

Restaurant woonzorgcentrum zo populair dat niet-bewoners drie weken op voorhand moeten reserveren Keuken Triamant beloond met Gault&Millau award

SINT-MARIA-OUDEHOLVE

Restaurantgids Gault&Millau heeft de brasserie van Triamant Aunove beloond met een onderscheiding in de categorie Relatie met de Klant. Een serieuze opsteker voor het restaurant dat zeer populair is, niet in het minst bij buurtbewoners.

PIETER DE VALKENAERE

Het is geen toeval dat Triamant Aunove wordt geprezen voor zijn relatie met de klanten. De term woonzorgcentrum gebruiken ze er liever niet. "Leefconcept dekt de lading veel beter", klonk het enkele jaren geleden toen Triamant neerstreek in Sint-Maria-Oudenhove.

"We beschouwen onszelf als vernieuwend in vergelijking met klassieke woonzorgcentra omdat we met een frisse blik kijken naar hoe bewoners ouder willen en kunnen worden", verduidelijkt directeur Sven Vandendriessche. "Triamant is een leefbuurt waar jong en oud samenleven en waar alles aanwezig is om lang en gezond te leven."

SVEN VANDENDRIESSCHE
OPERATIONEEL DIRECTEUR TRIAMANT

"Eten moet elke dag een feest zijn"

"Lekker eten hoort daar bij, precies daarom besteden we er zo veel aandacht aan. Onze kok bereidt alles ter plaatse en werkt uitsluitend met gezonde, verse en lokale producten. Geen klassieke grootkeuken dus, maar afwisselende menu's die rekening houden met de uiteenlopende smaken en behoeften van onze bewoners. We werken hiervoor samen met het Ame-



Brasserie 7 werd ondergebracht in de voormalige Kapel van de Zeven Weeën.

rikaanse cateringsbedrijf Aramark, dat met klanten als de Olympische Spelen en de NATO flink wat adelbrieven kan voorleggen." (lacht)

Kapel van de Zeven Weeën

Niet enkel de bewoners van Triamant kunnen genieten van het lekkere eten, want de deuren van Brasserie 7 – genoemd naar de Kapel van de Zeven Weeën waar het restaurant is in ondergebracht – staan ook open voor buurtbewoners. "Iedereen is welkom om bij ons te komen eten", verzekert chef-kok Marco Nienhuijs. "Niet-bewoners reserveren best wel een tijd op voorhand. Zo zijn we de komende drie weken volgeboekt. Als je het mij vraagt is het Pure&Fresh concept, dat we samen met Aramark heb-



Chef-kok Marco Nienhuijs bereidt dagelijks verse maaltijden.



Het Brasserie 7-keukenteam en de directie van Triamant gingen donderdag op zoek naar het perfecte plekje om de award op te hangen.

ben uitgewerkt, bepalend voor ons succes. Werkelijk alles is vers, van de soep tot de koffiekoeken. Niets komt uit pakjes. We hebben zelfs een kruidentuin. Uiteraard ben ik blij dat we hiervoor erkenning krijgen van

Gault&Millau, want dat zijn toch niet van de minsten." (lacht)

Ondanks de zorgvuldig bereide maaltijden die nu door Gault&Millau als het betere restaurantniveau beschouwd worden, houdt Triamant de

prijzen bewust laag. "Bewoners betalen tien euro voor de lunch en niet-bewoners vijftien euro. Voor een goede dertig euro eet je hier à la carte", vertelt Vandendriessche. "Eigenlijk is het simpel, eten moet elke dag een feest zijn."

Gezond eten en weinig tijd? 'Soul Kitchen' biedt oplossing

KLUISBERGEN / OOSTERZELE

Twee schoonzussen die van bio en vegan houden brengen Soul Kitchen uit, een kookboek met tips en recepten die ze anderhalf jaar lang bijeensprokkelde. "Eenvoudig en gezond is ons motto", licht auteur Kim Vercoutere toe.

Schoonzussen Kim Vercoutere uit Kluisbergen en Tine Tomme uit Oosterzele koken al jaren plantaardig en suikervrij met biologische ingrediënten die zo vers en lokaal mogelijk zijn. "Ik organiseer het Mama's Café" zegt Kim. "Daar vroegen de nieuwe mama's hoe je gezond kan koken terwijl je voor de kin-

deren moet zorgen. Want koken neemt tijd in beslag. Zo groeide het idee om een boek te maken. Iedereen heeft tegenwoordig sowieso een druk leven, en met kinderen erbij heb je nog minder tijd."

"Met Soul Kitchen brengen we een verzameling van de leukste vegan recepten, inclusief een weekplanning met ontbijt, middag- en avondeten. Alles is op elkaar afgesteld, je kan de restjes van 's avonds gebruiken voor bij het ontbijt de dag erna." "We werken volgens de seizoenen. In de macrobiotiek zijn er vijf seizoenen", lacht Kim. "En er zijn ook dessertjes. Alles is met biovoeding en zonder geraf-



Kim Vercoutere met het kookboek Soul Kitchen op het aanrecht.

fineerde suikers. Suikers kan je halen uit het fruit zelf, of uit stroop van graan of rijst."

160 recepten

"We hebben anderhalf jaar gewerkt aan ons kookboek. Er staan 160 recepten in en het

kost slechts 25,99 euro. Andere kookboeken bevatten soms maar twintig recepten. Een professionele fotograaf maakte de foto's. Vijf dagen lang, van 's morgens tot 's avonds, hebben we alle gerechten uit het boek gemaakt speciaal voor de foto's."

KIM VERCOUTERE
AUTEUR

"Alles is met bio voeding en zonder geraffineerde suikers"

Kim bracht in 2013 al 524 uit, een boek dat ze schreef tijdens haar examens. Ze is leerkracht Nederlands aan het GO Koninklijk Atheneum Avelgem. "Dat boek werd uitgegeven bij het Nederlandse Boekscout. Soul Kitchen wordt uitgegeven bij Lannoo. We zijn trots dat een grote uitgeverij brood ziet in onze ideeën." Tine houdt de Avalonhoeve in Oosterzele open. Ze geeft er onder andere kookles. Het boek wordt vandaag vrijdag voorgesteld en is te bestellen op www.deavalonhoeve.be of kimgreenlife.be. (pma)