

Restaurant Sapere in Genoelselderen

“Nooit iets op menu wat ik zelf niet lust”

Pal naast het wijnkasteel van Genoelselderen staat een oude hoeve. Sinds een jaar of vier kun je er de benen onder de tafel van het Nederlandse echtpaar van Poortvliet schuiven. Jan (59) schenkt de wijn en Manon (45) roert in de potten van restaurant Sapere. Dat betekent, vrij vertaald: met smaak genieten van het leven.

Manon van Poortvliet: “Klanten zijn soms verbaasd als blijkt dat niet één van de dames die de bediening doen, maar wel de kokkin de ‘vrouw’ van de zaak is. Ik kom uit het onderwijs en heb geen koksopleiding genoten. Ik kook vanuit mijn hart. Mijn moeder kookte vroeger al heel lekker en ik organiseerde regelmatig etentjes voor vrienden. Op een punt in mijn leven moest ik kiezen of ik de rest van mijn carrière voor de klas wilde staan. Ik verkoos toen om een hele andere kant uit te gaan. Eigenlijk heb ik nooit stilgestaan wat dat allemaal precies zou inhouden: werken in de horeca. Dat het ook fysiek zo inspannend

zou zijn, daar had ik mij bijvoorbeeld niet aan verwacht. Er is niet alleen het koken - gelukkig ben ik stressbestendig en kan ik goed organiseren - je moet echter ook je inkopen doen en zo. Wij zijn daarom bewust enkel in het weekend open, er is nog meer in het leven dan werken alleen.

LIEFDE

Om mij op mentaal vlak op te laden, geef ik door de week ook therapie aan kinderen. De combinatie tussen die twee uitersten werkt voor mij uitstekend. Omdat ik alles alleen doe, werk ik ook alleen maar met menu's. Ik kook met liefde, daar passen geen ingewikkelde technieken bij. Alleen wat ik zelf lekker vind, komt bij mij op de kaart. Om de zes tot acht weken stel ik een ander menu samen. Inspiratie doe ik op als ik zelf uiteten ga, door in kookboeken te bladeren en vooral uit de Italiaanse keuken - mijn favoriet.

WIJN

Mijn man, een echte wijnliefhebber, kiest de aangepaste wijnen bij het menu. We staan bekend om onze goede verhouding tussen prijs en kwaliteit van de wijnen. Hij heeft ook altijd een paar ‘trouvailles’, bijzondere flesjes, achter de hand om de



Foto Luc DAELEMANS

echte liefhebbers mee te verrassen.

• Verse tonijn en coquilles, pasta's, ravioli en risotto, dat zijn de dingen waar ik vaak mee werk. Ik hou van een eerlijke keuken waarin je de echte, basale smaken van de ingrediënten proeft.

Wat er nooit op mijn menu staat? Zeeduiwel en zeewolf, daar hou ik niet van, evenmin als van schelpdieren. Bij mij krijg je ook niet teveel smaken binnen één gang. Wel leuk vind ik de combinatie van vis en vlees op één bord.

Over een jaartje hopen we ook nog een vijftal kamers te openen in onze hoeve. Zodat onze oorspronkelijke droom van hotel-restaurant helemaal uitgekomen zal zijn.”

Frédérique KALMES

i Sapere restaurant, Kasteelstraat 26, 3770 Genoelselderen-Riemst, 012-24.13.31. Enkel open in het weekend, reserveren is aanbevolen.