

TIEN JAAR BESTSELLERAUTEUR VAN KOOKBOEKEN

PASCALE NAESSENS



'Ik bedenk de meeste recepten in het vliegtuig'

In 2010 kwam haar eerste kookboek uit: 'Mijn Pure Keuken'. Na tien jaar en evenveel kookboeken mag Pascale Naessens zich met recht en reden de bestverkochte culinaire auteur van België noemen. Toch blijft de 51-jarige vrouw van Paul Jambers (75) er bescheiden bij. 'Wie vindt dat je mijn recepten bezwaarlijk koken kunt noemen, heeft grotendeels gelijk. Ik sta zelf ook niet graag uren in de keuken. Die tijd spendeer ik liever aan tafel.'

Inmiddels mag je je al tien jaar bestsellerauteur noemen.

PASCALE NAESSENS: In 2010 kwam mijn eerste kookboek uit: 'Mijn Pure Keuken, volop genieten en toch slank'. 'Echt Eten' is inmiddels mijn tiende kookboek, kun je voorstellen?

Hoe stel jij jezelf voor aan buitenlanders die Pascale Naessens niet kennen? Als schrijver?

Ik introduceer mezelf dan als auteur van kookboeken en keramist. Die twee zaken zijn voor mij onlosmakelijk met elkaar verbonden. Voor mijn nieuwe boek heb ik zelfs al het servies gemaakt.

Maar ook in mijn eerste boek stonden al enkele borden van mijn hand. Nadien heb ik die ook gecommmercialiseerd. We eten niet alleen met onze mond, maar ook met onze ogen. Hoe een tafel aangekleed is, draagt bij tot hoe een gerecht smaakt. Vaak heb ik een recept in mijn hoofd en ontwerp ik daarvoor dan passend servies.

Voor een buitenstaander ziet in de potten roeren en potten bakken er

makkelijk uit. Maar is dat ook zo?

Mensen zien alleen maar het eindresultaat. Gelukkig maar. Want als je ziet van waar ik kom, hoe ik geëvolueerd ben en hoe hard het werken is, zou je ogen trekken. Het is niet uit de lucht komen vallen, maar ik doe het graag. Ik heb van mijn hobby mijn werk gemaakt, maar dat is een mes dat langs twee kanten snijdt.

Het gevolg is dat ik weekend in, weekend uit bezig ben met mijn passie. Daardoor lijkt het wel alsof ik nooit werk. **Ligt er bijvoorbeeld een notitieboekje op jouw nachtkastje?**

In mijn geval niet 's nachts. Goede ideeën kunnen eender waar en wanneer ontstaan, dus ik ga de deur niet uit zonder notitieboekje. Een idee voor een smaakcombinatie of een vorm voor keramiek noteer ik meteen. Ik denk dat ik zo al wel vijftig notitieboekjes volgeschreven heb.

Waar haal jij je inspiratie?

Gek, maar ik ben het creatiefst op het vliegtuig. (*lacht*) Ik denk dat

dat komt omdat je 'gevangen' zit. Omdat je de tijd aan boord toch nuttig wilt besteden, blijkbaar, boost dat in mijn geval mijn denkvermogen. Als je met goede ingrediënten werkt, volgt de inspiratie voor een stuk ook vanzelf. Ik koop bijvoorbeeld dagverse producten, seizoensgroenten en andere dingen die ik lekker vind. 's Middags of 's avonds trek ik dan de kast en koelkast open. Met de ingrediënten die voorradig zijn, sla ik aan het experimenteren. Mijn allerbeste recepten ontstaan wanneer de voorraadkast quasi leeg is. Nadat ze klaar zijn, schrijf ik de gerechten meteen uit, want zelfs een simpel gerecht vergeet je ongelofelijk snel. Overigens vind ik ook reizen inspirerend, maar omwille van de coronacrisis staat dat op een laag pitje. Azië is bijvoorbeeld een continent dat mij op alle vlakken begeestert. De mensen zijn er lief en krachtvol tegelijk, maar niet onderdanig. Aziaten zijn creatief met bijvoorbeeld keramiek, houtbewerking, architectuur of

het ontwerpen van stoffen, maar ook op culinair vlak. Na zo'n reis keer ik gegarandeerd terug met twee volle notitieboekjes.

Voor welk deel van Azië klopt jouw hart?

Ik ben vroeger wel eens naar Japan geweest, maar dat is al lang geleden. De voorbije jaren zijn Paul en ik onder andere naar Thailand, Cambodja, Laos, Vietnam en Myanmar geweest. De accenten van hun keukens zijn anders, maar ze werken allemaal met verse producten. Ze hebben er wel een streetfoodcultuur, maar geen fastfoodcultuur, hoewel de invloed van de westerse keuken er aan het opkomen is. Dat is jammer. Maar ze werken wel met veel groenten en verse kruiden. Ik vind niets leuker dan, op verlov, met een local te koken. Zo heb ik een

keer gekookt met de vrouw van een taxichauffeur nadat ik eerst bij hem op de achterbank zat. 'Mijn vrouw kookt ook graag,' zei hij. Daarop heb ik mezelf bij hen thuis uitgenodigd om samen in de potten te roeren. Leerrijk én boeiend. Het is stiekem ook fijn om te zien hoe mensen wonen in het buitenland.

