





# ONZE CHEF

een warme hulde aan **GEERT  
VAN HECKE**

**Tine Bral**

FOTOGRAFIE KRIS VLEGELS

 | LANNOO

IN HET LEVEN HEB JE WEL MEER VRIENDEN, MAAR VRIENDEN  
VIVE NOTRE AMITIÉ SANS FRONTIÈRES! KAMI VAN MOEDER HAD  
NOËL HIJ GAAT HEEL GRAAG ETEN BIJ ZIJN POULAINS. FRANS  
VAN HECKE HEEFT ZIJN PRINCIPES EN ZAL DAAR NOOIT VAN  
STIJN HIJ IS DE KAPITEIN VAN HET SCHIP EN BEPAALT DE  
IN VLAANDEREN BINNENGEBRACHT. WOUTER DE CHEF EN  
GEDISCIPLINEERD MAAR ONTSPANNEN, GEEN 'STIJVE BAZAAR'.  
KRIS HET WAS HARD WERKEN, MAAR WE GINGEN VOOR ELKAAR  
LIDIA HIJ ZAL NOOIT ZOTTE DINGEN DOEN EN BLIJFT ALTIJD  
EEN HEEL ZUIDERSE, HEEL ZUIVERE, PURE EN LICHTKEUKEN.  
MET OPEN MOND TOEKEKEN. FREDERIK DS GEEN 'SHOWMAN'  
BLIJVEN STAAN. ANGELO DE CHEF EN MADAME ZIJN WARME  
HEEL BLIJ ÉN TROTS DAT IK IN DE KARMELIET HEB GEWERKT!  
PERSOON, WEL IN ZIJN ETEN EN ZIJN METIER. LUC DE KEUKEN  
HET WOORD. FREDERIK DC GEERT VAN HECKE WAS ER ALTIJD  
KENNIS BETREFT, PRIJS IK ME GELUKKIG DAT IK  
WE IETS TE ENTHOUSIAST WAREN UITGEGAAN, WAS DE CHEF  
IS DE ENIGE DIE EEN 'ECHTE' BISTRO OPENDE MET OP  
VAN DE GROENTEN WIST DE CHEF HOELANG ZE REEDS

VOOR HET LEVEN... DIE KUN JE OP ÉÉN HAND TELLEN. MICHEL GEERT DE ZIN VAN HET KOKEN EN BAKKEN MEEGEKREGEN. IK VOELDE METEEN DE WARMTE EN DE AMBITIE. BENNY GEERT AFWIJKEN. FILIP DE CHEF KOOKT ECHT OP 'BUIKGEVOEL'. KOERS. CHRISTINE GEERT HEEFT DE MODERNE GASTRONOMIE MADAME ZIJN EEN GEWELDIG TEAM. OLIVIER DE SFEER WAS ERWIN ZIJN KEUKEN WAS TOEN AL HEEL LICHT EN HEDENDAAGS. DOOR HET VUUR. BERT GEEN BLADMUZIEK, MAAR IMPROVISATIE. HEEL NUCHTER. MARK DE KEUKEN VAN GEERT VAN HECKE IS GILLES WE WAREN ACHT KLEINE SCHOOLJONGETJES DIE MAAR EEN REALIST DIE MET BEIDE VOETEN OP DE GROND IS MENSEN BIJ WIE JE JE METEEN THUIS VOELT. LIESBET IK BEN BRECHT HET EGO VAN GEERT ZIT HELEMAAL NIET IN ZIJN VAN GEERT VAN HECKE IS KLASSIEK IN DE POSITIEVE ZIN VAN ALS DE KARMELIET OPEN WAS. TOM VOORAL WAT PRODUCT-BIJ GEERT VAN HECKE KON WERKEN. REINOUT ALLEEN ALS WEL ENIGSZINS UIT ZIJN HUMEUR. MAXIME GEERT VAN HECKE DE KAART 'ECHTE' BISTROGERECHTEN. BROES AAN DE KLEUR GEKOOKT WAREN. LAURENT

