

Pascale Naessens

‘Mijn doel is de ziel van de mensen raken’

Jeroen Meus

‘Ik doe maar wat, ik wil niet dit of dat doen’



Dat je passie moet voelen, betoogt zij. Hij vindt dat ook, maar met dat woord moet je toch opletten. Zij is Pascale Naessens, die op de Boekenbeurs haar nieuwe kookboek signeert voor lange rijen mensen. Hij voor nog langere: de naam Jeroen Meus blijft een trekker. ‘Natuurlijk schaam ik me tegenover échte auteurs.’ **Rik Van Puymbroeck**

Een kus op de wang. Een “ça va?” En dan zitten we in een betonnen kamer waar buiten ver weg is, dat is zonde van de late oktoberzon. Maar wie klaagt: een late poging om Pascale Naessens en Jeroen Meus samen te brengen, lukte alsnog. Hij drinkt koffie, zij thee. Is de toon meteen gezet?

Twee dagen eerder, aan de telefoon: “Ik wil dat graag doen met Jeroen, maar niet als je er een polemic tussen gezonde en niet-gezonde keuken van maakt”, had Pascale Naessens gezegd. Meus, hier in eigen Leuven en in de gebouwen van (voor 10 procent, schreef *De Tijd*, ook zijn) productiehuis Hotel Hungaria en dag voor interviews uitgetrokken, had dat niet erg gevonden: Natuurlijk zal je daar een vraag over moeten stellen.

Maar eerst iets over België: “Als je doet wat wij doen en je doet dat in Amerika, dan ben je een held”, zegt Meus. “Maar hier moet tijd vergeleken worden, dat zit in ons bloed. Maar (bij op twee vingers, RVP) op mijn ‘scouts honour’: *I don’t give a shit*.”

De aanleiding van deze kleine bedenkingen ligt in een groot rantenartikel van deze ochtend. Daarin staat dat de verkoop van kookboeken in Vlaanderen met ‘een stevige dip’ kampt. Wereldnieuws op de voorpagina: tussen 1 januari en 20 oktober draaiden de boeken 14 procent minder omzet dan in dezelfde periode vorig jaar. Binnenin de gedetoureerde versies van Jeroen Meus, Pascale Naessens en Piet Huysentruyt in een kookpot als symbolisch uitbeelden van de ramp: ‘Verkoop van kookboeken op waakvlam’.

“Er worden appels met peren vergeleken”, zegt Naessens. “Wat is zijn de GfK’s (*Growth from Knowledge, zeg maar de officiële verkoopcijfers in de detailhandel, RVP*). Een bericht als dit klopt gewoon niet. Bovendien is het alleen maar zinvol om te spreken over de cijfers van vandaag. Die miljoenen boeken slaan op de verkoop over de jaren heen.”

Meus heeft het wel eens eerder gezegd, nu illustreert hij het iets lastischer. “Thuis op het toilet ligt nog altijd een boekje met bovenin de titel: *Chef God van Vlaanderen. (met een grijns)* zou er graag bij geweest zijn op die brainstorm. Maar nu voel je dat er sleet op zit. Het verschil is dat ik daar vroeger, bij een slechte recensie of als ik ergens een veeg uit de pan kreeg, kapot van was. Nu heb ik eendenveren gekregen: het glijdt zo van me af. En

“**Als ik vroeger een slechte recensie kreeg, was ik daar kapot van. Nu heb ik eendenveren gekregen: het glijdt zo van me af. Ik ben nooit zelf op het voetstuk geklommen. Ik kan er dus ook niet afvallen.** Jeroen Meus



waarom ook niet? Ik ben nooit zelf op het voetstuk geklommen. Ik kan er dus ook niet afvallen.”

Bij haar ligt het gevoeliger. Of misschien is Pascale Naessens nog niet zo ver. In de laatste gepubliceerde Boeken Top 100 met *Puur genieten 2* net boven Meus' *Dagelijkse kost* 5 naar plaats twee gestegen nochtans. Iemand zei: knap dat ze haar eigen naam gemaakt heeft. Zegt zij: “Ach, vroeger was ik de vrouw van Paul Jambers en nu is Paul de man van Pascale Naessens? Voor ons is er niks veranderd en maakt de volgorde niet uit. Maar ik kan niet zeggen dat kritiek mij niet raakt. Zo'n boek, daar ben ik een jaar mee bezig en ik doe alles zelf. Dat is mijn creatieve proces. Dan ligt het ook anders.”

En dan maar die vraag over het verschil. Meus is room en Naessens is puur en gezond, “naar men zegt”.

Meus: “Puur kun je op twee manieren interpreteren. Het kan puur zijn in de zin: lichter. Of: van oudsher, authentiek.”

