



Shannah

Zeebroek (35)

runt samen met haar ex-man het bestemmingsrestaurant Willem Hiele en sinds vorig jaar Bar Raphaël in Koksijde. In 2017 werd Willem Hiele bekroond door restaurantgids Gault & Millau tot ontdekking van het jaar.

“Ik hoop een inspiratiebron te zijn voor andere vrouwen”

Een doorzetter, zo zou je horeca-uitbaatster Shannah Zebroek kunnen noemen. Tijdens ons gesprek vallen regelmatig de woorden: “moeilijk gaat ook”. Het werd haar met de paplepel ingegeven dat je moet vechten als je iets wilt bereiken. Shannah hoopt een inspiratiebron te zijn voor andere vrouwen. “Zelfs al inspireer ik maar één iemand met mijn verhaal, dan is het voor mij geslaagd.”

Shannah was als zestienjarige het studeren moe en besloot een opleiding te volgen tot apothekersassistente. “Ondanks mijn leergierigheid, haatte ik school. Ik wou beginnen werken op mijn achttiende.” Met haar diploma op zak begon ze te twifelen of er toch niet meer in zat. Verschillende vriendinnen slaagden in het hoger onderwijs. Dat deed Shannah nadenken over haar eigen kunnen. “Hoewel ik al samenwoonde met mijn toenmalig lief waagde ik de sprong. Ik kon het maar proberen. Moeilijk gaat ook.”

Na haar lerarenopleiding was haar kennishonger nog niet gestild. “Mijn droom was om af te studeren als moraalwetenschapper. Als de studies niet zouden lukken, had ik het tenminste geprobeerd. Dan moest ik me de rest van mijn leven niet afvragen of het wel iets voor mij zou zijn.” Shannah combineerde haar studies moraalfilosofie met een parttime job als leerkracht Frans, geschiedenis en zedenleer.

150 wijnen

“Ik was 23 jaar en deed eigenlijk de twee maar half goed. Toen heb ik de keuze gemaakt om voluit voor mijn studie te gaan.” Tijdens haar laatste jaar moraalfilosofie leerde ze Willem kennen. Hij werkte toen in een restaurant in Koksijde en spoorde haar aan om hetzelfde te doen. “Ik wist niet eens dat er zoiets bestond als gastronomie of sterren. Ik ben daar gestart zonder enige kennis van wijn. Maar ik dacht: als ik

dat hier doe, moet ik dat godverdomme goed doen (lacht).”

Shannah memoriseerde in geen tijd de 150 wijnen van het restaurant. Zo ontdekte ze dat het restaurantleven haar ding was. “Ik vond dat echt fantastisch om klanten wegwijs te maken in de wijnwereld en om passende wijnen te vinden bij het menu.” Niet veel later startten Shannah en Willem met een gastentafel van maximum acht personen in het oude vissershuisje van Willems ouders. Daarnaast gingen ze bij mensen thuis koken. “We wisten dat het niet gemakkelijk ging zijn maar moeilijk gaat ook.”

“Ondertussen zat ik in mijn laatste jaar moraalwetenschappen en moest ik nog een thesis schrijven. Dat was een heel zwaar jaar maar ik slaagde. Na drie jaar zijn we gestopt met de homecookings en hebben we de gastentafel uitgebreid tot twintig personen.” In 2017 werd Willem Hiele ontdekking van het jaar van Gault & Millau met vijftien punten op twintig. “Dan is het uit zijn voegen gebarsten.”

“Bij Willem Hiele brengen we elke dag een voorstelling”

Ontdekkingsrestaurant

“Willem Hiele is een ontdekkingsrestaurant en kan het verschil maken in iemands leven. Als mensen de parking

oprijden, weten ze niet wat hen te wachten staat.” De service start stipt om half één ‘s middags en om half acht ‘s avonds. Alle gasten komen op hetzelfde moment binnen en worden op hetzelfde moment geserveerd. “Eigenlijk brengen we elke dag een voorstelling. Het is een trein die vertrekt en iedereen meeneemt op een onvergetelijke ervaring.”

“In het leven moet je wel een portie geluk hebben, tegelijkertijd kan je dat geluk ook afdwingen”

Shannahs ambitie is niet om het beste restaurant te zijn. Ze wil vooral trots kunnen zijn op zichzelf. “Als ik iets doe, wil ik dat zo goed mogelijk doen. Daarom hoeven we niet beter te zijn dan het restaurant hier op de hoek. Elk restaurant is ook anders. Ik wil het beste halen uit Willem Hiele en nog meer inspelen op de voorstelling die we brengen.” Op haar vijfendertigste runt ze een succesvol restaurant en bar. “In het leven moet je altijd wel een portie geluk hebben. Tegelijkertijd kan je dat geluk een beetje afdwingen. Als ik me niet volledig had gesmeten in het Willem Hiele verhaal, dan gingen wij dat restaurant nooit samen opgebouwd hebben. We hebben het succes van Willem Hiele te danken aan ons doorzettingsvermogen.”

www.restaurant.willemhiele.be