



*De
GROTE
TREK*

DRIESTERRENCHEF ZIT ZONDER RESTAURANT

Landboek Hertog Jan

Tot aan de zomer volgt Sabato topchef Gert De Mangeleer en sommelier Joachim Boudens van het driesterrenrestaurant Hertog Jan. In zes afleveringen berichten we over de verhuizing van hun eethuis naar een hoeve in Zedelgem, de start van hun pop-up Yellow in Brugge en de opening van hun brasserie.

Deze week: aflevering 5.



Chef Gert De Mangeleer is zo enthousiast over zijn Spaanse Mibrasa, een gesloten houtskooloven, dat hij er meteen twee exemplaren van heeft besteld.

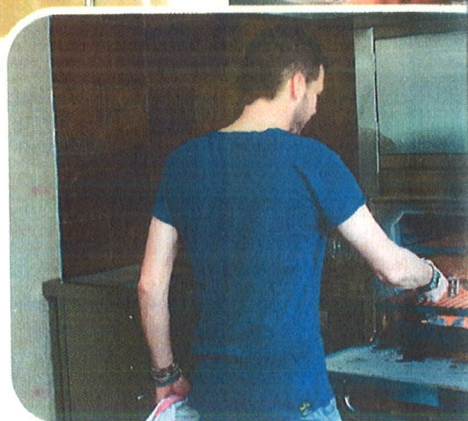
En hoever staan we met de stoel? Wanneer komt dat zadelleer binnen? Het is nog rustig in Yellow, vlak voor de middagdrukke. Het duo achter Hertog Jan en Yellow - sommelier Joachim Boudens en chef Gert De Mangeleer - zitten aan een tafel naast de keuken te vergaderen, zoals ze dat bijna elke dag doen. Op de laptop van Boudens staat een lang 'te-beslissenlijstje'. De stoel waarnaar De Mangeleer vraagt, is een ontwerp van Stefan Schöning, speciaal voor de nieuwe Hertog Jan. Omdat het ontwerp moet passen bij de nieuwe boerderijlocatie wordt de stoel bekleed met zadelleer, een leersoort die mooi veroudert. Na de stoel komen de kleding van het personeel en het servies aan bod. Tijdens een inspiratietocht naar Kopenhagen spotten Joachim Boudens en Gert De Mangeleer borden die ze misschien zullen gebruiken voor een van de gerechten in de nieuwe Hertog Jan. En er moeten ook drie versies van een Ardeens hammetje met mosterdsaus geproefd worden. Een eerste variant die De Mangeleer voor Delhaize ontwikkelde, heeft opmerkingen van een proefpanel gekregen: ze vonden het raar dat het hammetje ontbeend was. Om de beurt proeven De Mangeleer en Boudens de drie nieuwe versies - onder meer een hammetje dat de vorm heeft van een blinde vink. Ze vinden hun eerste versie nog altijd de beste, maar De Mangeleer kan wel leven met het blinde-vinkhammetje. 'Alleen is die saus nog te dik. Daar moet je iets op vinden.'

VOOR DE LEEUWEN

Vandaag, 31 mei, wordt de laatste service afgewerkt in de tijdelijke bistro Yellow. En in hun boerderij in Zedelgem is een race tegen de klok aan de gang. De oplevering van het enorme project is voorzien voor eind juni. Maar zoals dat met verbouwingen gaat, dreigt die deadline overschreden te worden. 'Elke dag vertraging zal ons geld kosten', zegt De Mangeleer. 'Als het niet af geraakt, dragen wij de gevolgen.'

De extra financiële druk komt des te harder aan omdat De Mangeleer en Boudens net besloten hebben voorrang te geven aan hun boerderij. De brasserie die ze in juni wilden beginnen op de oude locatie van Hertog Jan, moet wachten tot het najaar. 'Het zou dom zijn om nu rap rap onze brasserie te openen, terwijl we nog zoveel beslissingen moeten nemen voor de boerderij', zegt Joachim Boudens. 'Van Yellow hebben we ook geleerd dat we weinig krediet krijgen. Door de sterren wordt ons erg weinig leergeld gegund. We weten dat we er met de brasserie van bij het begin moeten staan. Zomaar beginnen en al doende leren, dat kunnen we ons niet permitteren.'

