

HORECA AWARD 2016



In naam van de familie Dendooven en al onze medewerkers dank ik de collega's voor deze schitterende prijs. Hij zal een ereplek krijgen in ons restaurant.

Ik zeg u "in naam van de familie", omdat dit meteen een groot en sterk stuk van de eigenheid en van de kracht van onze onderneming vormt. Onze familie, nu al drie generaties lang, vormt immers de ruggengraat van deze onderneming.

Broers, zussen, ouders, kinderen, neven en nichten: zij staan schouder aan schouder met dat ene doel voor ogen: onze gasten perfect verwennen, hen het beste geven van wat wij te bieden hebben.

En dat beste is de levensgenieters culinair in de watten leggen, in de beste Vlaamse traditie. Steeds dankbaar voor het vertrouwen dat mensen ons stellen.

Een gezellige sfeer en een ongedwongen service. Midden de vlakke Vlaamse velden en omgeven van geschiedenis en kunst, in de zomermaanden omgeven van heel veel kunst, want dan is Ter Doest het kloppend hart van de beeldenroute georganiseerd door nonkel Gratien.

Maar beste mensen, berusten en stilstaan, dat betekent in onze branche ook achteruitgaan. En dat

willen wij natuurlijk niet, dat beseft elke collega. Daarom hebben wij de jongste jaren een aantal zaken veranderd en tegelijk ons aanbod verruimd.

Het restaurant werd heringericht en de menukaart uitgebreid. Zo zijn we bijzonder trots dat we het overheerlijke, 5 weken gerijpte West Vlaams rood van eigen kweek kunnen aanbieden. En dat we sinds dit jaar ons hiervan één van de veertien erkende fokkers mogen noemen.

Sinds 2011 draait het hotel in het abtgebouw meer dan behoorlijk en blijkt ze een topper voor levensgenieters die houden van een zorgeloos verblijf op een unieke historische locatie.

In 2012 werd het drukbezochte restaurant Vijfwege te Vlissegem aangekocht, een zaak waar alle Vlaamse klassiekers nog steeds meer dan in de smaak vallen.

En in 2014 ging pal naast het restaurant Ter Doest

D'herberghe van start, een gezellige pleisterplaats voor wandelaars en fietsers. Een plaats waar het huisbier 'Ter Doest' natuurlijk welig vloeit.

We boden al fietsen aan maar sinds 2015 zijn er ook scooters, volledig in Ter Doest kleuren en met wapenschild toeren onze gasten door de hele regio. Op zoek naar nog meer betoverende plekjes.

Om u maar te zeggen, dat 'Ter Doest', 'Vijfwege', 'Familie Dendooven' leeft en bloeit als nooit tevoren en de grote ambitie heeft om verder te groeien.

Namens de familie en alle medewerkers hartelijk dank voor deze mooie erkenning.

Wees allen welkom!

David Dendooven



BROERS, ZUS EN NEVEN SCHOUDER AAN SCHOUDER IN TWEE HORECAZAKEN

DE GROOTSTE HORECAFAMILIE VAN BRUGGE

De familie Dendooven ontving eerder deze week de Horeca Award. Ze volgt daarmee driesterrenchef Geert Van Hecke op, toch niet de eerste de beste. De prijs ging voor het eerst naar een hele groep familieleden, die zich al jaren inzetten voor de horeca in het Brugge. "Een fantastische erkenning", vindt Sofie Dendooven (46), die gastvrouw is in restaurant Ter Doest in Lissewege, waar ook haar drie broers en twee neven meewerken.

Bourgeoisie

Het restaurant is in 1961 opgestart door Wilfried (78) en Gratien (76) Dendooven. De twee broers zagen destijds brood in de ouderlijke hoeve. Hun vader Jules was veeboer en had acht stalknechten die bij de paarden sliepen. "Een deel van de stallen stond een tijdje leeg en ik had net een opleiding in de koksschool achter de rug", vertelt Wilfried. "We zijn heel eenvoudig gestart, met dertig couverts en enkel open op zaterdag en zondag. De eerste aankoop was een fritouse. We hadden twee specialiteiten: een gewone boterham met hesp en côte à l'os. Terwijl ik vooral in de keuken stond, zorgde Gratien voor

het interieur. Als kunstenaar-schilder lokte hij een apart publiek. Heel veel mensen uit de bourgeoisie kwamen iets eten."