# INHOUD

|                                                                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>GEERT VAN HECKE</b>                                                                                            | <b>8</b>  |
| <b>MIREILLE VAN HECKE</b>                                                                                         | <b>14</b> |
| <b>LOUIS VAN HECKE</b>                                                                                            | <b>18</b> |
| <br>                                                                                                              |           |
| <b>Masaru Kamikakimoto</b>                                                                                        | <b>21</b> |
| <b>Michel Roux Jr.</b>                                                                                            | <b>22</b> |
| <b>Noël Neyens</b>                                                                                                | <b>26</b> |
| <b>Frans Saint Germain</b>                                                                                        | <b>27</b> |
| <br>                                                                                                              |           |
| BENNY SONNEVILLE                                                                                                  | 30        |
| Benny's appelcake                                                                                                 | 33        |
| <br>                                                                                                              |           |
| FILIP CLAEYS                                                                                                      | 34        |
| Gemarineerde makreel met rode biet en gefrituurde lavas                                                           | 38        |
| Gebrande prei en oud Roeselare brokkelkaas, karnemelk                                                             | 40        |
| Gelakte wilde eend met champignons, koolrabi en gepofte aubergine                                                 | 42        |
| <br>                                                                                                              |           |
| STIJN BAUWENS                                                                                                     | 44        |
| Kalfskopterrine met gekonfijte ganzenlever en gemarineerde bloemkool                                              | 48        |
| Geplette patatjes met garnalen en gepocheerd kwarteleitje                                                         | 50        |
| Varkenspaté de luxe met eendenlever en witlof uit volle grond                                                     | 52        |
| <br>                                                                                                              |           |
| <b>Lidia Van Hemeledonck</b>                                                                                      | <b>54</b> |
| <b>Marc Mennes</b>                                                                                                | <b>56</b> |
| <br>                                                                                                              |           |
| OLIVIER FONTEYNE                                                                                                  | 58        |
| Wijnlijst                                                                                                         | 61        |
| <br>                                                                                                              |           |
| ERWIN DENYS                                                                                                       | 62        |
| Coquilles, bereidingen van knolselderij en quinoa                                                                 | 66        |
| Langoustines, eekhoorntjesbrood, trompettes-de-la-mort, suikersla en open ravioli                                 | 68        |
| Pladijs met jonge wortel, meikool en laurier                                                                      | 70        |
| <br>                                                                                                              |           |
| KRIS VERSCHEURE                                                                                                   | 74        |
| Witte asperges met Ibericoham, gepocheerd kwarteleitje, ijs van chorizo en krokantje van Parmezaanse kaas         | 78        |
| Oosterscheldekreft met couscous van bloemkool, duinasperge, kroketje van kreeft en handgepelde grijze garnaaltjes | 80        |
| Huisgerookte zalm met crème van knolselderij, peterseliecoulis, krokant van zwarte olijf en ijs van granny smith  | 82        |
| <br>                                                                                                              |           |
| BERT RECOUR                                                                                                       | 84        |
| Poperingse hopscheuten'klassiek'                                                                                  | 88        |
| Kikkerbillen uit les Dombes                                                                                       | 90        |
| Royal Belgian Caviar Gold label en rundermerg                                                                     | 92        |
| <br>                                                                                                              |           |
| <b>Christine Wayaert</b>                                                                                          | <b>94</b> |
| <b>Wouter Vandenhaute</b>                                                                                         | <b>96</b> |

|                                                                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| GILLES JOYE                                                                                                    | 98  |
| Oosterscheldekreft en lentegroenten uit eigen kas                                                              | 102 |
| Langoustine uit Guilvinec, lamsoor en rammenas                                                                 | 104 |
| Lamsnek met uienstructuren en rode biet                                                                        | 106 |
| FREDERIK DESMET                                                                                                | 108 |
| Hondshaai, ganzenlever, risotto, morieljes, erwtjes en ui                                                      | 112 |
| Schelvis en Zeeuwse kokkels, courgette, wortel, venkel en steranijs                                            | 114 |
| West-Vlaams roodbont, artisjok, kropsla en tomaat, polenta, paprika en basilicum                               | 116 |
| ANGELO ROSSEEL                                                                                                 | 120 |
| Veggie steak tartaar                                                                                           | 124 |
| Morieljes met sot-l'y-laisse, crème van gerookte aardappel en Roeselaarse oude brokkelkaas                     | 126 |
| Witte aspergepunten met grijze garnalen, eidooier en vlierbloesem                                              | 128 |
| BRECHT VAN POUCKE & LIESBET SCHERRENS                                                                          | 130 |
| Millefeuille met vanilleroom                                                                                   | 134 |
| Desembrood                                                                                                     | 136 |
| Meergranenbrood                                                                                                | 138 |
| <b>Luc Zeebroek</b>                                                                                            | 140 |
| FREDERIK DECEUNINCK                                                                                            | 142 |
| Gamba met appel en venkel                                                                                      | 146 |
| Terrine van ganzenlever, geitenkaas, groene appel en spekkoek                                                  | 148 |
| Soufflé van chocolade met rabarber, passievrucht en sesam                                                      | 150 |
| TOM VAN LOOCK                                                                                                  | 152 |
| Baba met granny smith, en speculaas                                                                            | 156 |
| Chocolade, Rodenbach en krieken                                                                                | 158 |
| Clafoutis met rabarber en aardbeien                                                                            | 160 |
| REINOUT RENIERE                                                                                                | 164 |
| Kalfslende 'in 't groen'                                                                                       | 168 |
| Langoustine met jonge courgette en dooierzam                                                                   | 170 |
| Schorseneer, knolselderij en spek                                                                              | 172 |
| MAXIME COLLARD                                                                                                 | 174 |
| Hazenrug in een korst van Ardense saucisson, minibietjes, pastinaak en notencrumble                            | 178 |
| Tarbotfilet 'piqué' met Ardense ham, barigoule van artisjokken en erwtjes, blauwklokjes                        | 180 |
| Escalope de ris de veau in een korst van broodkruim, groene asperges, mousseline van polenta en balsamicoazijn | 182 |
| BROES TAVERNIER                                                                                                | 184 |
| Tomaat 'umami' met handgepelde garnalen, burrata, basilicum en croutons                                        | 188 |
| Gekonfijte schouder van konijn met miso, aubergine en pruim                                                    | 190 |
| Mosselloepje met groene kruiden, venkel en madraskerrie                                                        | 192 |
| LAURENT GHYS                                                                                                   | 194 |
| Kabeljauw met paksoi, gebakken rijst en beurre blanc met paprika                                               | 198 |
| Gegratineerde oesters met jonge prei                                                                           | 200 |
| Roodbaars met frisse groentesalsa en tomatencoulis met harissa                                                 | 202 |

# GEERT VAN HECKE



**HET VERHAAL BEGINT** Na het zesde leerjaar wou ik meteen naar de hotelschool. Ik had uitgezocht dat ik als twaalfjarige terechtkon in Ter Groener Poorte in Brugge, maar dat zagen mijn ouders niet zitten. 'Te jong,' vonden ze, 'ga eerst maar wat studeren.' Dus werd het Latijn-Griekse bij de paters oblaten in Waregem, daarna kon de hotelschool nog altijd.

