

# „GEEN FLUTTERIG BODEMPJE IN JE GLAS”

Van onze medewerker Rudi Smeets

**Z**ESTIEN jaar geleden streek in Genoelselderen een rijke Nederlander neer, Jaap van Rennes. Hij verliet zijn luxevilla in Lanaken en deed in het intussen bekende Wijnkasteel de Romeinse wijncultuur herleven. Recht tegenover de toegangspoort ligt een achttiende-eeuwse vierkantschoeve, waarin Manon en Jan Poortvliet, twee landgenoten van hem begin 2004 het weekendrestaurant Sapere openden. Het interieur van hun eethuis is sober en toch opvallend. Zowel het tafellinnen en de linnen gordijnen als de baksteenmuren variëren tussen eierschaal- en touwkleurig. Een grote spiegel met craquelékader, de open haard en de plankenvloer zorgen voor een huiselijke sfeer. Aan een van de wanden hangt een authentiek „Ik was hier nog nooit geweest”, lacht Jan Van Poortvliet. „In het dagblad De Limburger zag ik dat in Genoelselderen een boerderij te koop stond. Nou, ik daarheen. Ik kwam terecht in een lieflijk dorpje met 450 zielen en bloesems in volle bloei. Een plaatje! Bovendien was het met deze hoeve liefde op het eerste gezicht. Ook Manon was meteen verkocht.”

Niets in het vorige leven van de 57-jarige Nederlander en zijn dertien jaar jongere echtgenote liet vermoeden dat zij in de horeca zouden terecht komen. Hij had met twee vennoten een productiebedrijf in de textielsector. „Ik gaf eenentwintig jaar les in een basisschool in Born”, zegt Manon. „In die periode volgde ik een opleiding psychotherapie in Amsterdam. Dat diploma gebruik ik nu van maandag tot en met woensdag. We hebben hierboven een gerestaureerde hooizolder als therapieruimte, waar ik kinderen met problemen als faalangst, agressie en hechtingsstoornis begeleid. De leeftijd schommelt tussen vier en twaalf. Ze komen vooral uit Nederland. In België is in therapie gaan blijkbaar toch een beetje meer beladen.”

**Hoe kwamen jullie erbij om een restaurant te openen?**

Manon: „Ik heb altijd een passie gehad voor koken en gezondheid. Op mijn zeventiendertigste kwam ik op een punt in mijn leven: blijf ik in

Zij kookt, hij is de gastheer. Samen wil het Nederlandse paar oud worden in hun restaurant Sapere in Genoelselderen.



© Gert Devocht

het onderwijs of ga ik nog iets anders doen? Een vraag in een boek gaf de doorslag. Er stond: Als je tachtig bent en terugblijkt, kun je dan zeggen dat je tevreden bent en het maximale uit je leven hebt gehaald? Mijn antwoord was duidelijk nee. Ik ben toen een kookopleiding gaan volgen in Thorn en liep een tijdje mee in het restaurant van een vriend van me, Alex Clevers van Vivendum in Dilsen-Stokkem.”

**Hoe kwamen jullie erbij om een Latijnse naam voor jullie zaak te kiezen?**

*„Tafelen heeft met levenskunst te maken. Het plaatje moet kloppen.”*

Jan: „Die is bedacht door een filosoof met wie we goed bevriend zijn. Het Gouden Eekhoornje of zoiets, dat wilden we helemaal niet. Daarom stelde hij Sapere voor. Dat is een Latijns werkwoord met heel veel betekenissen: smaken, verstand hebben, wijs zijn, smaak hebben. Kortom, een woord waaruit blijkt dat het in restaurant om veel meer gaat dan alleen maar eten. Alle zintuigen moeten er aan bod komen. Tafelen heeft met levenskunst te maken. Daarom

moet het volledige plaatje kloppen: de gerechten, de wijn, het gezelschap, het interieur, de ontvangst en noem maar op. Je moet je gasten ook rustig laten genieten. Als ze om half acht binnenkomen willen ze niet om tien uur geknipt en geschorpen op de stoep staan.”

**Jullie zijn maar met zijn tweeën om het restaurant te doen. Is dat niet stresserend?**

Manon: „We hebben nog een afwasmachine en iemand in de bediening, maar het blijft hollen, hoor. Als alle gasten naar huis zijn, heb ik de kneuk aaf. Als je de personeelskosten wil beheersen, kan het echter niet anders. Wij kunnen onze prijzen onder controle houden omdat we zo weinig mensen in dienst hebben. Vergeet niet dat het BTW-tarief in België 21 procent bedraagt. Dat is veel te hoog. Wie tien kilometer verder in Maastricht gaat eten, betaalt slechts zes procent. Maar kom, ik klaag helemaal niet. De horeca is heel arbeidsintensief, maar ook verschrikkelijk leuk.”

**Worden de clichés over de verschillen tussen Belgen en Nederlanders hier bevestigd?**

Jan: „Ik hoop dat de klanten niet zeggen dat Manon en ik zuinig zijn. (lacht) Nee, serieus, ik denk dat ik op dat vlak tamelijk on-Nederlands ben. Als mensen bij een menu een wijnaarrangement nemen, giet ik genereus in. In sommi-

ge zaken krijg je een flutterig bodempje en als je pech hebt, halen ze je glas onmiddellijk weg als je gerecht op is. Daar doe ik niet aan mee. Wat Belgen en Nederlanders betreft, durf ik gerust zeggen dat jullie bescheidener zijn dan mijn landgenoten. Wat formeler in het begin misschien, maar dat verandert meestal in de loop van de avond. Manon en ik voelen ons even veel Belg als Nederlander. We passen ons allebei nogal makkelijk aan.”

**Hoe gaan jullie om met de nieuwe trend van schuimpjes en infuusgerechten?**

Manon: „Als je lekkere coquilles of zwezeriken hebt, moet je daar niet te veel mee rommelen. Ik probeer zo natuurlijk mogelijk te koken. Ik gebruik zo veel mogelijk biologische producten, trek alle fondes zelf, bak brood van spelt. Hout vasthouden, maar ik krijg heel veel positieve reacties. We hebben iets meer klanten van net over de grens. Maastricht is een groot dorp, waar veel gekletst wordt. Als iemand ergens is gaan eten, wordt dat vlug doverteld. In pakweg Hasselt gaat dat wat langzamer, maar de Belgen weten ons steeds makkelijker te vinden.”

► „Eten en drinken” elke zaterdag in de zomer belicht *De Standaard* opvallende adresjes uit de regio.

► [www.restaurantssapere.be](http://www.restaurantssapere.be)  
 ► [www.standaard.be/zometregio](http://www.standaard.be/zometregio)