuren afgestemd op onze twee kinderen»

Voor het vierde jaar op rij bekroont Michelin hun restaurant met één ster. Jan Audenaert en Ann Stevens leggen dan ook hun hart en ziel in d'Oude Pastorie in Hijfte, een onooglijk kleine dorpje van duizend inwoners. Ze geven elke dag het beste van zichzelf, met aangename service, maar ook met aandacht voor hun twee kinderen.

SABINE VAN DAMME

Ver zijn jullie niet gelopen ome een restaurant op te starten?

Ann: «Nee, ik ben opgegroeid in Hijfte, een gehucht bij Lochristi, en Jan komt van Eksaarde, bij Lokeren. We hebben allebei gestudeerd in Brugge: Jan in Ter Groene Poorte, ik in Spermalie. We leerden elkaar eind de jaren '90 kennen, op weg naar school. Jan heeft in sterrenrestaurant De Plezanten Hof in Hamme gewerkt en daarna kwamen we alle twee in De Lijsterbes terecht... Jan in de keuken, ik in de zaal. We gingen al snel op zoek naar een eigen plek. Dat we uiteindelijk in Hijfte zijn beland, is toeval. Mijn vader wees er ons op dat de oude pastorie - van

1939 tot 2000 was dit echt de pastorie - te koop stond. Het pand stond er echt bouwvallig bij, maar Jan zag het meteen zitten en in 2005 hebben we d'Oude Pastorie geopend.»

Jan: «Makkelijk is het niet geweest. We hebben er letterlijk onze laatste cent in gestoken. Het is in zee springen en zwemmen tot je een eilandje ziet. Gelukkig hebben we veel steun gekregen. Zo is mijn schoonmoeder de eerste jaren veel komen afwassen bijvoorbeeld. Als je zo een afwasser kunt uitsparen, scheelt dat meteen een stuk. Het is wel handig dat onze

ALS EEN PERSONEELSLID ZIEK IS, LATEN WE LIEVER EEN TAFEL OPEN DAN ONZE SERVICE NIET PERFECT ONDER CONTROLE TE HEBBEN

ouders vlakbij wonen, ook voor de opvang van onze kindjes trouwens.»

Is een sterrenzaak makkelijk te combineren met een gezin?

Ann: «Dat valt wel mee. Kirsten is 9, Ruben 7 en ze begrijpen wat we doen. We wonen boven ons restaurant, dus dat maakt het ook makkelijker. Maar we hebben vooral onze openingsuren afgestemd op onze kinderen. Zo zijn we op woensdag en zaterdagmiddag gesloten en op zondag, maandag en dinsdag zijn we 's avonds dicht. We doen dus veel middagservices, maar dan zitten de kinderen toch op school. Op zondag gaan ze overdag naar hun

grootouders. Donderdagavond, vrijdagavond en zaterdagavond - de drukste avonden dus - werken we wel en hebben we een babysit.»

Was het van bij het begin jullie doel een Michelinster te behalen?

Jan: «Helemaal niet. We wilden gewoon ons eigen ding doen, maar uiteraard wel uitstekende kwaliteit bieden. We werken dan ook met verse producten. Zo wordt de patisserie voor elke service vers gebakken. Als we de middag- en avondshift doen, bakken we dus twee keer. We leggen de lat voor onszelf erg hoog. Wij willen geen vingerafdrukken op borden, we willen dat alles perfect gepresenteerd wordt, dat de gasten zich op hun gemak voelen. We kiezen er voor om maar 35 plaatsen te hebben, zodat mensen ruimte hebben in de zaal. Als iemand van het personeel ziek is, laten we liever een tafel open dan onze service niet perfect onder controle te hebben. We hebben een groot en mooi terras aan onze zaak en gasten kunnen kiezen om buiten te aperitieven of te eten,

maar we gaan in de zomer geen extra couverts doen omdat we er plaats voor hebben. We nemen nooit te veel hooi op onze vork.»

Ann: «Toen we vier jaar geleden voor het eerst een ster kregen, was dat een complete verrassing. Maar nu we ze hebben, zijn we er uiteraard trots op en willen we ze ook behouden. Het is een bekroning van ons werken onze constante inzet. Maar we streven niet naar een tweedester. Wat we wel doen, is voor onszelf altijd proberen dingen te verbeteren en te verfijnen. Mocht die tweede ster er toch ooit komen, zullen we er uiteraard ook blij mee zijn.»

Is het makkelijk personeel te vinden dat mee kan op dat niveau?

Ann: «Nee, maar dat is eigenaardig. Wie

echt geïnteresseerd is, blijft een paar jaar, gaat dan ergens anders ervaring opdoen en start daarna een eigen zaak.»

Jan: «We hebben nu een vast team met drie jongens in de keuken, een meisje in de zaal en een afwasser.»

Is het een voordeel om met je eigen partner te werken?

Ann: «Ik vind dat fantastisch. Ik zou mijn man niet meer kunnen missen.»

Jan: «Omgekeerd is dat ook zo. Ik weet dat ik volledig op Ann kan vertrouwen voor de zaal en de financiën en dat ik me op mijn keuken kan concentreren. Maar we hebben ook een duidelijke afspraak: beneden zijn we collega's, boven een gezin. Ik ben een rustige kok en

maak mij nooit kwaad, maar als het nodig is, moet ik wel kordaat instructies kunnen geven aan mijn collega zonder daarom problemen met mijn vrouw te krijgen. En dat lukt perfect.»

Hijfte heeft met moeite meer dan duizend inwoners. Is een ligging in een 'boerengat' een voor- of een nadeel voor een sterrenzaak?

Jan: «Ik vind dat een enorm voordeel. Het is hier rustig en je hebt altijd parkeerplaats. Ik vind het vervelend als je in het centrum gaat eten en nog vier blokken om moet lopen om je auto te vinden als je naar huis wil. Het klopt dat niemand Hijfte kent, maar mensen vinden toch vlot de weg naar hier. Anderzijds ligt het havengebied hier nog geen vijf kilometer af, wat fantastisch is voor onze middagservices.»



Chef-kok Jan Audenaert en zijn echtgenote Ann Stevens en hun kinderen Ruben en Kirsten in restaurant d'Oude Pastorie. Foto Nimmergeers