Het was een goede school, maar niets voor mij. Ik zat er twee jaar – dik tegen mijn goesting – op internaat. Mijn punten waren er-bar-me-lijk. In de moderne ging het iets beter en na de lagere humaniora kon ik 'eindelijk' naar de hotelschool Ter Duinen in Koksijde. (*lachend*) Ik moest wel mijn lang haar laten knippen en jeans mocht ook niet, maar ik was 'thuis'. Of ik goeie cijfers had? Honderd op honderd voor mijn productenkennis en het maximum voor praktijk. Voor de rest net genoeg, en meer hoefde het voor mij niet te zijn. Ik wou alleen maar koken, dacht nog niet aan een eigen restaurant en alles wat daarbij komt kijken.

In mijn thuisgemeente Pittem was er één restaurant: Saint-Hubert, toen het beste van de streek. Niemand ging echter uit eten, men inviteerde vrienden en familie thuis. Mijn vader ging voor zaken wel af en toe op restaurant. Hij kende dus die wereld. Zodra ik in Koksijde zat, werkte ik ieder weekend in de Saint-Hubert. Wim, de chef, was een goeie gast die in de Ritz in Parijs en de Villa Lorraine in Brussel had gewerkt. Als ik de vrijdagavond thuiskwam van school, sprong ik op de fiets en... ging werken, tot de zondagnamiddag. Altijd in de keuken, op een paar keer na, toen er geen personeel genoeg was in de zaal, maar... dat was mijn ding niet. Tijdens de zomervakantie was het domein van een wijnboer in de Haute Savoie drie jaar lang mijn vaste stek, van de eerste tot de laatste vakantiedag. Niet in de wijngaard, maar in zijn groothandel in wijn, bier en (zelfgemaakte) limonade. Het was hard werken. Beginnen om 6 uur 's morgens, leveren aan restaurants en cafés, sleuren met bakken. (*lachend*) Ik heb er wel mijn Frans geleerd!

**IN DE KEUKEN VAN...** Mijn eerste keukenplek was in Le Sanglier des Ardennes in Durbuy bij Maurice Cardinael. De eerste drie maanden als schoolstage, maar ik bleef er uiteindelijk zeven maanden. Vandaar ging het voor twee jaar (van januari 1977 tot oktober 1978) naar de Villa Lorraine en chef Freddy Van de Casserie. De Villa was het eerste restaurant buiten Frankrijk dat drie Michelinsterren haalde.

Tijdens de zomervakantie toerde ik samen met mijn broer in een camionette door Frankrijk. Toen waren daar een aantal topchefs – Guérard, Verger, Troisgros, Bocuse, Boyer, Blanc en Chapel – echte 'persoonlijkheden'. We sliepen heel primitief in onze camionette, maar aten in die grote restaurants. Na de reis wou ik absoluut naar Alain Chapel, zijn keuken en de sfeer in het restaurant spraken mij het meeste aan. Ik liet dat weten aan Notredame, de toen al legendarische directeur van Ter Duinen. Hij was een echte mens van de horeca die alle grote chefs in binnen- en buitenland persoonlijk kende. Hij regelde voor mij een plaats bij Chapel en in de tussenperiode ook een werkplek in de heel trendy Parijse tweesterren luxebrasserie Le Dodin-Bouffant. Dagelijks 350 couverts was daar 'gewoon'. De keuken zat, zoals in de meeste Parijse restaurants, in de kelder en had geen contact met de zaal. Men zei me dat er bijna wekelijks een jonge Belgische tekenaar kwam eten: Kamagurka. Maar de afstand tussen zaal en keuken was groot, we hebben elkaar slechts enkele keren vluchtig ontmoet toen de baas van *Hara-Kiri* met zijn tekenaars naar de keuken afzakte om te trakteren met champagne. (*lacht*) Omdat we geen glazen hadden, dronken we uit *sauteusekes*!

Op een ijzige winterdag begin 1979 begonnen mijn memorabele twee jaren bij Alain Chapel in Mionnay. Daar zag ik producten, kookmethodes en gerechten die ik nog nooit had gezien. Dat deed me nadenken. Olijfolie, Bressekippen, kruiden, truffels, linzen, *abats*,... in België nog onbekend. Je leert maar producten kennen als je ermee gaat werken. Recepturen waren er niet, je 'ontdekte' de gerechten letterlijk al doende. Alain Chapel was geen gemakkelijke man, maar hij was mijn grootste

leermeester én inspirator. Drie weken voor zijn plotse dood was hij nog bij mij en kookten we samen in De Karmeliet. Ik hou nog steeds contact met zijn weduwe.

Werken voor Chapel was keihard. Zo moest ik in het begin elke dag tien kilo 'levende' kikkers 'kuisen'. Kop eraf, vel eraf, ingewanden eruit en dan in de melk. Nu hebben die beestjes kleine venijnige klauwtjes die zich in je handen haken... Dit mag al 25 jaar niet meer, maar het was wel fameus lekker.

Er werd ook veel waterwild verwerkt, want er waren veel meren in de buurt: *bécassines*, *ortolans*, *sarcellekes*, kleine eendjes zo groot als een kwarteltje. Op het menu van oudejaarsavond: een *chapon de bresse* met kleine, in hun geheel gebakken vogeltjes erbij. Het feestmaal werd de zaal binnengebracht op een grote zilveren plateau en elke gast kreeg zo'n vogeltje en een stuk *chapon*.