Wilfried werd bekend om zijn grillgerechten. Het succes van Ter Doest zorgde er bovendien voor dat de zaak stilaan groeide. "Ook vader Jules zag dat in. Toen er nog enkele paardenstallen leeg kwamen te staan, stelde hij voor om verder te investeren. We gingen van 30 naar 80 plaatsen. We waren met zeven thuis: ook broers Roger, André en Arthur gaven hun bezigheden op en kwamen meehelpen in het restaurant."

Beeldenroute

De naam van Ter Doest ging in Lissewege en ver daarbuiten over de tongen. Vooral de rijkgevlude borden vielen in de smaak. In Ter Doest ging je niet met een lege maag naar buiten. Ook kunst bleef een belangrijk item. Gratien startte de beeldenroute, die nog altijd duizenden mensen lokt tijdens de zomermaanden. "In 1998 hebben wij de zaak overgenomen van onze vaders", zegt David. "Vrij snel hebben we nog wat gebouwen opgeknapt en

ingericht als hostellerie. In de hotelkamers verwelkomen we een ander publiek dat zo ook het restaurant leert kennen. In juli 2012 hebben we dan het gebouw en restaurant Vijfwege in Vlissegem gekocht. In maart 2014 openden we café D'Herberghe, naast Ter Doest."

Ideaal team

Buitenstaanders staan te kijken van de rolverdeling binnen de familie. "We klitten zo goed aan elkaar, omdat we elk onze kwaliteiten hebben. We staan schouder aan schouder, met hetzelfde doel. Ieder heeft zijn verantwoordelijkheid. We moeten niemand controleren. Ik denk, in alle eerlijkheid, dat wij het ideale team vormen." Wordt er dan nooit eens met de vuist op tafel geklopt? "Oh jawel, maar dan praten we dat ook meteen uit. We willen een discussie voor het slapengaan hebben uitgeklaard, zoals dat ook hoort bij een koppel."

300 dieren

Tegenwoordig is Ter Doest vooral geliefd omwille van de palingbereidingen en het eigen lekkere vlees. Ter Doest beschikt over 80 hectare weiland en een veestapel van 300 dieren. Het lokale kippenras Brugse Vechter wordt er gekweekt in vrije loop.

Vaders Gratien, Wilfried en André komen nog dagelijks hun aperitief drinken. Maar er wordt binnen de familie Dendooven vooral gekeken naar de jonge generatie. Ook Jonas (23), Jorden (23) en Ruben (26), de drie zonen van Bart, werken al mee in de zaak. Sedert dit jaar zijn Olivier (19, zoon van Johan) en Louis (20, zoon van Peter) actief in de zaak. Charlotte (20) en Marie (17) (dochters van Sofie) en Eva (17) (dochter van Johan) springen bij in de weekends en de vakanties. Samen vormen ze een hecht team. "Mijn drie zonen zijn er vanzelf in gerold", zegt Bart Dendooven. "Ik heb het hen nooit verplicht. Ze zagen hun vader vaak laat thuis komen, maar wel genieten van zijn werk. Ze hebben de liefde voor het vak eigenlijk zo meegekregen. Horeca kan je niet tegen je zin doen. Daar ben je van 's morgens tot 's avonds laat mee bezig."

Bart Huysentruyt - artikel verschenen in Het Laatste Nieuws



De familie Dendooven, met de cartoon van de Horeca Award, in restaurant Ter Doest. KLouis (19) ontbreekt op de foto. Foto Proot



Bompa Jules en Julia Dendooven aan de Brugse stoof. Let op de mooi geschilderde schoorsteenmantel.

HOE HET ALLEMAAL BEGON

Bompa Jules Dendooven, in 1899 in Lissewege geboren, doorliep in Avelgem het landbouwcollege. Alle lessen werden daar nog zoals in Stijn Streuvels tijd, in het Frans gegeven. Net zoals alle Dendoovens in Noord-West Vlaanderen stamt hij uit een echte boerefamilie.

Na zijn huwelijk met Julia Aernoudt was hij 20 jaar lang landbouwer te Oostkerke maar het zou z'n levenswerk worden om de oude abdijhoeve "Ter Doest" nieuw leven in te blazen. De abdij "Ter Doest" was een historische hoeve die eeuwen geleden deel uitmaakte van de befaamde cisterciënzermonniken. De hoeve had veel geleden onder de oorlog en bezetting. De weilanden waren door de Duitsers volgebouwd met bunkers, ter verdediging van de Zeebrugse haven.