Ook het slopende regime van zeven dagen per week open heeft zijn tol geëist. Het duo achter Hertog Jan beseft dat het zijn medewerkers zo kort na de sluiting niet opnieuw voor de leeuwen kan gooien. 'We hebben allemaal wat rust nodig voor we in de zomer met onze nieuwe Hertog Jan starten', zegt De Mangeleer. Hij tekent een golvende lijn op het tafelblad. 'Veel dingen in het leven



verlopen in golven. Je werkt ergens naartoe: dat is de opgaande golf. Daarna moet je tijd maken: je moet ook een neerwaartse golf toelaten.'

Om stoom af te laten en zich voor te bereiden op de nieuwe Hertog Jan gaan alle personeelsleden vanaf juni verplicht met vakantie. Alleen de tuiniers en de twee eigenaars werken dan nog door. 'Ik denk dat het nog nooit zo spannend is geweest als nu', zegt Gert De Mangeleer. 'Kalm aan doen is er niet bij. Elke dag moeten we nu tientallen beslissingen nemen. En aan budgetbewaking doen. Ik zou liever gewoon koken.'

BOTERHAM MET PLATTEKAAS

Een restaurant dat non-stop open is, zoals Yellow, zullen De Mangeleer en Boudens niet snel herhalen. 'Omdat we iedereen twee vrije dagen wilden gunnen, veranderde de personeelsbezetting voortdurend', zegt Joachim Boudens. 'Dat maakte het moeilijk om strikte en duidelijke afspraken te maken.'

Maar Yellow heeft de eigenaars van Hertog Jan ook heel wat positiefs bijgebracht. Een paar weergaloze gerechten, bijvoorbeeld. De Mangeleer-versie van vitello tonnato (met dungsnesden kalfstong) of het stoofpotje van

iet eerst in tien jaar heeft het duo achter het driesterrenrestaurant Hertog Jan geen eigen restaurant meer. Vandaag, 31 mei, sluiten chef Gert De Mangleer en sommelier Joachim Boudens hun tijdelijke bistro Yellow in Brugge. En de verbouwing van hun hoeve in Zedelgem, waar de nieuwe Hertog Jan wordt een race tegen de tijd. 'Het is nog nooit zo spannend geweest als nu. Ik zou liever gewoon koken.'

TEKST: JAN SCHEIDTWEILER



Duke of Berkshire-varken met gepekeld groenten kan zo op de kaart van de nieuwe brasserie. Het gerecht met gegrilde puntpaprika maakt zelfs kans om het tot op de nieuwe kaart van Hertog Jan te schoppen. 'Maar ik wil het nog wat verfijnen', zegt de chef. 'Die gegrilde smaak moet nog meer naar voor gehaald worden.'

De herziene puntpaprika is maar een van de gerechten waaraan De Mangleer werkt. Hij heeft

Om stoom af te laten en zich voor te bereiden op de nieuwe Hertog Jan sturen Mangleer en Boudens alle personeelsleden vanaf juni verplicht op vakantie.

ook een sterrenversie van een paar 'boerenklassiekers' bedacht, zoals een boterham met radijsjes en plattekaas. 'We willen de link met de boerderij leggen. Natuurlijk gaan gasten bij ons geen volledige boterham krijgen, het wordt een hapje dat naar die traditie verwijst.'

Wat die gasten in de boerderij wellicht evenmin zullen krijgen, is een 'gewoon' degustatiemenu, met een stoet hapjes en daarna drie, vier of vijf gangen. De Mangleer ergert zich aan het opbod van amuses tussen toprestaurants. 'Voor je een eerste voorgerecht krijgt, heb je soms al zeven of acht hapjes gegeten. Dat is absurd.' Liefhebbers van een paar beroemde Hertog Jan-amuses - het

'polderpatatje', de tomaat-avocado of een ring met foie gras - moeten niet wanhopen. 'We zullen nog hapjes en kleine gerechten serveren, maar niet als een lange rij amuses. Ze zullen onderdeel uitmaken van een groter geheel.'