Chapel was ook beroemd voor zijn grote *paté en croûte* met truffels die in de zaal werd versneden en waarbij er een salade van *pieds de mouton* werd geserveerd. (*lacht*) Neen, geen champignons, wel echte schapenpootjes!

Mijn eerste maanden stond ik naast de patissier. Een op zijn zachtst gezegd merkwaardige man, maar met een ongelooflijke stielkennis en onderscheiden als 'Meilleur Ouvrier de France'. Patisserie was me helemaal onbekend, want overal waar ik al had gewerkt, kwam de patisserie van 'buiten'. Vanaf dan bleef patisserie me boeien, want zoals Chapel zei: dessert is het laatste wat een gast krijgt en dat moet 'top' zijn.

Na vier maanden patisserie werd mijn taak terrines maken, elke week een andere. Terrines en patés zijn nog steeds 'mijn' ding, maar wat ik hier doe, is niet hetzelfde als bij Chapel. Wat ik daar deed, kan ik niet in De Karmeliet, ten eerste vanwege de kostprijs – te duur – en ten tweede omdat hier niet genoeg afname is. Terrines of patés zijn pas lekker als je ze in grote hoeveelheden klaarmaakt.

**WERKEN EN PINTEN DRINKEN...** Bij Chapel hadden we enkel de maandag vrij. Na de service op zondagavond trokken we naar Lyon – zo'n twintig minuten rijden – waar we om 1 uur 's nachts aankwamen. Wij waren meestal met zijn drieën: Michel Roux (een Engelsman), Kami (Masaru Kamikakimoto, een Japanner) en ik. Michel had er een Engelse pub ontdekt in de rue Mercier en die werd ons stamcafé, waar we pinten dronken en vogelpik speelden. De flessen Saint Leonard waren met een kurk en het goedkoopste bier dat ze hadden, maar wel heel lekker. We bestelden per fles, en in een fles zat een drietal glazen. Het werden er makkelijk tien op een avond (*lacht*). 's Morgens gingen we een *petit déjeuner* eten in de Brioche Dorée en rond 8 uur trokken we naar huis en sliepen tot de dinsdagmorgen.

'Naar huis', dat was voor mij toen een cel in een nonnenklooster. (*lacht*) We verbleven er met een man of zes, allemaal van bij Chapel. Om de veertien dagen werd er schoongemaakt. Je valies moest onder het bed, je kon net naast je bed staan, had een kleine kast en een lavabo. Dat was het. Nu vond ik dat allemaal niet zo erg, want ik sliep er alleen maar. (*lacht*) Het was best wel prijzig: 2000 Belgische frank per maand. Bij Chapel verdiende ik 11.000 Belgische frank. Het was vast werk, en het tweede jaar was ik *chef de partie*.

Op uren werd niet gekeken: van 's morgens kwart voor acht tot twaalf uur 's nachts. Bijna geen *service coupé*, alleen soms tijd om te eten of een koffietje te drinken in het enige cafeetje van het dorp. Het personeelseten was niet bijzonder: vooral veel varkenslongen en -lever. Er was vijfenveertig man personeel, van wie veertien in de keuken. Alleen in de winter was het wat kalmer. Soms moesten we ook op maandag werken omdat er een hotelschool uit Japan kwam, maar je hoefde niet te denken dat je compensatie kreeg.

In die twee jaar ben ik één keer naar huis geweest, in januari, toen het restaurant drie weken gesloten was. Ik bracht dan meteen voor drie dagen bijna de hele brigade mee, een man of tien. Ze logeerden in de Shamrock. De tweede avond was het 'la grande fête' bij mijn ouders. Mijn maten van Pittem waren er ook en schoolmeester Noël Neyens was de tolk. Alles samen waren we met goed vijftwintig mensen. Ik had 'coq à la bière' klaargemaakt, haantje met geuze. Mijn moeder kweekte kippen, het waren dus haantjes van eigen kweek. Het ging er best fel aan toe. Mijn vader is toen zelfs van de trap gevallen (*lacht*).

**DE KLEINE KARMELIET...** De ene dag zat ik nog bij Chapel, twee dagen later stond ik in de Brusselse keuken van La Cravache d'Or bij de legendarische Abel Bernard. Bernard was een fenomeen, hij stond niet zelf aan het fornuis, maar hij kon ongelooflijk precies proeven. Alle wilde verhalen over hem waren maar al te waar! Ik ben er souschef geweest onder de Nederlander Robert Kranenburg en in die periode kreeg La Cravache ook zijn tweede ster. Maar ik wist het toen al héél zeker: ik wou mijn eigen restaurant!

Mijn vader vroeg alleen of Brugge mij interesseerde. Ik wou om het even waar beginnen! Hij had net drie kleine huisjes gekocht in de Jeruzalemstraat, de armste buurt van Brugge. De drie werden verbouwd tot een restaurant met twee verdiepingen en zelf konden we – ik had ondertussen 'kennis' met Mireille – onder het dak wonen. Eigenlijk is het hier maar 600 meter vandaan, het is nog steeds een restaurant. Ik heb zolang mijn vader leefde maandelijks huur betaald aan hem, sinds twee jaar is het mijn eigendom.

