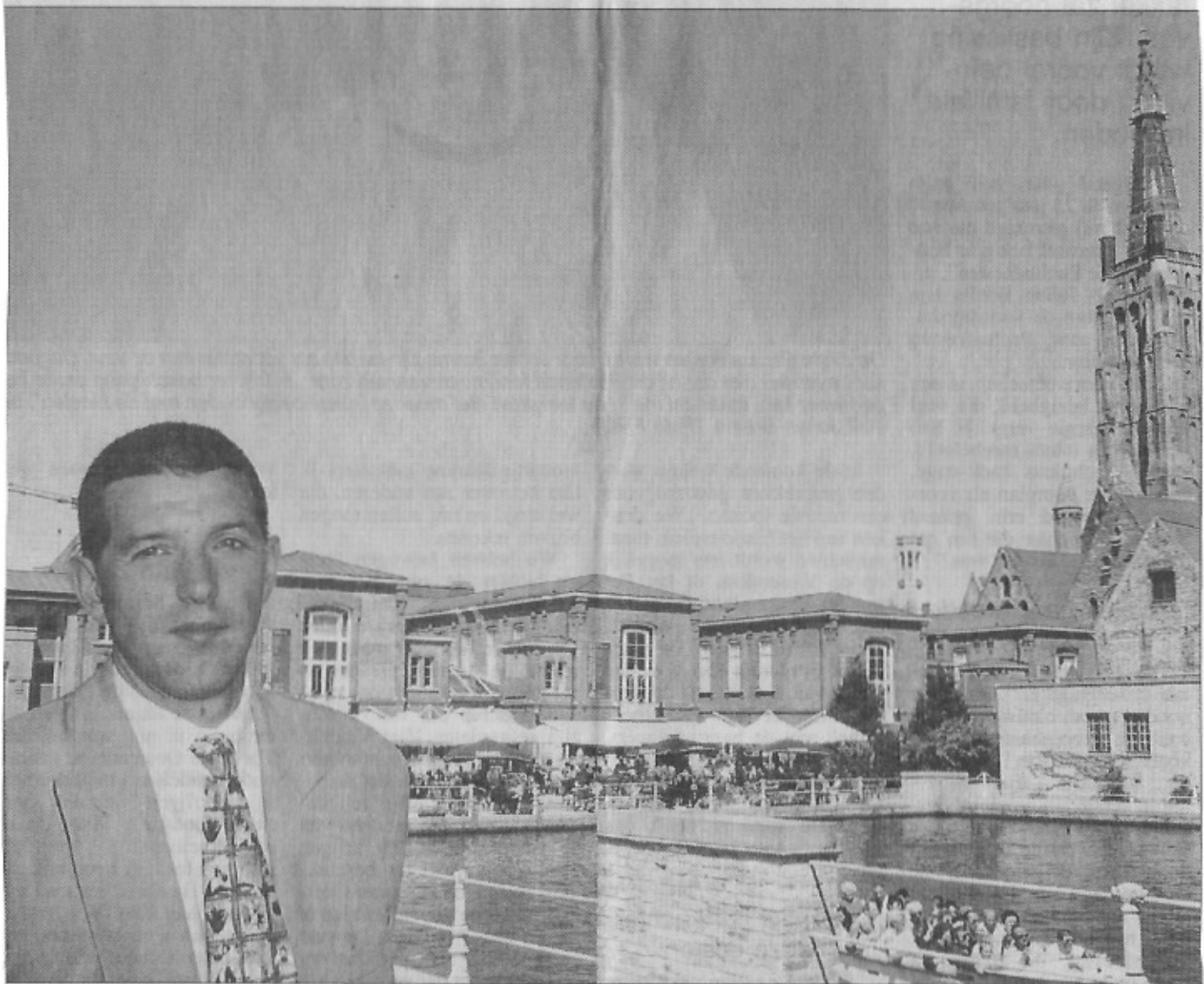


**Van 't casino**

**naar 't Boudewijnpark**

Meesterkok Roger Verpoort ruilt strand en zee voor Venetië van het Noorden



*Persoonlijkheden hebben meestal nood om zich af te reageren. Iets waaraan Roger Verpoort niet ontkomt: „Ik heb een heel zware job en als ik af en toe de remmen niet losgooi en voluit de sport induik, dan vrees ik dat mijn echtgenote in de problemen geraakt. Ik heb een enorme waardering voor de manier waarop Saskia me steunt. Ik ben weinig thuis... maar ze weet hoe gedreven ik ben.” Marathonlopen is de uitlaat van Roger die intussen al een zestal 43-km-koersen liep. Op het snapshot: meesterkok Verpoort voor het Brugse Oud Sint-Jans Huus.*

