

“Drie sterren ZIJN MAAR EEN TOPJE VAN DE GASTRONOMIE”

JOACHIM BOUDENS OVER HET LEVEN NA HERTOOG JAN

HET NIEUWS DAT HERTOOG JAN OP 22 DECEMBER DE DEUREN SLUIT, HEEFT VOOR HEEL WAT OPSCHUDDING IN HET HORECAWERELDJE GEZORGD. WAAROM STOPPEN JOACHIM BOUDENS EN GERT DE MANGELEER UITGEREKEND NU, WANNEER ZE OP HET TOPPUNT VAN HUN ROEM ZIJN? AAN FOODPRINT LEGT JOACHIM BOUDENS UIT WAT ER ACHTER DIE VERRASSENDE BESLISSING ZIT.

Chef Gert De Mangeleer en sommelier Joachim Boudens hebben de beslissing om eind 2018 met hun driesterrenrestaurant te stoppen niet lichtzinnig genomen. Al ruim een jaar voordat ze het einde van Hertog Jan bekendmaakten, waren de twee al aan het nadenken over hun leven na de drie sterren. “We stoppen niet omdat we Hertog Jan beu zijn”, zegt Joachim, “maar omdat we nog zoveel plannen hebben die we anders niet zouden kunnen realiseren.”

FP: Veel mensen zullen zich nochtans afvragen waarom Hertog Jan nu al de deuren sluit. Gert is 40, jij amper 37.

“Onze carrière is heel snel gegaan. In 6 jaar tijd hebben we 3 sterren gehaald. Dat is een ongehoorlijk intense periode geweest. Maar tegelijk hebben Gert en ik niet het gevoel dat we dit nog 20 jaar willen doen. Het is fantastisch om 3 sterren te hebben, het is zoals een gouden medaille op de Olympische Spelen. Maar nu we dat bewezen hebben, willen we tonen dat we ook in andere disciplines van de gastronomie kunnen uitblinken. En dus willen we stoppen op ons hoogtepunt. Dat is ook altijd een droom geweest van ons. We wilden niet wachten tot we uitgeblust waren.”

FP: Hoe ziet jullie horecaleven er na Hertog Jan er dan uit?

“Eén onderdeel van dat leven kennen veel mensen al. Dat is L.E.S.S., de bistro die we op de vroegere locatie van Hertog Jan ingericht hebben. Dat vinden we zelf een heel hedendaags concept, met comfortfood en gerechten die hun inspiratie halen van over de hele wereld. Veel van die gerechten komen ook gewoon in het midden van de tafel, om te delen. Het is heel andere wereld dan die van Hertog Jan en toch voelen Gert en ik ons daar supergoed bij. L.E.S.S. is een concept dat we willen uitbreiden. Zo denken we er aan een L.E.S.S. te beginnen in de Brugse binnenstad en die eventueel te combineren met een wijn- en kofiebar. En omdat L.E.S.S. een typisch concept is voor een grote stad, overwegen we ook om zo'n bistro op andere plekken in België te openen. Dat zijn we nu aan het onderzoeken.”

FP: En gastronomie op het allerhoogste niveau, hebben jullie daar nog plannen voor?

“Ja, dat willen we niet loslaten. Maar we willen het helemaal anders aanpakken dan bij Hertog Jan. Hertog Jan is een heel groot restaurant met een ploeg van bijna 40 medewerkers. In de toekomst willen we veel kleinschaliger werken. We willen onszelf ook niet de druk opleggen



om het hele jaar door een toprestaurant aan te sturen. We hebben een idee voor ogen waarbij Gert en ik, samen met een klein team, af en toe een topevenement organiseren. Dat zal waarschijnlijk niet op een vaste locatie zijn. We zullen soms ingaan op buitenlandse uitnodigingen. Op andere momenten gaan we zelf tijdelijk iets opzetten. Dat concept zal dan natuurlijk niet in aanmerking komen voor Michelin of andere culinaire gidsen. Maar dat hoeft ook niet. Sterren zijn maar een topje van de gastronomie.”

nauw samen te werken als duo, zoals helemaal in het begin bij Hertog Jan.

Maar het klopt wel dat zo'n kleinschalig concept aanslaat in de topgastronomie. Je ziet bijna overal ter wereld dat een culinaire topervaring al evenveel draait om de beleving dan om het eten. Door een direct contact met de chef en een sommelier krijg je als gast een heel directe beleving. Dat zie je zowel in een sushi-restaurant in Tokyo als bij Frantzén in Stockholm.”

“JE ZIET BIJNA OVERAL TER WERELD DAT EEN CULINAIRE TOPERVARING AL EVENVEEL DRAAIT OM DE BELEVING DAN OM HET ETEN.”

FP: Kleinschalige topgastronomie, is dat volgens jou een trend die we de volgende jaren meer gaan zien?

“Voor ons is die keuze heel persoonlijk. Gert en ik hebben altijd enorm goed samengewerkt. Door ons werk bij Hertog Jan zijn we wat meer managers geworden, hij van de keuken en ik van de zaal. We hebben er allebei heel veel goesting in om nog eens in een kleine setting

FP: Wanneer kunnen we jullie nieuwe topgastronomie gaan proeven?

“Daarover hebben we nog geen details. We gaan de volgende maanden gebruiken om daarover na te denken. We willen ons ook niet te veel druk opleggen door nu al data aan te kondigen. Want eerst willen we van 2018 nog het beste jaar ooit bij Hertog Jan maken!”