In februari 1983 zijn Mireille en ik getrouwd en begin maart 1983 ben ik van de ene op de andere dag vertrokken bij La Cravache. We hadden 100.000 Belgische frank cadeau gekregen voor ons huwelijk en dat bedrag is, samen met de twee miljoen frank die ik leende, volledig naar de inrichting van het restaurant gegaan. Met de kleine spaarpot van Mireille kochten we porseleinen servies en zilveren bestek. We staken echt al ons geld in de zaak en gingen er allebei voor 200 % voor.

Op 25 maart 1983 opende De Karmeliet. Er konden 35 à 40 mensen tafelen. We begonnen met twee in de zaal, twee in de keuken en iemand voor de afwas. Na zes maanden draaide het niet zoals ik het wou en moest ik de man in de keuken en die in de zaal ontslaan. Mireille en ik bleven alleen over met de afwasser.



Vakantiejob in Frankrijk



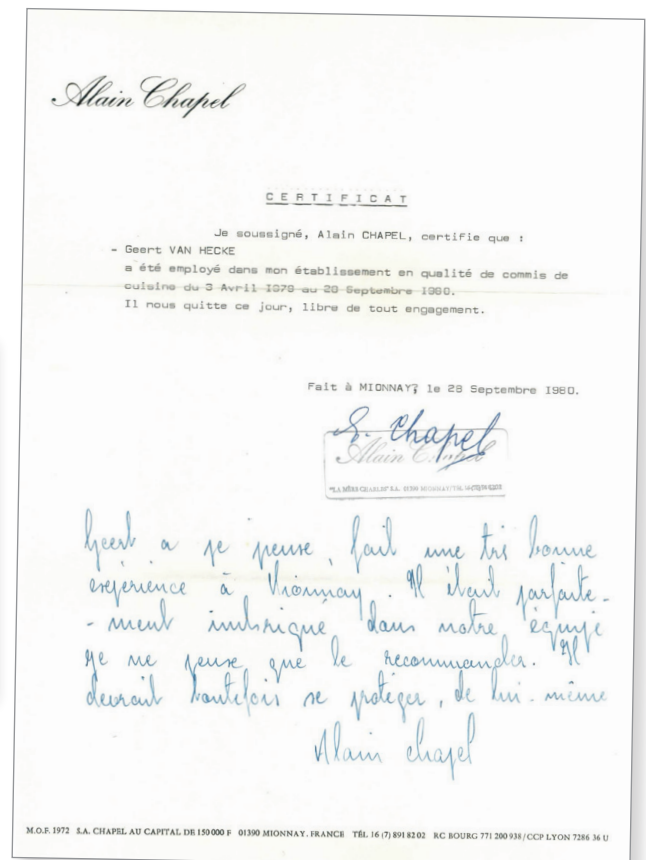
In de keuken van Alain Chapel, Frankrijk



Tuin van de grote Karmeliet



Le Sanglier des Ardennes,  
de eerste keukenplek





# FILIP CLAEYS

CHEF-EIGENAAR

RESTAURANT DE JONKMAN

BRUGGE

## ➔ DE KARMELIET 1994-2000

Mijn vader had een sterrenzaak in Adinkerke en het lag voor de hand dat ik hotelschool zou volgen. Het werd Ter Duinen in Koksijde. Omdat je als je recht van school komt niet meteen kunt meedraaien in een grote keuken, ben ik eerst even rond gaan kijken. Je moet leren werken en verantwoordelijkheid nemen. De Karmeliet stond wel bovenaan op mijn verlangelijstje. Van een vriend die er werkte, hoorde ik dat er een plaats vrij was. Ik belde meteen naar Geert Van Hecke. Toen ik zei wie ik was – de chef kende mijn pa, ze waren collega's – vroeg hij wanneer ik kon beginnen. Onmiddellijk!

### MET DE CHEF AAN DE STOOF

....

Ik begon zoals iedereen aan de *mignardises*. Drie weken later ging de patissier weg en kreeg ik de verantwoordelijkheid over de patisserie. Dat was ... een nachtmerrie! Ik was daar helemaal niet klaar voor! Het werd een keiharde leerschool van zes maanden. Toen mocht ik aan de hapjes staan, de koude kant. Dat was onmiddellijk mijn ding.

Het was mijn bedoeling om twee tot drie jaar in De Karmeliet te blijven en daarna naar het buitenland of naar een andere topzaak te gaan. Toen ik er bijna twee jaar was, kreeg de souschef een zeer zwaar ongeval waardoor hij zes maanden buiten strijd was. Ik kreeg de kans om met de chef aan de stoof te staan, als 'snotter' van 22! Olivier Fonteyne zei me: 'Filip, dit is je kans, grijp ze.' Dat deed ik. Toen was een keukenbrigade

anders dan nu. We stonden met twee aan het fornuis, de chef en ik, en twee mensen die dresseerden. De chef deed alle vleesbereidingen en sauzen en ik deed alles van garnituren en vis. Ik werd ook niet dé souschef. (*lacht*) Uiteindelijk bleef ik zes en een half jaar in De Karmeliet.

We werkten toen met een superteam en hebben de overgang van twee naar drie sterren meegemaakt. Als het niet zo'n hecht team was geweest, had ik nooit als snotneus naast de chef aan de stoof kunnen staan. Er moet maar één 'rotzakje' tussen zitten dat je wil kelderen... We waren allemaal maten, woonden allemaal 'op kot' in Brugge, een hechte vriendenbende die elkaar ook vandaag nog regelmatig ziet. Het klikte toen en dat is *for life*.

### ALLES ZIEN

....