„Als je de horeca instapt, moet je ervan bezeten zijn ; werken als een ander niet werkt en zeker de uren die je presteert niet opschrijven...” Aan het woord Roger Verpoort die als tiener met een kookboek onder het hoofdkussen sliep en tijdens de dag vader en moeder zich doorheen de geplogenheden van hun hotel Margate zag wurmen... Hij was vooral door een grootvaderlijke fierheid bezeten : Rodenbachzoon Pierre Verpoort, de chef-pâtissier én groothandelaar in pralines die ooit door *Le Soir* tot *Le Magicien d'Oeufs de Paques* werd uitgeroepen. „Hij was mijn dooppeter en van hem heb ik het idealisme en de werkkraft mee. Hij gaf nooit op !” Maar ook idealisten ontkomen niet aan prangende keuzes. Toen Roger als meesterkok tien jaar casino Oostende achter zich had, kreeg hij een aanbieding van het Brugse Boudewijnpark. Zelfs casinoboss Willy Verdonck kon hem begrijpen.

Roger Verpoort groeide op zoals elke gezonde jongen. Kattekwaad was hem niet vreemd en in zijn collegetijd diende hij ooit de mis van Jos Verhelle, legendarische stichter van het Oostendse sportmekka Hermes waar atletiek, voetbal en ja, ook kunst, de vriendschappelijke plak zwaaiden.

### Speels begonnen

Of de kinderen vandaag te veel moeten leren ? „Moeilijke vraag, als je bekijkt wat de maatschappij vandaag van iedereen vergt ! Toch één waarheid : als je afgestudeerd bent... dan begint pas de eigenlijke school !”

---

## Stage zou ook lesgevers hotelschool goed doen !

---

Toen zijn ouders in de Oost-

endse Langestraat hun hotelrestaurant Margate uitbaatten, was Roger twaalf jaar. Je kan moeilijk van voorbestemdheid spreken. Wanneer je in het begin een handje meehelpt in de keuken, neem je dit wel speels op. Maar voor je het goed beseft wordt het een hobby die regelrecht op een beroep afstevent. Wat Roger Verpoort overkwam.

— Wat charmeerde je in de culinaire versiertoe ?

— Roger : „De creativiteit die de artisticeit niet vreemd is. Het verschil ligt hem hier : als de schilder iets op doek presteert, blijft het hangen. Creëert de kok kunst op het bord... dan is zijn oeuvre na 30 seconden hopeloos verzwonden.”

### Goede opleiding

Roger Verpoort draagt de Oostendse Stedelijke Hotelschool een groot hart toe. Deze onderwijsinstelling die sinds 1947 leerlingen tot hun 18 jaar op secundair niveau begeleidt en gelijkgesteld is aan atheneum, lycea en colleges. Iemand die na zes jaar afstudeert, heeft een A2 in handen. Met verdere

studies in Brussel kan hieraan gemakkelijk een A1 marketing en management toegevoegd worden, aldus Roger Verpoort. — Ook in horeca andere tijden ?

— Roger : „Er komt veel meer bij kijken dan vroeger. De chef die een varken kocht en *scheidde...* is definitief verleden tijd. Vandaag komt alles hygiënisch verpakt binnen en passeert daarbij nog computer en noodzakelijke analyses. Wil men een zaak goed runnen — sterrenrestaurants of volks eethuis — dan moet men natuurlijk bij de pinken zijn en weten hoeveel verlieskosten er worden gemaakt.”

een delicatessie waar niets aan kan. Men moet ten alle tijde de smaak van de vis herkennen!"

