



WIE IS BROES?

- **Broes Tavernier (33)**
 - **Getrouwd met Lien D'Hooge (36)**. Het koppel heeft een zoon, Casper (5), en een dochter, Liv (3 maanden).
 - **Ken je van restaurant 't Vijfde Seizoen in Aalter**. Voor hij drie jaar geleden een eigen zaak startte met zijn vrouw, deed Broes ervaring op in de beste Vlaamse keukens. Hij werkte onder meer in Hof van Cleve, 't Molentje, Sir Anthony Van Dijck en De Karmeliet, waar hij sous-chef was.
 - **Is dol op koken met seizoensgebonden streekproducten**. Broes is ook een van de jonge topchefs die stevast de selectie van Jong Keukengeweld haalt en hoog scoort bij Michelin (2 vorkjes) en Gault & Millau (15/20).
- 't Vijfde Seizoen**
Stationsstraat 9, 9880 Aalter
www.tvijfdeseizoen.com

BROES TAVERNIER & LIEN D'HOOGHE RUNNEN
SAMEN 'T VIJFDE SEIZOEN IN AALTER

“Met ons tweeën achter één fornuis? Nee, bedankt!”

In 't Vijfde Seizoen hebben ze de taken goed verdeeld: Broes is baas in de keuken, Lien in de zaal. En nu ze hun flat aan het verbouwen zijn, is het restaurant even hun thuis.

Een eigen restaurant én een jong gezin runnen, het vraagt wat van een mens. Ten huize Tavernier-D'Hooge is het alle hens aan dek. Onlangs kregen Broes en Lien een tweede kindje: Liv, een schat van een zus voor Casper. “Aanvankelijk hadden we er maar ééntje gepland”, lacht de chef. “Maar we besloten om toch voor twee kindjes te gaan. Ons geluk kon dus niet op toen we opnieuw zwanger bleken. Alleen moeten we nu in allerijl een derde slaapkamer bij maken, in ons appartement boven de zaak. Alles zit onder het stof, vandaar dat we tijdelijk in het restaurant wonen.” Niet dat dat zo ongewoon is, vindt Lien: “We draaien lange dagen en gaan eigenlijk enkel naar boven om te slapen. Ons leven speelt zich hier af. Koken doen we bijvoorbeeld altijd beneden, ook op woensdag en zondag, als het restaurant dicht is.”

Keukensafari

Op die vrije dagen kruipen ze allebei even vaak achter het fornuis. “Beetje afhankelijk van wie zin heeft om te koken”, zegt Lien. “Maar soms heeft geen van ons tweeën er de fut voor. (lachje) Dan rijden we snel even langs de Thai of gaan we sushi halen. En één keer per maand trekken we naar de frituur, want frietjes zijn Caspers lievelingskost.

Onze zoon is niet de beste eter, en het kan soms een gevecht zijn aan tafel. Op vrije dagen hebben we daar geen zin in, dan willen we vooral genieten van elkaar en een gezellige tijd met ons gezin hebben. Samen spelen vinden we véél belangrijker dan koken en eten.” Behalve op frietjes is Casper ook dol op pasta. Lien heeft vandaag één van zijn favorieten op het menu gezet: farfalle met groene saus. Broes maakt een voorafje. Elke maand bedenkt de chef een nieuw degustatiemenu, maar geen enkele gang wordt aan de restaurantgasten geserveerd voor die thuis is uitgetest. Vanmiddag voorziet hij de première van z'n risotto met pompoen en postelein. “We eten best vaak vegetarisch,” vertelt hij, “zonder daar echt bij stil te staan. Met groenten kun je gewoon veel creatiever koken. Ik haal ze bij de boer: niets gaat boven die volle smaak van groenten die recht van het veld komen.” In de buurt vind je heel wat kleine producenten met een beperkt, maar vers en lekker aanbod. Het dwingt hem om creatief te zijn in de keuken, zegt hij. “Maar dat komt me goed uit: ik heb er een hekel aan om bestaande recepten te volgen, ik kook vanuit mijn buik.” Het tekent ook z'n aanpak als er voor een maaltijd voor het gezin moet gezorgd worden. Broes trekt op keukensafari en tovert iets op tafel met wat hij in de koelkast vindt, terwijl Lien liever vooraf het