Een goede organisatie in de keuken is belangrijk. Van de chef leerde ik het beheer van de frigo. Hij wist perfect wat er lag aan vlees en vis en dat (*lachend*) zonder etiketjes. Het zat allemaal in zijn hoofd omdat hij de bestellingen deed. Ik doe die ook. Enkel zo heb je controle, weet je hoeveel er besteld is, hoeveel er binnenkomt. Zelf portioneren is eveneens iets wat ik van de chef leerde, zo weet je perfect hoeveel porties je uit vis of vlees haalt. Als je dat niet zelf doet, kost het je veel geld.

De chef zag en wist altijd alles. Ik zie ook alles, voel ook als er iets misloopt in mijn keuken. Met één blik

# DE SMAKEN IN DE GERECHTEN VAN DE CHEF ZIJN ALLEMAAL MOOI MET ELKAAR VERWEVEN, ZONDER EXTREME UITSCHIETERS. ZIJN KEUKEN IS ELEGANT EN LICHT.

rondom jou zie je dat er iets mis is. Hij had dat ook, door van 's morgens 9 uur tot 1 uur 's nachts in zijn keuken te staan, had hij volledige controle. Bij het minste dat je iets verkeerd deed, had hij het gemerkt. Hij zei wel niks. Alleen als je niet eerlijk was tegen hem, was het mis. Ik ben ook zo, ik kan niet tegen liegen.

Iets wat ik nooit zal vergeten. De afwasser was ziek naar huis gegaan. Het was na de zondagmiddagsservice ('s avonds waren we niet open) en iedereen was al weg naar huis. Er stond echter nog een berg afwas. Ik was er nog en de chef zei: 'How Fluptje, we gaan eraan beginnen.' Hij riep Benny, vroeg vier pinten (*lacht*) en we hebben er samen de afwas doorgedraaid! Echt chic, dat typeert hem.

## LEERMEESTER

....

De chef is een echte leermeester, een meester in zijn vak en iemand die dingen kan overbrengen zonder belerend te zijn. Productkennis, manier van werken, manier van afwegen, samenwerken, werkinzicht, dat alles heb ik van hem geleerd. Het was en is nog steeds ondenkbaar dat de chef had gezegd: 'Hier Filip, neem het nu maar

even over, ik zal er een week niet zijn.' Ik doe dat ook niet. Wat ik wel doe, is veel verantwoordelijkheid geven aan mijn mensen. De reden is dat ik toch vervangbaar moet zijn. Als ik ziek zou worden, moet De Jonkman verder blijven draaien met al de investeringen die we deden. Ik zie dat op lange termijn. Als chef kun je niet alles zelf doen. Je moet mensen vertrouwen, je moet mensen opleiden. Geert Van Hecke is daar het beste voorbeeld van. Als je ziet hoeveel koks hij gevormd heeft, en met succes! Daar moet je geen woorden aan vuilmaken.

Geert Van Hecke heeft het grootste aandeel gehad in de rijke gastronomie die we vandaag in Vlaanderen hebben. Hij is 33 jaar terug naar hier gekomen als jonge gast met frisse ideeën en is er volop voor gegaan. Hij ontwikkelde een eigen keuken. Hield altijd voet bij stuk, ging niet mee in de culinaire trends, week nooit af van zijn lijn. Dat is volgens mij de sterkte van De Karmeliet. We moeten fier en trots zijn dat we zo'n chef hebben. Voor zijn bereidingen moet je zeer veel ervaring hebben, maar net zo veel 'métier' en dat is wat je leerde in De Karmeliet. De smaken in de gerechten van de chef zijn allemaal mooi met elkaar verweven, zonder extreme uitschieters. Zijn keuken is elegant en licht. Maar hij is, mag ik dat zeggen... een 'steenezel' – positief

bedoeld! Ik ben ook zo, dat zit in je karakter. In het leven heb je principes en je eigen identiteit. In de keuken moet je dat ook hebben. Geert Van Hecke heeft zijn eigen principes en zal daar nooit van afwijken. Daar geef ik hem volledig gelijk in.

Geert Van Hecke heeft de passie om in de keuken te staan, om iets te creëren. Jawel, hij heeft alles bereikt wat hij wou, maar je zal hem spreekwoordelijk uit zijn keuken moeten 'slaan'.

Ik heb het niet zozeer over De Karmeliet, maar over in de keuken staan. Met koken zal de chef nooit stoppen, daar ben ik 100 % zeker van. Misschien zal hij iets helemaal anders doen. Ik zie dat wel gebeuren. Hij is altijd een voorloper geweest, maar stond nooit in de schijnwerpers.

## MIJN GROOTSTE FLATER

....

Ik moest voor een banket van 40 personen duiven voorgaren in de oven. We hadden toen niet de technieken van nu, hadden enkel een gasoven onder de Molteni. De duifjes zaten in de oven en de chef had al twee keer gezegd dat ik een wekkertje moest zetten. Ik, jonge gast, vond dat niet nodig en... ik was ze natuurlijk vergeten! Toen kreeg ik 'de volle lepel' van de chef. Hij kookte vanbinnen (*lacht*), was 'bien cuit'. Het was de enige keer dat ik onder mijn voeten kreeg. De dag nadien had ik een wekker mee en ik heb die van dan af steeds gebruikt.