— **Wat wil je er qua onderwys nog aan toevoegen?**

— **Roger:** „Waar is de tijd dat ik voor de eerste keer op stage moest: ik had schrik van de chef en vond de *doop* voor de *bleutjes* — met honing en bloem gewassen worden! — maar sneu. Vandaag denkt men al chef te zijn wanneer men de hotelschool verlaat. Op een leeftijd van 18 jaar, met nauwelijks ervaring, worden onmogelijke bedragen gevraagd.”

— **Schort er iets aan de opleiding?**

— **Roger:** „De lesgevers van de Hotelschool zouden best zelf eens stage mogen lopen. De horeca is immers zodanig geëvolueerd, dat de lesgevers binnen de vier schoolmuren absoluut niet weten hoe het in de praktijk roert en draait.”

---

## „Ik kookte zelfs voor Tina Turner”

---

De pas in de voeten werd Roger gegeven door collega Marc Demeester, die hem erop wees dat het casino in Oostende in de problemen zat. Ontvangen door Willy Verdonck en Marcel Vangeel werd Ver-

poort voorgesteld om sous-chef te worden... met zicht op promotie. Hij aanvaardde en werd na een paar maanden meesterkok.

— **Gelanceerd naar fantastische carrière?**

— **Roger:** „Vergeet vooral niet dat het als Oostendenaar niet gemakkelijk is om het in de badstad waar te maken. Ik geloofde evenwel in Willy Verdonck, de zakenman met enorme mensenkennis en al even geweldige culinaire bagage. Ik leerde er dat het uitbaten van een casino absoluut geen makkie is: de speelzaal moet sowieso primeren, omdat van daar uit de allernoodzakelijke ping-ping komt.”

## Rare goestingen

— **Nogal personaliteiten passeerden jouw schotel?**

— **Roger:** „In mijn tien casin jaren passeerden *tien Gouden Ogen* en enkele *Gouden Schoenen*. Zo kreeg ik de kans voor Tina Turner te koken. De bijzonder sympathieke Tina lachte mij allerbreedst toe: Thank you for the good meal! Vera Lynn en België's enige Toots Thielemans passeerden eveneens de show. Om niet te spreken van Cliff Richard die dankte voor het snoeperig etentje... maar — 's avonds om 11 u., asjeblijf! — vroeg om 35 kg pralines. Maar we hebben die klus toch kunnen klaren. Ja, artiesten kunnen soms rare goestingen hebben...”

— **Plots hield je het kursaal**

voor bekeken...

— **Roger:** „Zo'n drie jaar geleden zwakte het culinair aspect in het casino af. Men wist niet meer welke richting uitgegaan: plaatst men morgen een nieuwe kursaal, dan is men spontaan gastronomische mogelijkheden zat. Men zit evenwel met een oude structuur in een oud gebouw.”

— **Was je voorstander van een kursaal in zee?**

— **Roger:** „Heel zeker. Het zou voor Europa een enorme uitdaging geweest zijn. Kosten? Daar spreek je niet over, als je ziet hoe de casinomenen vandaag moeten werken... en wat men de jongste tien jaar al heeft verloren.”

— **Liet kurhaus culinaire kansen liggen?**

— **Roger:** „Op sommige vlakken wel, omdat men zich meer en meer tot het gewone cliënteel moet richten. Ik vind het spijtig dat zoveel Oostendenaars nog nooit in hun kursaal zijn geweest. Kurhaus dat heus niet duur is te noemen...”

---

## Boudewijnpark dé grote uitdaging!

---

De horecawereld is niet groot... Dat ondervond Roger Verpoort vorig jaar toen hij door schepen Bernard Logghe,

directeur Brugse Boudewijnpark, werd uitgenodigd. „We gaan uitbreiden”, zegde hij, „en zouden graag op u een beroep doen.” Voor de meesterkok een bewijs dat hij inzake reputatie goed in de markt lag. Maar wat een te nemen beslissing, zeg!...

— **Hoe deelde je dat mee aan Willy Verdonck?**

— **Roger:** „Bij mijn eerste contact met het Boudewijnpark maakte ik terstond de casinodirectie kond dat er een reële kans was dat ik het Brugse aanbod zou aannemen. „Grijp die kans met beide handen!”, was de ridderlijke reactie van Willy Verdonck. Meer nog: de casinodirecteur bood me een feestje aan, om het afscheid... en het feit dat ik tien jaar het beste van mezelf had gegeven voor het casino. Voor mij is Willy Verdonck een chic type: een mensenkenner die zijn waardering voor zijn personeel heus niet onder stoelen of banken steekt...”