Broes: "Lien is de koningin van de eenpansgerechten. Handig voor mij: hoe minder afwas, hoe beter"

menu bedenkt en dan de ingrediënten in de supermarkt haalt. "Meestal doe ik dat zonder lijstje en als ik al een beetje honger heb", lacht Lien. "Een gevaarlijke combinatie, want er komt gegarandeerd van alles in de winkelkar terecht dat ik niet nodig heb."

Heerlijke comfortfood

Je zult Lien en Broes niet gauw samen boven de potten vinden. "Op een boot kan maar één kapitein zijn", grapt Lien. "We hebben één keer samen gekookt, onze allereerste kerst samen. Maar dat is in tranen geëindigd, we hebben ons lesje dus wel geleerd. (lacht) Als ik het eten klaarmaak, moet Broes zich niet. Hij hangt wel rond in de keuken, om een aperitiefje te drinken of met Casper te spelen. Dan draagt hij soms Liv op de arm, zodat ze er ook bij is. Maar hij hoeft niet te veel over mijn schouder mee te leren. Doet hij het toch, dan krijg ik altijd te horen: 'Het ziet er niet uit, maar het wordt vast wel lekker.'" "En dat is het ook", vindt Broes. "Ik ben dol op comfort food en daar is Lien héél erg goed in. Ze is de koningin van de eenpansgerechten. Ik ben jaloers op hoe proper het aanrecht blijft als ze kookt. Mooi

meegenomen voor mij, want hier is de deal: wie kookt, hoeft niet af te wassen." Lien leerde koken toen ze op kot zat en ze doet het nog altijd liever snel en makkelijk. De schuimpjes en zalfjes laat ze met plezier over aan haar man. Broes, die de zoon is van gewezen Groen!-senator Jef Tavernier, kreeg de microbe via z'n vaders moeder te pakken. "Mijn oma kon vreselijk lekker koken", zegt hij. "Er stond altijd wel iets te sudderen op het vuur. Ze had ook een gigantische moestuin en kweekte kippen en konijnen. En elke zondag, als de hele familie op de koffie kwam, zette ze vier taarten op tafel. Allemaal zelf gebakken! Intussen is ze 87 en kookt ze niet meer. Maar mijn papa heeft wel haar baktalent geërfd: hij maakt hele lekkere soezen en elk jaar pakt hij uit met een geweldige kerstbuche. Zelf ben ik eerlijk gezegd niet zo'n zoetekauw. Als ik niet voor gasten kook, voorzie ik zelden een toetje. Hier thuis ronden we meestal af met fruit, daar is Casper gelukkig wel dol op. En in de zomer eten we ijsjes, daar gaan z'n oogjes van blinken – en die van Lien ook. Benieuwd of onze dochter een even groot ijsjesmonster wordt." 🍷



Risotto met butternut en postelein

4 pers. • 40 min.

- 200 g risottorijst • 1 kleine butternut-pompoen • 2 teentjes knoflook • 2 sjalotten • 1 grote ui • 1 bosje postelein • verse bieslook • 4 zongedroogde tomaten
- 200 g geraspte parmezaan • 100 ml witte wijn • 1 l hete gevogeltesfond
- 4 el witte balsamicoazijn • 4 el olijfolie
- truffelolie • boter • peper en zout