Naessens: “Het is als met de verkoopcijfers. Elk heeft zijn waarheid. En ieder heeft de vrijheid om te kiezen. En de kritiek die op Jeroen komt, vind ik kort door de bocht. Natuurlijk ben ik overtuigd dat gezond eten de toekomst is. Vandaag las ik in de krant dat mensen vanaf 50 langer afwezig zijn door ziekte en dat de gemiddelde leeftijd waarop we ziek worden, lager wordt. Bij vrouwen is dat 41, bij mannen 47. Dan gaat het over hart- en vaatziekten, diabetes type 2, hoge bloeddruk, obesitas. Maar ze taxeren Jeroen altijd op die verzadigde vetten. Niet juist. In de VS hebben ze die verboden, maar de Amerikanen waren nooit zo dik als nu, omdat ze die vetten vervangen hebben door suikers en snelle koolhydraten.”

Meus: “Als ik voor *Dagelijkse kost* nu aan bijna duizend gerechten zit, zijn die natuurlijk niet allemaal even gezond. En ik voel als kok ook zelf dat het anders is dan vier jaar geleden. Daar heb ik voelsprieten voor. Het moet lichter en dus heeft Pascale gelijk.”

Veel mensen hebben blijkbaar de boeken van jullie allebei. Dat kan dus?

Naessens: “Ik heb die van hem ook. Absoluut.”

Meus: “Ik ook die van haar. Het knappe aan Pascale, vind ik, is dat ze het alleen doet. Ik heb nog de hele machine van de VRT achter me. Ik heb haar leren kennen bij *Met Meus en vork* op VTM en van toen weet ik dat ze kan koken. Pascale is iemand met visie en niet ‘een BV met een kookboek’. Ze heeft nooit gedacht: ‘Wat moet ik eens doen om succes te hebben? Ha, een kookboek!’ Dat is het verschil met Lesley-Ann Poppe. Haar kookboek heb ik niet. Ooit kreeg ik een mail van Hot Marijke: ‘Seks is in en koken is in, we moeten samen een boek over seks en eten maken’. Zot.”

Naessens: “Maar weet je dat ik eerst geen uitgever vond? Ik heb de mail van Lannoo (*de uitgeverij die haar laatste drie kookboeken wel uitbracht, RVP*) nog liggen: de markt was verzadigd, er waren al te veel BV's.”

Meus: “Ik heb daar een instinct voor. Je ruikt en je proeft als iets klef is. Zelfs als ik naar *De slimste mens ter wereld* kijk, voel ik dat spontane grappen geloof ik, de voorgedrukte niet.”

Naessens: “Je moet een authentiek verhaal brengen en je eigen koers varen.”

Meus: “Dat klopt, maar authentiek is ook een modewoord.”

Naessens: “Je moet gewoon dicht bij jezelf blijven. Ik heb jou altijd rock-'n-roll gevonden.”

Meus: (*grijnst*) “Met een peuter van 16 maanden voel ik me wel niet meer zo rock-'n-roll.”

Hij illustreert authenticiteit zo: “Gisteren zag ik Johan Segers (*chef van 't Fornuis in Antwerpen, RVP*) op Njam uitleggen waarom je soep moeten laten opkoken als ze gemixt is. Ik doe dat al jaren, ik wist dat automatisch, maar ik had er nooit bij stilgestaan waarom. Het heeft met lucht en snelle zuren te maken en dat heeft hij mij nu geleerd. Wel, ik ga dat in een van de afleveringen van *Dagelijkse kost* vertellen. Dat ik dat van hem leerde. Ik ga dat niet claimen.” Vanzelf komen we bij bewondering.

Naessens: “Iemand als Chavela Vargas, een Mexicaanse zangeres die vorig jaar overleed, die bewonder ik. Of César Manrique, een kunstenaar uit Lanzarote. En Lucie Rie, ze was pottenbakster. Die mensen zijn allemaal heel oud geworden, maar tot het einde iets, blijven doen waardoor ze zinvol iets toevoegden aan het leven. Dat is ook mijn drijfveer en als mensen reageren op mijn boeken, dan krijg ik daar die energie van.”

Meus: “Het belangrijkste vind ik kunnen luisteren naar anderen. Mac van Dinther is culinair journalist van *de Volkskrant*, dé gastronomische specialist van Nederland, en twee jaar lang legde hij me voor mijn rubriek in die krant het vuur aan de schenen. Hij maakte me wakker op ecologisch vlak, over verantwoord eten, noem maar op... Ik moet mensen geloven, Jan Eelen geloof ik. Jeroen ook. En andere mensen zie ik uit de bocht vliegen.”