Jules en Julia verrichten pionierswerk om in dit grote polderlandschap hun droom te verwezenlijken. Er waren zelfs geen elektriciteitsvoorzieningen aanwezig. Dankzij bompa z'n niet aflatende gedrevenheid kon moeder Julia tegen Kerstdag 1947 voor haar kroostrijke gezin op een elektrisch fornuis koken. Het grote gezin bestond uit 7 jongens en 1 meisje. Roger, Lucien, Germain, Marie Jeanne, Arthur, André, Wilfried en Gratien.

Er waren 40 hectare weiland en 40 hectare was bestemd voor akkerbouw. Van de vroege ochtend tot de late avond was het hard werken. Tot 1955 waren de paarden nog niet helemaal uitgeschakeld op Ter Doest. Toch was Jules een echte vooruitstrevende; hij was de eerste in het dorp die een auto had. Later waren het ook de eerste tractor, en de eerste maaidorser die op Ter Doest liepen...

De 8 Brabantse trekpaarden waren Jules z'n grote trots. Hij was gepassioneerd door z'n stiel en won dan ook talrijke prijzen op gewestelijk vlak en zelfs een paar keren de nationale prijs te Brussel. Ook voor de veekweek



De broers Dendooven met vader Jules v.l.n.r. Gratien, Wilfried, André, Arthur en Roger. [1987]

van het zwart bonte veeras werd hij met medailles bekroond.

Midden de jaren 50 was zoon Lucien als letterkundige afgestudeerd in Lausanne. Hij schreef z'n eerste boeken over de geschiedenis van Lissewege en de abdij Ter Doest. Ook was hij schrijver van romans en monografieën. Zodoende kwam Hof Ter Doest steeds meer in de media en belangstelling. Hof Ter Doest was nooit een "gesloten" hof geweest en de familie was gewend om mensen uit alle windstreken te ontvangen. De eerste "dagjestoeristen" kwamen de monumentale schuur bewonderen en werden steeds door bompa of een van de kinderen rondgeleid. De legendarische schuur werd een echte trekpleister en het aantal bezoekers werd steeds talrijker. De polderlucht schept de eetlust feller aan en velen kwamen bij moeder Julia vragen naar een "boerestuutte met hespe".

In feite zijn het die bezoekers geweest die de stimulans waren tot het optrekken van een restaurant. Eind de jaren 50 werd de gelagzaal ingericht met enkele tafels en stoelen. Het idee van een restaurant was geboren.

Gratien en Wilfried, de 2 jongste zonen startten met enkele eenvoudige gerechten, paling in het groen, boterham met hespe, tomaat met garnaal... Dankzij het succes konden enkele jaren later de stallingen tot restaurant worden omgebouwd. Er werd ook een haard eigenhandig gebouwd waar Wilfried het vlees op houtskool zou roosteren.

Bompa Jules die steeds begaan was met de toekomst van z'n zonen droomde ervan om hen allen samen te zien werken. Roger die voordien een kruidenierswinkel in Assebroek had en Arthur en Andre die gezamenlijk het landbouwbedrijf verder leidden, stapten ook mee in de zaak. Iedere zoon kreeg z'n eigen functie en verantwoordelijkheid.

De familie Dendooven had ook enkele zeer zware tegenslagen te verwerken. Hun zoon Germain stierf thuis op 21 jarige leeftijd nadat hij 3 dagen voordien uit het



v.l.n.r. André, Geert, Roger, Gratien, Wilfried, Bart, Arthur, Ludo en Peter. [1987]



Origineel krantenartikel over de opening van de "verbruikszaal" op Ter Doest. [1960]

Letterkundige Lucien Dendooven

Militair hospitaal van Doornik was ontslagen. Ook de letterkundige Lucien was slechts een kort leven beschoren, hij stierf op amper 46 jarige leeftijd.

Moeders sterven altijd te vroeg, maar zij blijven leven. Zo ook moeder Julia, een in goed mens, die zich liefst op de achtergrond hield en op 73 jarige leeftijd is overleden.

Jules Dendooven woonde gans z'n leven in het poortgebouw (waar zich nu de herberg bevindt).

Hij werd dagelijks met de beste zorgen omringd door z'n enige dochter Marie-Jeanne. Hij keek en zag dat het goed was...

