

## Met vier in bed net over de taalgrens - 28/07/2011

**RONSE** - Bed & Breakfast Vertes Feuilles van Pascal Martens ligt net over de taalgrens in St Sauveur. De roots van deze zaak liggen echter in Ronse. Het was het buitenverblijf van de grootouders van Martens, die in Ronse een textielbedrijf hadden.



Pascal Martens van Bed & Breakfast

*Vertes Feuilles* doet deze week mee aan het populaire VTM programma met vier in bed. Hij is de enige single in de hele reeks die een Bed & Breakfast runt. Naast de vijf kamers, die hij noemde naar de kleur waarin ze geverfd zijn, baat hij ook nog een restaurant uit en een kookatelier. 'Achtien jaar geleden ben ik hier begonnen' zegt Pascal. 'Ik woonde in Gent, de stad waarnaar mijn grootouders na de oorlog verhuisd zijn. Zij waren van Ronse afkomstig en hadden daar een textiel fabriek. Om toch nog voeling te houden met de streek hadden ze een buitenverblijf in Saint Sauveur, net over de taalgrens. Achtien jaar geleden heb ik dit geërfd. De twee gebouwen waren niks meer dan een hoop stenen. Alles heb ik gerenoveerd en ik maakte zo vijf gastenkamers.'

'Ik ben kok van beroep, de opleiding genoot ik in de bekende school Ter Duinen. Ik werkte in sterrenzaken zoals 't Oud Konijntje en Le Château du Mylord. Toen ik vijf jaar geleden een samenwerking begon met Bongo was mijn zaak echt goed gelanceerd en kon ik het uitwerken niet meer combineren met mijn eigen zaak. Ik kon toen van een buur nog zijn woning bijkopen en maakte daar mijn restaurant en kookatelier van. Voor dat laatste werk ik samen met het bekende Amerikaanse merk Kitchen Aid.'

'Voor het VTM programma met vier in bed werd ik zelf gecontacteerd. Ik was natuurlijk bereid om mee te werken. De opnames gebeurden eind mei en namen een hele week in beslag. Het was best wel zwaar. Ik heb direct gezegd aan de andere kandidaten dat ik nogal kort van stof ben. Ik kom misschien zwart wit over, maar ik zeg direct waar het op staat. Streng maar rechtvaardig zeg ik mijn gedacht. Voor het programma moet je de drie andere medekandidaten ontvangen zoals gewone gasten. Ook al staan er dan twee camerateams en in totaal dertien man mee te kijken' lacht hij. 'Iedereen moet ook een activiteit doen. Bij mij is dat de jacuzzi en een verzorgingssessie door een schoonheidsspecialiste. Door mee te doen heb ik ook zaken geleerd van de andere deelnemers. Zo was ik al lang op zoek naar een geschikte plek voor een sauna. Bij een van de deelnemers zag ik de perfecte oplossing voor in mijn eigen zaak.'

### Slow food

'Eten doen de gasten in mijn restaurant. Ik kook volgens het slow food principe en houd van traditionele gastronomie. Ik werkt dus vooral met streekgebonden producten van lokale boeren en heb mijn eigen groentetuin. Het huisaperitief brouw ik ook zelf op basis van vlierbloesem. Het brood bak ik altijd zelf, net zoals ik zelf de confituur maak voor bij het ontbijt. Zowel het restaurant als het wellness-gedeelte zijn voor iedereen toegankelijk. Maar dan wel op reservatie. Doordat ik enkel op reservatie werk heb ik geen sluitingsdag', besluit Pascal.

Tekst en foto's Peter Malaise