



© DRIES LUYTEN

‘Niemand moet mijn rekening maken’

Niet Piet Huysentruyt, niet Jeroen Meus, maar **Pascale Naessens** is de best verkopende kookboekenauteur. En deze week vielen ook de Chinezen voor haar charms. Het zakelijke recept van Vlaanderens puurste chef.

INTERVIEW GWEN DECLERCK

Pascale Naessens (45) valt op. Ze is bloedmooi, niet op haar mondje gevallen, intelligent ook nog. Toch bleef ze de voorbije jaren vooral in de schaduw van haar man, de televisiemaker Paul Jambers. Die dagen zijn definitief voorbij. Lang zal het niet meer duren voor mensen vragen: ‘Paul wie? Bedoelt u misschien meneer Naessens?’ Vijf jaar na het uitbrengen van haar eerste kookboek staat Naessens met alle vijf haar boeken in de non-fictie top 10. Ze verkoopt op dit moment vier keer beter dan de nummer twee, Jeroen Meus. Woensdag won ze in Peking de prestigieuze Gourmand Awards voor beste kookboeken. En van haar servieslijn Pure gingen al 600.000 borden, kommetjes en ovenschalen de deur uit.

Het gaat hard. Kookt uw potje niet over? Pascale Naessens: ‘Het is druk. Eigenlijk zou ik een paar weken in mijn atelier willen kruipen om potten te bakken. Maar eerst is er de deadline voor mijn volgende kookboek, dat in september uitkomt. De vloer van mijn werkkamer ligt nu vol met knipsels. Maar de kans om naar China te

gaan met mijn werk wou ik niet laten liggen.’

Wat hebt u eigenlijk in China verloren? Naessens: ‘Vorig jaar heb ik met ‘Puur genieten 2’ in Parijs de Gourmand Awards gewonnen, een internationale wedstrijd waar kookboeken van over de hele wereld worden bekroond. Dat was totaal onverwacht. Ik wist niet eens dat mijn uitgever mijn boek had ingestuurd. Dit jaar was ik opnieuw genomineerd, dit keer met de reeks ‘Puur genieten’ en ‘Mijn pure keuken’. Maar ik wilde niet in Peking aankomen met Nederlandstalige kookboeken in mijn rugzak, dus heb ik tussendoor een boekje voor de Chinese markt geschreven, in het Chinees.’

‘Ik hou van China, heb er maandenlang rondgereisd toen ik nog als model werkte. Ik lees veel over Chinese voedingsgewoonten en Chinese geneeskunde. En ik maak me zorgen, omdat de Chinezen de jongste jaren almaar meer westerse voedingsgewoonten overnemen, ook de slechte. Het erge is, de Chinezen kunnen er nog slechter tegen dan wij. Met het groeien van de economie is ook de taille van de Chinese expansief uitgezet. Obesitas is een groot probleem: volgens de Wereldgezondheidsorganisatie is ruim een op de vijf Chinezen in de steden zwaarlij-

vig. Welvaartsziekten ontwikkelen zich er ook griezelig veel sneller dan elders in de wereld. Wist je dat de Chinezen de Amerikanen intussen hebben voorbijgestoken op vlak van diabetes type 2? Opmerkelijk is dat Chinezen diabetes type 2 ook krijgen zonder dat ze zwaarlijvig zijn. Dat is toch niet te geloven? Ze hebben nochtans in se een van de gezondste keukens van de wereld.’

Wat houdt uw ‘pure keuken’ in?

Naessens: ‘Een wester die bestaat vandaag voor 70 tot 80 procent uit comfortfood: brood, frieten, chips, koeken, pasta, geraffineerd voedsel, bereide maaltijden. We eten nog maar 20 tot 30 procent ‘levend voedsel’: fruit, groenten, zaden, noten, vlees, vis... We zijn verslaafd aan snelle geraffineerde koolhydraten. Ik zeg dat niet, steeds meer wetenschappers zeggen het. Snelle geraffineerde koolhydraten werken op dezelfde neurologische banen in als alcohol. Je wilt er steeds meer van. En onze schrik voor ‘slechte vetten’ heeft het nog erger gemaakt. We stillen onze honger met koolhydraten. Ik krijg steevast te horen van mensen die mij zien koken: ‘Pascale, jij gebruikt zoveel olie.’