— **Boudewijnpark: what's in a word?**

— **Roger:** „In horecatermen betekent dit vier restaurants die telkens naar een bepaald thema werken. Er is Bambino die een speelruimte heeft plus de kindvriendelijkheid die het gehele Boudewijnpark uitstraalt. Verder een frituur en wel vijf *aubettes*. Het restaurant Oud Sint-Jans Huus — met terras en feestzalen neergeleid langs de Brugse Reien — mag tot de verbeterde keuken gerekend. De meeste producten in het Boudewijnpark — circulerend van 225 tot 350 fr. — zijn van lagere prijsklasse. Service en prijs/kwaliteitverhouding zijn gewaarbord.”

Het Noordzeestrand — **Amusement van 't Venetië van het Noorden maakt ouders en kinderen toppe-zot...**

— **Roger:** „Een waarheid die het Boudewijnpark sterk maakt met Dolfinarium, fantastische shows, enige attracties en culinaire opvang die gaat van frituur en eettentjes tot drie-gangen-menu's. Een familiedag in het Boudewijnpark die velen moeten herontdekken. Jongeren varen ongeremd op de Mississippiboot, overwinnen angst op reuzenrad en slingers en gieren het uit op de dolfijnenwaterglijbaan... Senioren kunnen opnieuw een Breughelkermis meemaken of gewoon in Belle Epouquezaal of Oberbayernzaal reuzenpint en pittig danspasje savoureren!”

— **Mijn God, waar bleef het Noordzeestrand?**

— **Roger:** „Oostende blijft spijs alles mijn grote liefde. In de Taboralaan lonken duinen op amper 100 meter afstand. De zeelucht kriebelt zodanig in mijn neusgaten dat ik Oostende ruik en vanuit mijn tuin spontaan een knipoog werp naar Jan Piers' Europacentrum. Ik had trouwens een grote bewondering voor Lange Jan, die mij als 't ware een *must* in 't oor blaast: Oostende heeft terug nood aan een minister van Toerisme!”

— **Je hield ergens van het casino...**

— **Roger:** „Toen ik de laatste dag het kursaal achter mij liet, moest ik een traan wegpinken. Tien jaar vertrouwen en vriendschap veeg je zomaar niet weg. Maar langs de andere kant passeert een Boudewijnpark nu ook niet iedere dag je deur...”

## Vis met respect behandelen

Inzake studies en praktijk was Roger Verpoort een haantje de voorste. Schouderklopjes bleven niet achterwege: „Doe verder met hetgeen je bezig bent, je zult het ver schoppen!”, zei Jean Marrière van de Breton ooit. Daar stak Roger enorm veel op inzake visspecialiteiten, waarmee hij naderhand verschillende wedstrijden zou winnen.

— **Roger:** „Ik kan het niet aanzien hoe men al eens een vis verbastert. Sommigen wagen zich aan tarbot met sinaasappelen. Vind ik walgelijk, als je beseft wat voor luxevis de donkerbruine grote bot wel is. Gewoon gekookt met een mousselinesaus of gesmolten boter en een aardappel is dit

# Duur geen exponent voor kwaliteit...

De culinaire aanleg van mannen die er zelfs niet voor terugschrikken bijscholing te volgen, juicht Roger Verpoort alleen maar toe.

— Een paar tips voor de mama's en de papa's...

— Roger : „Jammer dat men doorgaans maar drie soorten vis kent : tarbot, tong en lotte. Ik heb ooit een wedstrijd gewonnen met schol, de 'Prijs Charles Vanhove' in Brugge. Ik had een lasagna gemaakt van schol met scheutjes én een saus op basis van venkels. Wat gezegd van een gebakken wijting met tartaar en citroen !”

— Wat omtrent vlees en groenten ?

