

# “Lekker eten in een gezellige sfeer”

## MANON VAN POORTVLIET

Leeftijd	48
Restaurant	Sapere
Adres	Kasteelstraat 26 3770 Genoelselderen (Riemst)
Telefoon	012/24.13.31
Website	www.restaurant.sapere.be
Sluitingsdag	maandag, dinsdag, woensdag en donderdag
Menu vanaf	€ 37 (3 gangen)

RIEMST - Drie honden, negen kippen, een stuk of wat ganzen en een paar varkens. Het is een gezellige drukte in de tuin van de Poorthoeve. Maar het landschap en de hoeve zelf stralen een en al rust uit. Je waant je ergens in het buitenland. “Dit is onze droom, een echt paradijs”, zegt de energieke Manon. Zij is de chef van Sapere, waar ze samen met haar man Jan in het weekend levensgenieters ontvangt.

In het golvende Haspengouwse landschap, pal tegenover het vermaarde wijnkasteel van Jaap van Rennes, geeft een zwarte poort toegang tot de binnenkoer van een fraai gerestaureerde vierkantshoeve. Oude elementen werden zorgvuldig behouden, eigentijdse accenten toegevoegd. Je stapt zo het restaurant binnen waar lichte tinten overheersen. Voeten vegen hoeft niet. De plankenvloer kan heel wat hebben.

Manon, die 21 jaar in het basisonderwijs had gestaan, maakte op een dag de balans op. “Ergens voelde ik dat ik meer uit het leven wilde halen. Van huis uit heb ik de liefde voor het koken meegekregen en de kunst om anderen te plezieren met lekker eten. Daar iets mee doen leek me geweldig.”

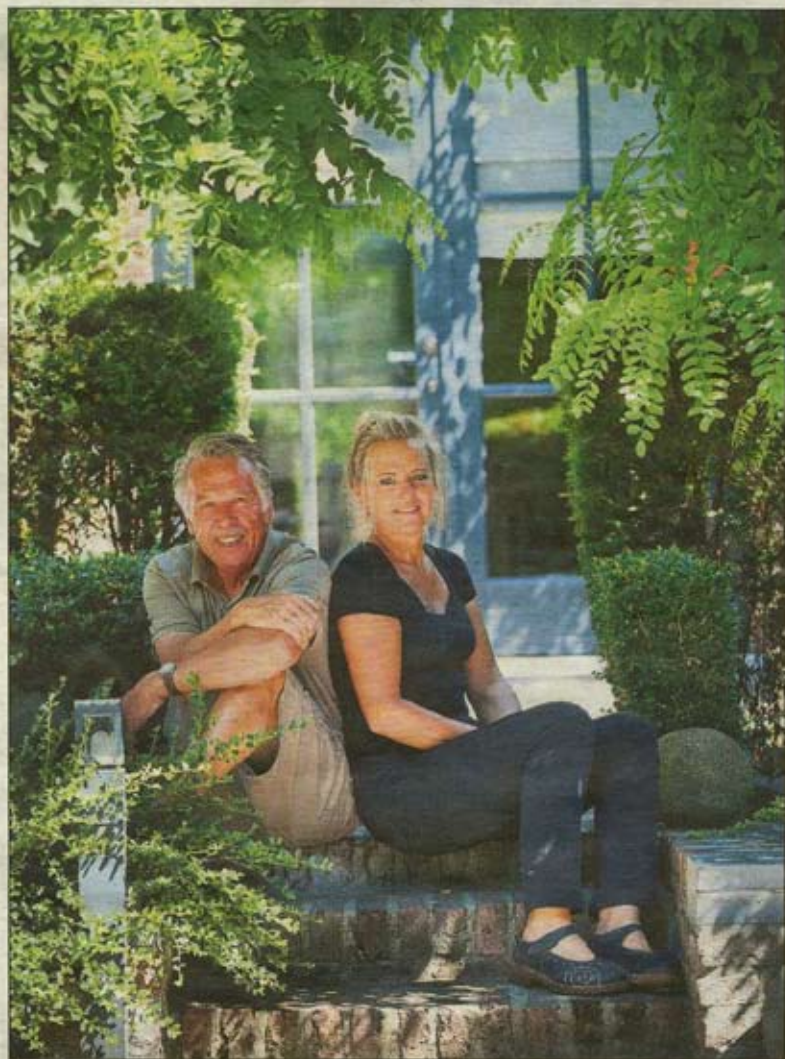
Vanaf dan ging het snel. Manon volgde een basisopleiding in Nederland, Jan ging op zoek naar een geschikt pand waar ze samen iets konden beginnen. “Als bij

wonder vonden we deze droomlocatie, we werden er allebei op slag verliefd op”, vertelt Jan. “Er moest nog veel aan gebeuren maar wij zagen het eindresultaat zo voor ons.”

Om zich voor te bereiden op het restaurantwerk ging Manon een tijdje meelopen in het restaurant van Alex Clevers in Dilsen-Stokkem. Daar begon ze ook te beseffen dat het vak fysiek heel zwaar was. Maar ze ging ervoor.

### Pareltjes

Nu, meer dan zes jaar later, is het echtpaar zielsgelukkig. “Ik loop fluitend door huis en tuin”, vertelt Jan die zich ontpopt heeft tot een uitmuntend gastheer en groot wijnliefhebber. Manon van haar kant ontwikkelde haar eigen kookstijl. Zuiders, maar vooral heel puur. “Zonder nonsens, maar wel met goede, bij voorkeur biologische basisproducten. En ook vegetariërs wil ik graag verwennen. Wij hebben niet de ambitie



een toprestaurant te zijn, maar als onze gasten hier lekker kunnen eten in een gezellige en ontspannen sfeer hebben wij ons doel bereikt.” Inmiddels zijn er ook vijf gastenkamers ingericht in een aparte

vleugel. Stuk voor stuk pareltjes en héél comfortabel. Een eigen ontbijtruimte maakt het compleet. “Met de hulp van één vakman hebben we alles zelf gedaan. In de aankleding kan ik mij helemaal uitleven.”