- 1 Snij 8 dunne plakken van de butternut en steek er rondjes uit. Meng de balsamico met 2 el olijfolie en laat de rondjes pompoen daarin marineren.
- 2 Schil de rest van de butternut, verwijder de pitten en snij grof. Pel en snipper de ui en knoflook. Stoof aan in boter en voeg de pompoen toe. Doe er een kopje fond bij en laat even inkoken. Mix glad.
- 3 Pel en snipper de sjalotten. Stoof ze kort aan in 2 el olie. Voeg de rijst toe en stoof de korrels glazig. Blus met de wijn en laat het vocht verdampen. Voeg een kopje fond toe en zet het vuur lager. Giet er, zodra de rijst het vocht heeft opgenomen, opnieuw wat fond bij en herhaal dit tot de korrels beetgaar zijn.
- 4 Verwarm de oven voor op 160°C. Strooi de helft van de parmezaan op een met bakpapier beklede bakplaat en laat 20 min. bakken in de oven. Snij de tomaten in reepjes, snipper de bieslook.
- 5 Roer de butternutcrème, een klontje boter en de rest van de parmezaan door de rijst. Kruid met peper en zout. Schep de risotto op de borden. Schik er pompoenrondjes, parmezaankrokantjes, tomaten, bieslook en postelein op. Druppel er wat truffelolie overheen.



Farfalle met groene saus

4 pers. • 20 min.

- 500 g farfalle • 500 g varkensgehakt
- 500 g champignons • 1 grote ui
- 750 g gehakte diepvriesspinazie (het liefst met room) • 150 g kruidenkaas (type Boursin) • parmezaanschilfers • olijfolie • peper en zout

- 1 Maak de champignons schoon en halveer ze. Bak ze kort in wat olijfolie.
- 2 Pel en snipper de ui. Stoof aan in een scheut olijfolie. Doe het gehakt erbij en bak rul. Voeg de champignons toe en roer er de diepvriesspinazie door.
- 3 Roer er de kruidenkaas onder zodat hij smelt en laat nog even verder sudderen op laag vuur. Kruid met peper en zout.
- 4 Kook intussen de pasta beetgaar in ruim gezouten water en giet af.
- 5 Schep op elk bord wat pasta, lepel er de saus over en werk af met parmezaan.

Lien: "Als ik eten klaarmaak, moet Broes zich niet. Hij hangt hoogstens wat in de keuken rond met Casper en Liv"



3 TIPS VAN DE TOPKOK

- 1 **Volg het seizoen.** "We hebben hier vier compleet verschillende seizoenen met elk typische lekkernijen: asperges in de lente, volle tomaten in de zomer, schorseneren in de herfst, witloof en spruiten in de winter – om er maar een paar te noemen. Als je de seizoenen volgt, komt de inspiratie vanzelf."
- 2 **Gooi niks weg.** "Kaasrestjes kunnen in een saus of espuma. Visgraten, botten of een karkas van een kip gebruik je om bouillon van te trekken. En het is zonde om enkel de filet te gebruiken als je vlees klaarmaakt. In het restaurant maak ik er een punt van om het hele dier te verwerken, van kop tot teen."
- 3 **Koop rechtstreeks bij de boer.** "De producten daar komen recht van het veld. Ze zijn kraakvers en doorgaans goedkoper dan in de supermarkt. Kleine, lokale producenten hebben vaak de lekkerste dingen."

GEZIEN BIJ BROES

- **Kookboeken op het nachtkastje.** "Voor ik indommel, blader ik graag even door een kookboek. De foto's geven me zin om met de ingrediënten aan de slag te gaan. Op mijn manier, want ik heb er een hekel aan om andermans recepten te volgen."
- **Balpen en papier op zak.** "De inspiratie overvalt me vaak als ik aan het werk ben. Daarom heb ik altijd een notitieblokje bij de hand, zodat ik nieuwe recepten meteen kan noteren. Ik heb wel een schrijftje waarin ik ze allemaal verzamel, maar het puilt intussen uit van de losse blaadjes."
- **Muziek in de keuken.** "Niks beter om de sfeer erin te brengen of de adrenaline te kanaliseren dan een streep muziek! Zelf ben ik dol op stevige gitaren, Foo Fighters zijn voor mij de ideale kooksoundtrack. Mijn sous-chef heeft het dan weer meer voor beats."

Tekst: Nathalie Van Laecke.
Foto's: Ann De Wulf. Make-up: Ad Van Mierlo.