— Roger : „Er kan niets boven een entrecote gewoon gegrild met bearnaisesaus en frietjes. Een kip in rode wijn gemarineerd, is dat geen pure luxe ! Wat groenten en fruit betreft, gaat mijn voorkeur uit naar rauwe groenten en uitheems fruit als mango, ananas en kiwi...”

## Vijf tips voor fijnproever met sociale portemonnee

**Met Kerst :** thema, entourage en familie bijeen moeten het hier doen. Hou het derhalve traditioneel met een gebakken kalkoen met appelmoes en kroketjes.

**Met Pasen :** wat kan er boven een lamfilet met groentekrans en gegratineerde aardappeltjes.

**'s Winters :** geef mij dan maar een Brusselse *stoemp* en een gewone pint. Aardappelpuree met gewone gebakken spruitjes, prei of spinazie. Welke Belg verlangt daar niet naar in de koude dagen ?

**'s Zomers :** garnaaltjes op een terras. Jong, pak me dat toch niet af !

**In de Lente :** laat de jonge groenten als spinazie en worteltjes maar aanrukken. Vergeten we dan in godsnaam de kant-en-klaarproducten. Een afgewassen jong worteltje, da's toch snoepen van the garden of Eden !

— Hoe duurder hoe beter ?

— Roger : Maar nee toch. Het is de prijs van de koffie niet die het doet. Wél de service, het interieur, de toiletten en de netheid. Wie investeert in zindelijkheid en beleefdheid, is het horecaleven waardig ! (ET)



Roger Verpoort werd geboren op 3 oktober 1959 en heeft Alfons, Pieter en Kurt als jongere broers. Hij maakte het overlijden mee van broertje Kurt en zusje Mieke. Op 18 maart 1983 stichtte Roger Verpoort met Saskia Ackx een gezin dat uitbreidde met Kelly (13), Rocky (11) en Julie (7). Bovenstaande snapshot doet Roger denken aan zijn allereerste perfect menu : gebraden kip met frietjes. „Het precies weten wanneer de kip gaar is, is op zichzelf een uitdaging !”, voegt hij er veelbetekend aan toe.

# Oostends toerisme moet opgekrikt

Hoe moeilijk het vanaf heden combineerbaar is, Roger Verpoort zweert dat hij Oostende trouw blijft. Dagdagelijks zet hij zich evenwel totaal in voor het Brugse Boudewijnpark dat samen met het *Sint-Jans Oud Huus* goed is voor zo'n 6000 mensen per dag. Het Boudewijnpark trekt daarbij de kaart voor families met kinderen tussen vier en 12 jaar waarop zeezoogdieren als orka's, zeeleeuwen en dolfijnen wachten... Om het maar niet over de onnoemlijk vele attracties te hebben!

— **Met welke kater zit de Koningin der Badsteden ?**

— **Roger :** „Het toerisme moet dringend opgekrikt worden. Iets wat niet alleen van Vandecasteele & Co moet komen. Mijns inziens ligt de bal ook in het horecakamp, dat naar personen als BierCo-uitbater Alain Tournoy en Peter Verdonck moet opkijken : mensen die verder kijken dan alleen maar het commerciële aspect van de zaak...”

— **Oostende - Brugge : waar ligt het gastronomisch verschil ?**

— **Roger :** „Er zijn zaken langs de Oostendse Visserskaai die zeer hoog aangeschreven zijn. Maar er zijn ook andere : zaken die het nog altijd in zich hebben van „we werken voor de Engelsen... en we kunnen ze bedriegen”. Mentaliteit die je in Brugge niet tegenkomt.”

— **Hoe hoog wordt Belgische keuken geprezen ?**

— **Roger :** „Al wordt er gepronkt met de Franse keuken, dan is het een feit dat de Belgische keuken internationaal als beter wordt aangeschreven. Onze finesse : gedrevenheid, afwerking en presentatie.” (ET)



*Op de voorstevan van een van de vele boten van het Boudewijnpark laat Roger Verpoort zich ontvallen, dat hij in zijn Brugs werkmidden een stuk Oostende verloor... maar aan water geen nood heeft. „Ik ben Belg”, zegt Roger nog, „en zal derhalve de Waalse producten evengoed verdedigen als de Vlaamse. We mogen fier zijn op ons culinair niveau.*