Na een rijk gevuld en gelukkig leven stierf bompa op oudejaarsnacht, een dag na z'n 96 ste verjaardag.

Sofie Dendooven



Marie-Jeanne en Jules Dendooven



Een pintje achter den toog... Bemerkt de jonge Bart en Ludo op de achtergrond. [1986]



v.l.n.r. Ludo, Arthur, Bart, Wilfried, Peter, Geert, Gratien en André. [1982]



Ludo in actie op oudejaar 1994-1995, zoals we hem blijvend herinneren.



ROTISSEUR WILFRIED

Elke bezoeker van Ter Doest is het op het netvlies gebrand: Wilfried aan het haardvuur, druk in de weer om de prachtige stukken côte à l'os dicht te schroeien. Dikwijls in "schuim en zweet", urenlang in de verschroeide hitte.

Zoon David heeft de taak overgenomen, echter niet zonder de kneepjes van vader Wilfried geleerd te hebben. Soms kan Wilfried het nog niet laten en staat hij stiekem opnieuw op de vertrouwde plek aan de haard, zoals we hem kennen...



KONINKLIJK BEZOEK



Koning Albert en koningin Paola kwamen regelmatig op bezoek op het voormalige abdijgoed om te genieten van de prachtige polders en uiteraard om de innerlijke mens te versterken.

Bompa Jules, paardenliefhebber in hart en nieren, liet maar al te graag zijn Belgisch kampioen poseren met de koninklijke familie, tot groot jolijt van Filip, Astrid en Laurent. Misschien vindt de liefde voor dieren van Prins Laurent hier wel zijn oorsprong? Koning Albert was een absolute liefhebber... van paling in het groen. Terwijl het ouderpaar genoot van een heerlijke maaltijd konden de kinderen ravotten op het grote domein en ongetwijfeld schitterende jeugdherinneringen verzamelen.



GASTHEER ANDRÉ

Toenmalig gastheer André Dendooven (hierboven met zonen Geert (l.) en Johan (r.) en neef Peter) was verantwoordelijk voor de klantenrekeningen. In die tijd moest alles nog handgeschreven bijgehouden worden, opletten was de boodschap. Ook voor een praatje aan de toog kwamen trouwe klanten graag bij André, hij was dikwijls het luisterend oor. Vroeger werkten de broers 7 dagen op 7. Na het werk genoten ze regelmatig, samen met de laatste gasten, van een babbeltje en een slaapmutsje.

GASTHEER ROGER

Roger Dendooven bemande "den toog" en heette je welkom in de zaak. Roger is ons jammerlijk reeds in 1995 ontvallen.



GASTHEER ARTHUR

Arthur Dendooven was dé maître d'hôtel én dagelijks ook in de weer met de 300 runderen die de rijke polderweiden rond Ter Doest begrazen.



CHEF GRATIEN

Keukenchef van de eerste generatie. Kunstminnend in hart en nieren en de grote bezieler van de beeldenroute, die in 2016 voor de 22ste keer zal doorgaan! De beeldenroute verzamelt meer dan 100 kunstenaars tijdens de zomermaanden.

Gratien is zelf een begenadigd kunstschilder en heel wat van zijn werken zijn te bewonderen in het restaurant.





Bart Dendooven (uiterst rechts) met de oorkonde van de 33 Meesterkoks van België



Peter, Ludo, Wilfried, Bart en David aan het kreeftenbuffet.



DE JONGE GARDE



Eva (dochter v. Johan) en Marie (d.v.Sofie)



Charlotte, dochter van Sofie.



Ruben, Olivier, Jorden, Jonas en Louis Dendooven, aanstekelijk enthousiasme !



Het voltallige team van Ter Doest en Vijfwege. Geen gebrek aan dynamiek !

Restaurant **Vijfwege**
Vlissegem

Brugsebaan 12, B-8421 Vlissegem
tel. 059 23 31 96
www.vijfwege.be - info@vijfwege.be

gesloten op dinsdag en woensdag

Hostellerie **Hof Ter Doest**
Lissewege

RESTAURANT · HOTEL · GUESTLOFTS

Ter Doeststraat 4, B-8380 Lissewege
tel. 050 54 40 82
www.terdoest.be - info@terdoest.be

herberghe **Ter Doest**

Ter Doeststraat 4, B-8380 Lissewege
tel. 050 54 40 82
www.terdoest.be - info@terdoest.be