Hij haalt zijn iPhone tevoorschijn en toont de cover van *Het voedselzandloper kookboek* van Pauline Weuring en Kris Verburgh. “Wat zie je? Toch hetzelfde geblokte tafellaken én hetzelfde lettertype van *Dagelijkse kost*. Dat raakt me. Of beter: ik vind het flauw.”

Naessens: “Ook mijn boeken worden lustig gekopieerd.”



Meus: ambac wordt. Naesse je het z het dec FBAN

erschrikkelijk! En dan zeggen ze altijd: wees blij dat jij het origineel bent."

Meus: "Dat is waar. Ik zie ook wel het verschil tussen een echte orsche en een zelfbouwpakket. Maar je moet eens op tv kijken: hoeveel kookprogramma's lijken niet op *Dagelijkse kost*? Terwijl jij wel grote investeringen gedaan hebben in, bijvoorbeeld, een eeuwe keuken. Ik vind dat vermoeiend. Maar tegelijk moet je altijd maar iets nieuws zoeken. Je ziet nu overal iPads opduiken in huisprogramma's. Wel: dan moeten wij maar met dia's gaan werken. Of met elpees."

Wie worden, zeker wat signeren en verkoop betreft, de sterren van de Boekenbeurs. Hoe kijken jullie daar zelf naar?

Meus: "Ik schaam me daar wel voor. De mensen staan een uur of een handtekening aan te schuiven, terwijl echte schrijvers die in jaar aan boek bezig geweest zijn, niemand zien. Ooit zat er zo iemand naast mij en op bepaald moment zei hij: 'Ik ben weg, dit pik niet'. En dat begrijp ik. Toen we met *Dagelijkse kost* naar de boekenbeurs gingen, heb ik Lut en André (van uitgeverij Van Lewyck, RVP) gezegd dat we een aparte tafel moesten voorzien zodat ze vermijden. (lacht) Brusselmans heeft toch ooit gezegd: 'Meus en Huysentruyt moeten daar wegblijven.'"

Naessens: "Maar Brusselmans heeft wel een gesigneerd exemplaar van mijn boek en hij koopt ermee."

Meus: "Sinds Gutenberg en de boekdrukkunst zijn recepturen in boeken afgedrukt. Dus eigenlijk mogen we daar wel zijn. Maar natuurlijk... Ik heb *Stoner* van John Williams gelezen, dat vond ik heel goed: ik herkende mijn ouders er een beetje in. Of *Tirza* van van den Berg, over schizofrenie... Ik zat aan het zwembad in Italië en ik heb de naar huis. Zo raakte dat boek me. Dus ik ken wel het verschil, dat zijn boeken die me veranderen."

Naessens: "Ik vind het contact met mijn lezers heel fijn, ik leer veel van hen en voel op die manier wat er leeft. Als een diabetespatiënt dat dat ze geholpen is of als ik hoor dat die of die dokter mijn boek raad... Dat doet goed. Maar ik zal altijd met mijn twee voeten op de grond blijven, dat zit in mijn lijf. De staart van de rij mensen voor Jeroen komen, staat trouwens tot aan de stand waar ik

Wat kopen die mensen jouw boek omwille van de 'gezonde' boeken, of gewoon omdat we als Belgen graag lekker eten?

Naessens: "Ze lezen het zeker. Ik wil ook dat het méér dan alleen boeken zijn. Het gaat ook over romantiek en over gezondheid. Totaliteit is mijn invalshoek. Het moet makkelijk klaar te maken zijn en op het einde van de week zijn de mensen nog vermagerd."

Meus: (die net de kijkcijfers van *Dagelijkse kost* van een dag eerder binnengekregen: 695.000) Dat is veel. Ik zal eens moeten kijken ik in de uitzending van gisteren maakte. Je ziet dat aan de site. Samen met puree of cordon bleu: 30.000 kliks. Maak ik tof of te. allebei ook heel lekker. 300 (lacht) Dat is van de vrees voor de h...

Meus: "Pas op, ik heb onlangs tien dagen in de townships van Zuid-Afrika gezeten, enkel tussen golfplaten. Je hebt bij ons inderdaad armoede en daar moet iets aan gebeuren. Maar de armoede is minder toch nog groter, hoor. En ik heb daar met mensen gesproken... In België ligt het nog altijd gevoelig om over de Tweede Wereldoorlog te praten, maar daar gaat het over iets veel recenter: 1994, net na de apartheid. Je krijgt daar nu een generatie die de periode ervoor niet meer meegemaakt heeft en die denkt dat dit de vrijheid is. Ze krijgen kinderbijslag en dus massaal veel kinderen. Maar ze zijn een generatie aan het creëren die vogels voor de kat zijn."

Dus wat doe je dan?