---

*Ik ben van De Karmeliet naar Oud-Sluis en Sergio Herman gegaan, twee uitersten. In april 2006 opende ik mijn eigen restaurant 'De Jonkman' in Sint-Kruis, Brugge.*

# GEERT VAN HECKE HEEFT ZIJN EIGEN PRINCIPES EN ZAL DAAR NOOIT VAN AFWIJKEN. DAAR GEEF IK HEM VOLLEDIG GELIJK IN.



**Restaurant De Jonkman** MAALSESTEENWEG 438, 8310 BRUGGE SINT-KRUIS  
WWW.DEJONKMAN.BE

# GEMARINEERDE MAKREEL MET RODE BIET EN GEFRITUURDE LAVAS

## NODIG

2 makrelen  
peper en zout  
sap van 1 citroen  
olijfolie  
1 rode biet  
4 lavaswortels  
1 pakje lavasgroen  
100 g plattekaas  
verse tuinkruiden  
(naar keuze)

---

*Waarom dit gerecht* — Het was het eerste gerecht dat ik ooit uit de keuken van de De Karmeliet naar de zaal zag gaan. Makreel, gepocheerd kwartelei en... kaviaar! Toen ik ervan proefde, ging er een wereld open. Ik geef er geen kaviaar bij, wel een van mijn – en ook van de chef – favoriete groenten: rode biet. Het aardse van de biet gaat perfect samen met het vette van de makreel, het kruidige van de lavas en het zachte van de platte kaas.

---

## DOEN

### Gemarineerde makreel:

Fileer de makreel en verwijder de midden- en zijgraatjes, haal het vliesje van de velkant, en kruid met peper en zout. Marineer in wat citroensap en olijfolie en snij in de gewenste vorm.

### Lavaswortel:

Was de lavaswortels en frituur ca. 2 minuten op 150 °C tot ze goudbruin zijn.

Lavaspoeder: droog 30 g lavasblad 2 uur in een voorverwarmde oven op 60 °C en mix tot poeder.

### Rode biet:

Schil de rode biet en snij in fijne plakjes, kook de helft in 1 minuut beetgaar in gezouten water. Marineer de rest in wat olijfolie en citroensap en plooi in de gewenste vorm.

### Platte kaas:

Kruid met peper, zout en citroensap.

## AFWERKING

Verdeel de makreel op de borden, leg er de rode biet (gekookt en rauw), plattekaas, lavaspoeder en gefrituurde lavaswortel op en werk af met de tuinkruiden.





# GEBRANDE PREI EN OUD ROESELARE BROKKELKAAS, KARNEMELK

## NODIG

100 g spinazie  
peper en zout  
ongezouten boter  
2 staven prei  
gezouten boter  
4 lente-uitjes  
50 g karnemelk  
maisolie  
1 bosje dragon, blaadjes afgehaald  
100 g brokkelkaas oud Roeselare

*Waarom dit gerecht* — Prei is een van de favoriete producten van de chef waar ik ook graag en veel mee werk. Dit is een veggiegerechtje dat regelmatig op mijn kaart staat, maar je kunt het ook serveren bij vis én vlees. Net als de chef gebruik ik kaas: hij Oud Brugge, ik Roeselaarse brokkelkaas. Een vettige, licht gezouten kaas die mooi combineert met de frisse karnemelk en het gebrande van de prei.

## DOEN

### Spinazie:

Verwijder de nerven en was de bladeren tot ze zandvrij zijn. Stoof aan in wat boter, kruid met peper en zout en verdeel over rondjes.

### Prei:

Was de prei, snij het wit in mooie stukken en kook gaar in water met een klont gezouten boter. Brand af met de gasbrander.

### Jus van prei:

Snij het groen in kleine stukken, mix op met 100 g maisolie en duw deze preiolie door een fijne zeef. Meng en verwarm de preiolie met de karnemelk.

### Lente-ui:

Was en kuis de ui en bak aan in wat maisolie, kruid met peper en zout, bevochtig met water en laat uitdampen tot ze half gebakken zijn.

### Dragonpoeder:

Droog de dragonblaadjes 2 uur in een voorverwarmde oven op 60 °C, mix alles tot poeder.

## AFWERKING

Verdeel de gebrande prei over de borden, leg er de spinazie en gepofte lente-ui op, werk af met dragonpoeder en karnemelkjus. Rasp er de brokkelkaas over.



# Luc Zeebroek

---

*In zijn en mijn vak  
ontmoeten de kunstenaar  
en de ambachtsman elkaar.*

**Bijna dertig jaar geleden werkte ik voor Hara-Kiri, het latere Charlie Hebdo.** Ik was negentien. Telkens wanneer de redactievergaderingen gedaan waren en het blad in elkaar stak, was het feest. We gingen dan met zijn allen eten in Le Dodin-Bouffant, een restaurant om de hoek. Het was toen dé brasserie van Parijs, waar veel bekend volk over de vloer kwam. De directeur van Hara-Kiri had me gezegd dat er een 'jeune Belge' in de keuken werkte en Geert wist dat er regelmatig een 'jeune Belge' mee was met de gasten van Hara-Kiri. Hij heeft me dan natuurlijk niet zien zitten, in zo'n uitgelaten bende. Maar naar het schijnt werd er soms 's avonds laat in de keuken champagne gedronken uit 'sauteusekes'. Naar het schijnt (*lacht*).