‘Ik geloof niet in de klassieke voedingsdriehoek, die trouwens in Zweden intussen afgeschaft is. Fruit en groenten staan

voor mij helemaal onderaan. Tachtig procent van wat ik eet, zijn dingen die mijn voorouders ook dagelijks aten. Geen voedsel waarmee de voedingsindustrie van alles heeft uitgespookt. Ik let ook op met combinaties. Een typische Vlaamse maaltijd bestaat uit: groenten, vlees en aardappelen. Die aardappelen moeten erbij, anders hebben we geen volwaardige maaltijd gehad. Waarom eigenlijk?’

Is het haalbaar voor hard werkende mensen om te koken zoals u?

Naessens: ‘Ja. Ik gebruik weinig ingrediënten. Geen ingewikkelde toestanden. Natuurlijk, je moet wel de tijd nemen om twee keer per week naar de winkel te gaan om verse ingrediënten te kopen.’

Ik ben nooit alleen maar vrouw-van geweest. Daar neem ik geen genoegen mee.

In uw boeken staan voetnoten met verwijzingen naar wetenschappelijke studies

Naessens: ‘Ik ben een gevoelsmens. Ik vertrek altijd van hoe iets voelt. Maar nadien wil ik begrijpen hoe het komt. Ik ga geen kookboeken volschrijven met gevoelspraatjes, die zijn voor aan de toog. Als ik iets op papier deel met mensen, moet het kloppen.’

Bent u een gezondheidsfreak?

Naessens: ‘Nee! Ik ken mensen die elke dag een onsmakelijk sapje door hun strot gieten, omdat het gezond is. Of die elke dag kilometers gaan hardlopen. Voor mij voelt dat ongezond. Wat ik wel doe, is enkele keren per week een uur gaan wandelen. Dan zet ik er stevig de pas in, zodat ik mijn bloed goed voel stromen en het helemaal warm krijg. Ik ben 45. Ik schrik zelf als ik dat zeg, want ik heb tijdens mijn modellencarrière zo vaak moeten liegen over mijn leeftijd dat ik meestal vergeet hoe oud ik werkelijk ben. Ik wil graag oud worden zonder kwalen die te vermijden zijn.’

Maar we leven toch almaar langer?

Naessens: ‘De levensverwachting voor een Belgische vrouw is nu 83 jaar. Maar dat is vooral de verdienste van de medische wetenschap, die ons oplapt als er iets scheelt. Er zijn ook andere cijfers. Volgens het Nederlandse Centraal Bureau voor de Statistiek wordt een gemiddelde Nederlandse vrouw ziek op haar veertigste, een man op zijn 47ste. Dat gaat dan over chronische ziekten zoals te hoge cholesterol, diabetes, maagproblemen. Ik wil niet de volgende veertig jaar ziek rondlopen en elke dag pillen moeten slikken. Angstaanjagend vind ik het, hoe we ons volproppen met ongezonde voeding en onszelf ziek maken. We beseffen niet hoe ziek en dik we zijn geworden. Het enige wat we doen, is de kledingmaten aanpassen. Niet alleen ons lijf lijdt eronder, ons hoofd ook. Steeds vaker leggen wetenschappers een link tussen het hoge aantal burn-outs en depressie en ongezonde voeding.’

U heeft geen voor de hand liggend parcours afgelegd: van model over omroepster tot zakenvrouw.

Naessens: ‘Ik kom uit een nest van kleine zelfstandigen. Mijn ouders hadden een



© HEIKKI VERDURME/SERAX

PURE KERAMIEK

Sinds 2012 > Met Pure heeft Pascale Naessens sinds 2012 ook een eigen servieslijn. Daarvoor werkt ze samen met Serax uit Kontich, dat ook servies van Pieter Stockmans en Roos van de Velde verdeelt. Naessens ontwerpt, China produceert. Frank Lambert, aankoopdirecteur van Serax: ‘Pascale kwam naar ons om keramiek te zoeken dat ze kon gebruiken om haar gerechten op te serveren voor in haar kookboeken. Ze volgde al een cursus pottenbakken en wist perfect wat ze wilde. Maar we konden haar niet helpen. Toen is het idee gegroeid om samen een servieslijn te maken.’