Meus: "Simpel: ik had er contact met de zogeheten 'Soup Kitchens' en laat een container met keukenmateriaal naar ginder sturen. Dat kost misschien een paar duizend euro, maar wat stelt dat voor..."

Naessens: "Liefdadigheid, dat moet je doen en niet over spreken. Een mooi voorbeeld vind ik Anita Roddick. Die is erin geslaagd om met The Body Shop heel wat goede doelen op te zetten."

Meus: "Mijn geweten begint wel te knagen, dat geef ik toe. Ook al zegt men: *we have to take care of our own*, we zouden toch krachten moeten bundelen. En misschien ga ik ooit wel iets totaal anders doen, want ik ben ook gecharmeerd door jonge kunstenaars of door literatuur. Maar tegelijk kook ik nog altijd zeer graag en ben ik altijd met gastronomie bezig."

Naessens: "Mijn doel is de ziel van mensen raken met de dingen die je doet."

Meus: "Ik doe maar wat. Ik wil niet dit of dat doen. Of een autoriteit zijn. Ik zeg: ballekes in tomatensaus kun je zo maken. Maar wil jij dat anders doen? Even goed. Vroeger zei de Franse kok Joël Robuchon op tv hoe het moest, hij was de baas. En ook bij ons hebben al mijn voorgangers op tv dat zo benaderd. Ik wil dat niet."

Zij zegt dat hij zijn creativiteit ook elders zou kunnen botvieren. "Op interieur of in de kunstwereld bijvoorbeeld."

Hij: "Ik vind koken geen kunst, dat laat ik aan de allergrootsten over. Het is een ambacht. Zodra het kunst wordt, wordt het snobisme. En de gastronomie van vandaag is niet meer vol te houden. Met twaalf man in de keuken staan voor zestig mensen in de zaal: dat is toch niet uit te houden?"

Zij dan weer: "Ik ben blij dat je het zegt. Soms vind ik het decadent geworden. Je gaat eten in een toprestaurant, de chefs geven het beste van zichzelf, maar mensen hebben twee glazen gedronken en vanaf dan proeven ze amper nog wat er op hun bord ligt. Het is *over the top* gegaan."

Hij: "Wat ik decadent vind, is 'kreeft op een bedje van kaviaar'. Of foie gras en tonijn. Die serveren wij al lang niet meer. Met Luzine zijn we allang aan het herbronnen."

"Waar stopt het en op welke trein willen we nog springen? Ik ben nog nooit zo gelukkig geweest als nu, met wat we nu doen. Om te vergelijken: ik vind een romaanse kerkje in Arezzo veel schoner dan de..."

Schrijvers over koken en eten...

Het lot van een land hangt af van de maatschappij. (...) Tafelgenoegeens heersen over a... troosten ons nog als de andere verloren! (Jean Anthelme Brillat-Savarin)

Meus: "Die vind ik mooi, want in de keuken wordt het DNA van een land. En eten als herkent een land overigens vaak aan zijn gerechten zijn ontstaan door de manier waarop bewaard; dat heeft te maken met, bijvoorbeeld, naar de Scandinavische landen. Of hoe bij Naessens: "Eten is méér dan voedsel, het leert een volk kennen door de eetcultuur. In Japan, of in Italië. Zelfs als je naar Lanzarote mensen in wat ze eten."

Meus: "En niks troost beter dan samen met jong gescheiden en nooit, niet één keer, het gezin samen aan tafel gezeten. Als dat al er niet is, geen mooiere troost bedenken."

Ik was veertig en had de absolute top bereikt. Bestond hogerop niet meer en bleven in n... drijfveren meer over. De verdediging van... En de vrees voor degradatie! (Margot Vanderstraeten)

Meus: "Tegen de vrees voor degradatie wil ik heb die angst ook niet meer. Piet Huysentruyt restaurant weer in de Champions League... maar ik heb dat niet meer. Als ik morgen eten van geluk, maar ik streef ze niet na. En ik kookboek 'maar' 100.000 in plaats van 200.000 kocht worden, interesseert me dat geen baas Jackson verkocht ook veel meer dan zijn vader vandaag nu vijf hits. Dan zijn er vier meer... Naessens: "Ik kan niet zeggen dat ik boven onwaarheden die vandaag de dag in de keuken raken mij ook. Maar je moet de focus binnen creatief bezig zijn. Bovendien zit de voldoening krijg. Mensen die me laten weten dat dank je leven ingrijpend is veranderd, dat ze veel meer. Daarvoor doe ik het."

Ik geef toe dat ik anders met kritiek omga dan Jeroen. Het is ook anders: zo'n boek, daar ben ik een jaar mee bezig en ik doe alles zelf. Dat is mijn creatieve proces. Ik wil niks uit handen geven. Dan ligt het ook anders