Ik had een klein appartementje in Parijs. Het was er ellendig. Ik logeerde er twee, drie keer per maand. Als ik er niet was, braken clochards er keer op keer binnen. Dan was het telkens kuisen. Geert vertelde me later dat hij ook in zo'n klein kotje had gezeten. Hij werkte dan wel bij een grote chef, maar je 'moest' tevreden zijn dat je daar je job mocht leren. Bij mij was dat hetzelfde. Bij Hara-Kiri werkten toen François Cavanna (stichter van Hara-Kiri, overleden in 2014), Wolinski (neergeschoten in 2015), Cabu (neergeschoten in 2015), Reiser, Willem, Gebe, Copi... Ik zat daar toen tussen de 'driesterrenchefs' van mijn vak.

**De Karmeliet leerde ik kennen door mijn vrouw Kathy.** We waren net samen en ik wou haar meenemen naar een goed restaurant. Zij mocht kiezen. Kathy is van Brugge en het werd De Karmeliet. Ik kende het restaurant niet, wist zelfs niet dat het drie sterren had. Het eerste wat me opviel – naast het feit dat alles ongelooflijk lekker was, heerlijke hapjes, topchampagne... – waren de kunstwerken aan de muren. Verschillende werken waar ik van dacht: *fuck*, dat zijn wel goeie. Ik zag er onder andere werk van Spilliaert. Normaal gezien is de kunst in een restaurant in het beste geval 'te doen', maar niet bij Geert. Je merkte dat hij een echte kunstkenner is, geen occasionele verzamelaar die zomaar 'iets' aan de muren hangt.

Er was dus meteen een enorme band geschapen. Na het eten kwam Geert bij ons. Ik had hem nog nooit gezien. Plots zegt hij: 'Weet je dat ik je nog gezien heb in Parijs in Le Dodin-Bouffant? Je was er regelmatig met de bende van Hara-Kiri.'

**We gaan sindsdien regelmatig bij Geert eten en in Rafter, bij Louis.** Ik moet natuurlijk een beetje op mijn lijn letten (*lacht/zucht*). Maar van goed eten verdik je niet, wel van de pousse-café achteraf. Geert heeft Calvados in huis van meer dan honderd jaar oud. Na het eten kijk ik dan even naar mijn vrouw. Zij reageert met een blik van 'toch niet weer' (*lacht*). We wonen gelukkig in de buurt.

Van mijn twintigste tot mijn zesenvierzigste heb ik geen alcohol gedronken. Toen realiseerde ik me dat ik precies... iets vergeten was (*lacht*). Dankzij Geert heb ik een mooie 'inhaalbeweging' gemaakt. Niet dat ik elke dag twee flessen wijn drink, maar ik drink toch elke dag een beetje alcohol.

**Bij Geert weet je wat er op je bord ligt.** Een tarbot is nog een stuk tarbot. Zijn gerechten wortelen altijd in de traditie. Het ego van Geert zit helemaal niet in zijn persoon, wel in zijn eten en in zijn metier. Hij is er ook altijd mee bezig. Ooit zijn we samen met Geert en Mireille op vakantie geweest. Ook dan is Geert constant bezig met het bedenken van gerechten, net zoals ik ook altijd bezig ben met het maken van scenario's en het bedenken van schilderijen.

Je combineert altijd dingen die je al gedaan hebt met dingen die je nog niet gedaan hebt. Je bouwt altijd voort op waar je mee bezig bent geweest. In zijn vak en in het mijne ontmoeten de kunstenaar en de ambachtsman elkaar.

**Ik kook zelf graag.** Veel groenten, vis, stoofpotten, zo van die dingen, maar ben helemaal geen kok, zeker niet. Mijn interesse gaat uit naar vis, vlees ligt me minder. Hoewel... konijn. Superlekker! Heel belangrijk bij koken is dat je de wet van de natuur, de 'natuurlijkheid' van het product respecteert. Je moet de kwaliteit van het product alleen maar beter maken. Als je verse vis koopt, doe er dan iets mee waardoor de smaak alleen maar intenser wordt.

Het probleem vandaag is dat ik niet meer mag koken van mijn vrouw. (*zucht – gemaakt boos*) Onze keuken is te klein en ik – haar woorden – maak er altijd een 'zwijnenstal' van. Binnenkort gaan we bouwen en komt er een mooie grote keuken: dan zal ik eens in gang schieten! (*lacht*) Ooit kookte ik samen met Geert, allez, samen koken is wel wat veel gezegd, ik mocht de uien snijden. Dat duurde nogal lang. (*lacht*) Hij zei niks, maar ik zag hem denken: 't is toch beter dat hij tekeningskes maakt.



**www.lannoo.com**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Recepturen</b> | Stijn Bauwens, Filip Claeys, Maxime Collard, Erwin Denys, Frederik Deceuninck, Frederik Desmet, Olivier Fonteyne, Laurent Ghys, Gilles Joye, Bert Recour, Reinout Reniere, Angelo Rosseel, Benny Sonnevile, Broes Tavernier, Tom Van Loock, Brecht & Liesbet Van Poucke, Kris Verscheure |
| <b>Tekst</b>      | Tine Bral                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Fotografie</b> | Kris Vlegels                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                   | uitgezonderd pagina 22: Myburgh du Plessis, pagina 61: Rafael Lopez-Monné, pagina 204: Marc-Pieter Devos en alle oude foto's die ons vriendelijk ter beschikking werden gesteld                                                                                                          |
| <b>Vormgeving</b> | Inge Van Damme (www.ingedingen.be)                                                                                                                                                                                                                                                       |

*Alle recepten zijn voor vier personen, tenzij anders aangegeven.*

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:  
redactielifestyle@lannoo.com

**© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015**

D/2015/45/297 – NUR 440

ISBN: 978-94-014-2829-3

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.