

Hertog Jan stopt er mee... omdat het niet meer beter kan

Date : 13 januari 2018

Topchef Gert De Mangeleer en zijn sommelier en manager Joachim Boudens, drijvende krachten achter het West-Vlaamse drie sterrenrestaurant Hertog Jan, geven er de brui aan. Op 22 december dit jaar gaat de laatste service de keuken uit. “We kunnen nu enkel nog werken om te behouden wat we hebben. En daar hebben we geen boodschap aan.” zo zeggen ze. Maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan. Beide culinaire ondernemers werken aan de uitbouw van semi-industrieel culinair concept op grote schaal. “M.O.R.E by Hertog Jan” zou het concept gaan heten. De opbrengst van de verkoop van de hoeve in Zedelgem waar Hertog Jan is gevestigd, moet het project financieren.

‘Bruneau’ in Brussel, ‘Wy by Bart de Pooter’ aan de Zavel in Brussel, ‘De Tuinkamer’ in Beerzel, ‘Ten Bogaerde’ in Koksijde, ‘Danny’ in Maasmechelen, ‘A’Qi’ in Brugge, ‘La Bergerie’ in Lives-sur-Meuse en ‘Cuisinémoi’ in Namur. Het is een weinig opbeurende lijst van sterrenrestaurants die het afgelopen jaar hun deuren sloten. Lage marges, hoge werkdruk, moeilijk personeelsbeleid, hoge eisen bij de klanten. Het zijn allemaal kleine oorzaken die leiden tot grote gevolgen.

België blijft toprestaurants verliezen. Een analyse van de twee culinaire gidsen Michelin en Gault & Millau levert 146 toprestaurants op tegenover 149 vorig jaar. Daarmee wordt een kentering bevestigd die werd ingezet in 2013. Vijf jaar terug brachten beide gidsen nog 158 toprestaurants in beeld.

De druk op sterrenrestaurants is gigantisch. De return is klein en niet in verhouding. “Mijn dieptepunt lag enkele maanden voor de opening van Hertog Jan, vertelt De Mangeleer in de Tijd, toen onze architect toegaf dat hij zich zwaar misrekend had. De verbouwing van de herenhoeve in Zedelgem zou zomaar even 2 miljoen euro méér kosten. De angst die me overviel, valt niet te beschrijven. Ik zag mijn wereld instorten. Ik dacht dat ik alles zou verliezen: mijn zaak, mijn vrouw, mijn kinderen.” Boudens: “De toestand was dramatisch. Maar ik ben kalm gebleven. Ik dacht: 'Als we dan toch ten onder gaan, dan graag in stijl. Zoals op de Titanic.' Bij Yellow hadden we in de gang twee poefs staan. Daar hebben Gert en ik met een coupe champagne geklonken op onze ondergang.” Maar het restaurant werd een succes. En enkele jaren later was het duo schuldenvrij. In Brugge hebben ze ook nog het bistrotconcept LESS, wat staat voor Love, Eat, Share, Smile.