In de nieuwe Hertog Jan eet je geen menu, maar ga je voor de beleving. 'Gasten willen meegenomen worden op een reis, ze willen de plek beleven', zegt Boudens.

ZADEN IN PAPIER

Bovendien zullen er op de nieuwe kaart ook relatief eenvoudige bereidingen met topproducten, zoals een gegrilde blauwe kreeft of wagyrund, staan. De meeste van die producten zal De Mangleer grillen in de Mibrasa, een gesloten houtskooloven. Om de oven te testen trok hij onlangs, samen met souschef Pieter Lefevre, naar het hoofdkwartier van Mibrasa, vlak bij Girona, Spanje. De Mangleer is zo enthousiast over de houtskooloven dat hij meteen een tweede exemplaar besteld heeft, voor de nieuwe brasserie. Maar voor het zover is, wachten er nog tientallen beslissingen. Soms breken De Mangleer en Boudens zich het hoofd over schijnbaar minuscule details, zoals het bordje waarin ze een nieuw gerecht willen serveren. Maar meestal gaat het in dit stadium over grotere knopen, zoals de huisstijl voor de nieuwe Hertog Jan. Niet alleen de vormgeving van de menukaart en alle communicatie veranderen binnenkort, ook de website krijgt een nieuwe look. 'En we willen dat alles een geheel vormt', zegt Joachim Boudens. 'En er moet een grafische link zijn tussen de oude en nieuwe Hertog Jan.' In de recentste proefsels voor de huisstijl experimenteerde het duo met zaadjes van groenten en kruiden die in papier verweven zijn, opnieuw een verwijzing naar hun

boerderij. Een laatste grote knoop voor het tweetal wordt de voorbereiding van het nieuwe restaurant. Zolang ze niet weten wanneer de werf klaar is, kunnen ze ook niet aan de slag. 'Daarom hebben we ook nog geen openingsdatum voor de nieuwe Hertog Jan', zegt De Mangleer.

Hoe slopend de chef een driesterrenrestaurant ook vindt, toch lijkt hij ernaar te snakken in zijn boerderij te kunnen beginnen. 'Ik mis de structuur van vroeger. We waren op zondag en maandag gesloten en daardoor kon je toch wat op rust komen. Nu gaat het maar door, zeven dagen op zeven. Om creatief te blijven, moet je ook regelmatig sluiten, om zo jezelf wat tijd te gunnen.'

Ondertussen in Hertog Jan

- Op 9 juni kookt Gert De Mangleer in Bozar Brasserie in Brussel op een evenement van de Amerikaanse blog Opinionated About Dining (OAD). OAD maakt een alternatieve lijst van de 100 beste restaurants ter wereld, een concurrent voor de bekendere Britse rangschikking '50 Best' van San Pellegrino. In de Europese lijst van OAD van 2013 stond Hertog Jan op plaats 44. Het beste Europese restaurant was het Spaanse Quique Dacosta in Denia.

- Terwijl Joachim Boudens verwoed blijft tentnissen, is Gert De Mangleer gebeten door het lopen. Tijdens 'Dwars door Brugge', begin mei, legde hij de 15 kilometer af in 1 uur en 10 minuten. De chef speelt met de idee zich voor te bereiden op een marathon, liefst die van Londen in april 2015.

- In de boerderij werd midden mei de ondervloer gegoten. Alleen de elektriciteit dreigt pas vlak voor de opening van het restaurant in orde te komen.



- Op zondag 1 juni tussen 10 en 17 uur houdt Yellow uitverkoop. In de aanbieding: het meubilair en de verlichting die hier de voorbije drie maanden hebben dienstgedaan. De opbrengst gaat naar de Mucovereniging vzw.