

Sint-Onolfsdijk. In het vroeger pand van Fleur sur l'eau opent een nieuw restaurant. Fleur sur l'eau sloot de deuren op de dag dat het een Michelinster toebedeeld kreeg.

“Michelinster is niet onze ambitie”

••• Dendermonde

Stefaan De Proft (25) en Els Van Sande (24) staan vanaf donderdag paraat om hun gasten te ontvangen in restaurant Ter Monde aan de Sint-Onolfsdijk.

• Het jonge koppel uit Opwijk leerde elkaar kennen via gemeenschappelijke vrienden in de horecasector. Dat ze samen ooit een zaak zouden opstarten, stond als een paal boven water, maar beiden zijn toch verrast dat ze zo snel de stap kunnen zetten. “Het was een kans die we niet konden laten liggen”, vertellen Stefaan De Proft en Els Van Sande. “Stefaan was al lang aan de slag als souschef in Le Saisonier in Opwijk, ikzelf werkte in de zaal van het Notenhof in Londerzeel”, zegt Els. “Een kennis werkt voor de eigenaars van dit pand. Die zagen het onmiddellijk zitten dat wij als koppel de zaal en de keuken voor onze rekening konden nemen. De unieke locatie en het stijlvolle restaurant spraken ons enorm aan. Daarom besloten we om ervoor te gaan. Eigenlijk was het de bedoeling dat we al sneller zouden starten, maar we wilden ook onze vorige bazen niet zomaar in de steek laten tijdens de drukke periode van de feestdagen. Daarom bleven we nog werken tot twee weken geleden.”



Stefaan De Proft en Els Van Sande Openen hun restaurant aan de Sint-Onolfsdijk. FOTO STEFAAN VAN HUL

Daarna volgde een korte spurt met veel werk en weinig slaap voor de twee. Ze fristen het restaurant op met een lijke verf. “We hebben wat schilderijen gehangen die meer aansluiten bij onze stijl”, zegt Els Van Sande. “Ook de manier van tafeldekken is anders dan vroeger. En ons terras verhuizen we naar achter. Gastro-

nomisch tafelen langs een fietsroute vonden we niet zo aangenaam.”

Seizoensgerechten

Ter Monde, dat aan de Sint-Onolfsdijk ligt, net naast sportcomplex Meirdam, erft de ster van zijn voorganger niet over. “Ik denk dat de meeste mensen wel weten dat

we geen ster hebben”, stelt de chef. “Tijdens de besprekingen hebben we ook duidelijk gesteld dat we die niet ambiëren. We zijn blij als onze zaak goed draait. We willen lekker koken in een aangenaam kader en dat voor een goeie prijs. Ik plan zelf minstens een keer per week naar de vroegmarkt te gaan om Belgische

Culinair of zakelijk talent?

••• Toen de bezielers van Fleur sur 'l Eau, twee aanstormende talenten, de boeken moesten neerleggen op de dag dat ze hun ster in de wacht sleepten in november 2009, rezen heel wat vragen. Aan culinair talent ontbrak het hen niet, want beiden konden vrijwel meteen aan de slag in andere restaurants. Maar toch rees de vraag in sommige kringen of het toekennen van sterren aan restaurants ook niet gekoppeld moet worden aan het zakelijk talent van de uitbaters. Volgens de chefs had het feit dat ze hun boeken neerlegden niets te maken met de balans tussen culinaire en zakelijke kwaliteiten. “De reglementering is zo streng dat een beloftevolle zaak die volgens het boekje wil handelen, geen overlevingskansen meer heeft”, vond hun advocaat.

seizoensgebonden gerechten te serveren. Er komt natuurlijk ook dagelijks een leverancier langs.”

Stefaan en Els verwelkomen vanaf donderdag het grote publiek in Ter Monde, samen met hun twee krachten.

RAF MOORTGAT

i www.termonde.be