Topverkoop > De eerste reacties op Pure waren gemengd. ‘Voor veel mensen moeten borden wit zijn. Maar Pascale serveert groenten op groene, asperges op grijze en rood vlees op rode borden’, zegt Lambert. Twee jaar later verkoopt de Pure-lijn zichzelf. ‘Vorig jaar boekte Serax 13 miljoen euro omzet, waar Pascales merk een zéér belangrijk deel van inneemt. Na de ronduit ongelooftelijke verkoop rond de jaarwisseling dachten we dat de verkoop in de eerste helft van 2014 zou terugvallen. Dat is niet zo. We zouden zoals Piet Huysentruyt kunnen kiezen voor bulkafzet in een zaak als Blokker. Daar zouden we in geen tijd 500.000 stuks verkocht krijgen. Maar dat willen we niet. We willen het servies op de juiste plaats krijgen.’

Sterrenzaken > Van de verkoop gaat 30 procent naar het buitenland, waar haast niemand Naessens’ kookboeken kent. In het Bulgari Hotel in Milaan kan je uit haar servies eten, net als in de Franse driersterrenzaken Christian Le Squer, Pascal Barbot en Jean-Michel Lorrain. Ook Azië moet nu voor de bijl. Lambert: ‘We stonden onlangs op twee grote beurzen in Singapore. We praten op dit moment met een grote Chinese distributeur, die heel enthousiast is om onze topontwerpers te verdelen in China.’

groothandel van dranken en hun plan was dat ik die zaak samen met mijn broer zou overnemen. Daarom studeerde ik economische wetenschappen en ben ik begonnen aan hogere studies bedrijfsconomie en boekhouden. Maar toen ik 18 was, wilde ik de wijde wereld in.’

‘Modellenwerk was mijn ticket naar de vrijheid. Ik heb in Milaan gewoond, in Parijs, Madrid, Hongkong. Ik heb dingen geleerd die je aan geen enkele universiteit ter wereld leren kan. Ik heb er alles uitgehaald wat erin zat, het echte topniveau kon ik niet halen. Ik keerde terug naar België op het ogenblik dat VTM een omroepster zocht. Dat heb ik tien jaar gedaan. Er was geen plan. Maar als ik terugkijk op wat ik tot nu heb gedaan, zie ik wel een lijn. Ik heb altijd vertrouwen gehad in mezelf. Als je consequent kiest voor de dingen die je graag doet, dan komt het wel goed.’

De jongste jaren was u niet meer op televisie te zien, behalve als vrouw van Paul Jambers.

Naessens: ‘Ja, dat is waar. Maar ik ben nooit alleen maar vrouw-van geweest. Het zou niets voor mij zijn om genoegen te nemen met elke avond een potje te koken voor mijn man en voor de rest afhankelijk te zijn, ook financieel. Vandaag zijn de rollen een beetje omgedraaid. Paul heeft me de voorbije twee jaar enorm veel achter de schermen geholpen met het uitbouwen van mijn zaak. Als een assistent bijna, omdat er zo veel te regelen viel. Het liefste wat ik doe, is creëren: schrijven en pottenbakken. Maar er komt natuurlijk veel meer bij kijken. De onderhandelingen over nieuwe projecten voer ik altijd zelf. Ik wijs zeer veel voorstellen af, maar als ik op een aanbod inga, dan informeer ik me grondig en ga ik nooit onder mijn prijs.’

Hoeveel hebt u al verdiend aan uw kookboeken?

Naessens: ‘Ik geef geen cijfers. Die worden toch enkel gebruikt in machtspelletjes tussen uitgevers. Iedereen probeert mijn rekening te maken. Maar de zaken lopen uitstekend.’

Of China echt een optie is, betwifel ik. Als je niet oplet, kom je bedrogen uit.

Hoe ver reiken uw ambities?

Naessens: ‘Het buitenland lonkt. Met mijn keramieklijn zie ik dat het mogelijk is. Mijn servies verkoopt zeer goed in het buitenland, en daar kent niemand mij. Om te beginnen zou de verkoop van mijn kookboeken in Nederland beter moeten. Daar liggen ze al in de winkel. Voorts liggen er wellicht kansen voor mijn kookboeken in elk land waar mijn servies goed loopt. Die twee dingen versterken elkaar.’

‘Of China echt een optie is, betwifel ik. Het is een zeer moeilijke markt. Als je niet oplet, kom je bedrogen uit. Maar behalve met Chinese uitgevers hebben we in Peking ook gesproken met Italiaanse en Duitse uitgevers. En zelfs met Franse, hoewel je zou denken dat de Fransen niet zitten te wachten op kookles van ‘une petite Belge’.