Jouw boeken worden ook vertaald. Zou je ooit emigreren, mocht jouw job dat eisen? Of ben je te hard verknocht aan de Belgische klei?

Ik zie het niet gebeuren dat ik zo populair word dat ik daarvoor zou verhuizen. Maar ik zie het, los van mijn job, in theorie nog wel zitten om in een ander land te wonen.

Recent was ik voor een werkreis in Bali. Dat Indonesische eiland is echt een topper op het gebied van eten én keramiek. Ik zei ook tegen Paul dat ik het wel zou zien zitten

om m'n koffers te pakken en naar daar te verhuizen. Er was zelfs een keramiekstudio die zei dat ik gerust een paar maanden mocht blijven. In principe kan ik mijn kookboeken natuurlijk eender waar of wanneer schrijven. 'Echt Eten' heb ik ook gemaakt tijdens de lockdown. Het fijne aan mijn job is dat ik erg onafhankelijk ben. De enige voorwaarde om ooit in een ander land te wonen is dat Paul meegaat.

Wat zou je het meeste missen als je definitief verhuist?

Niet zo veel, denk ik.

Ook niet onze Belgische frietjes?

Nee, want die eet ik nu al lang niet meer. Het fijne aan in het buitenland wonen, denk ik, is dat vrienden langer op bezoek komen, waardoor je meer quality-time hebt. Als ik de mensen die me dierbaar zijn maar in de buurt

heb, kan ik overal functioneren. **Bali is niet al te duur om wonen, dacht ik?**

Ik weet niet of het er zo aange-naam is. Ik heb me laten vertellen dat er daar een soort mafia is die maar wat graag buitenlandse toeristen viseert. Misschien zou ik dat nog wel missen: die rechtszekerheid waar we in ons land op kunnen rekenen. Rechtszekerheid is niet iets wat je onmiddellijk ziet, maar het biedt je wel comfort. Maar voor alle duidelijkheid: ik heb niet de ambitie om te verhuizen. (*lacht*)

Je pent al tien jaar kookboeken bijeen. Zou een eigen kookprogramma geen mooie kers op de taart zijn?

Nee, niet echt. In het verleden heb ik al vaker mooie aanbiedingen gehad om een kookprogramma te presenteren, maar dat is niet mijn ambitie. Ik heb voor televisie

gewerkt, en het is zeker niet zaligmakend. Zeg natuurlijk nooit nooit, maar ik ben nu met veel leukere dingen bezig. Overigens heb ik veel respect voor de chefs die een kookprogramma maken, want er komt veel meer bij kijken, het is hard werken en het is niet meteen de meest creatieve uitdaging. Zeker bij een dagelijks kookprogramma. Ik sta thuis al genoeg in de keuken... De eerste zin in een van mijn boeken was: 'Ik kook graag, maar ik sta niet graag uren in de keuken. In de keuken houd ik van recepten die lekker, snel én gezond zijn. Zodat ik snel naar mijn keramiekatelier kan en daar opnieuw kan creëren, dat maakt me gelukkig.

Heb jij een favoriete televisiekok?

Niet echt. Ik kijk erg weinig televisie, heel gericht ook. De momenten dat ik mijn kookboeken aan het voorbereiden of samenstellen ben, kijk ik doelbewust niet naar kookprogramma's, kwestie van mezelf niet te laten beïnvloeden. Ook kookboeken zijn taboe, omdat je je daar anders onbewust toch door laat leiden.

Volg jij keurig een recept?

Ik heb nog nooit tot op de letter een recept gevolgd. Het is leuker om er je eigen twist aan te geven, toch? Ik vind het dus niet erg als iemand aan een van mijn recepten een eigen draai geeft. Als je én graag kookt én creatief bent, denk ik dat de meeste hobbykoks een recept wel downgraden of pimpen.

En vriend van me stelt dat een recept van jou, we citeren, 'niet koken is, maar gewoon wat groenten in een ovenschotel smijten'?

Eigenlijk heeft hij gelijk. Maar ik heb daar ook geen enkel probleem mee. Na mijn eerste boek kreeg ik van een journalist de opmerking dat mijn recept, carpaccio van tomaten, toch bezwaarlijk 'een echt recept' was! Maar rijpe tomaten in dunne plakjes, vergezeld van extra verse olijfolie, peper én fleur de sel is echt een hemelse combinatie. Je moet het een keer geproefd hebben om het te geloven. Je hebt er niets van gesnapt, zei ik tegen die 'kritische' journalist. 'Want het is mijn beste recept ooit.' Eenvoud is waar mijn keuken altijd al heeft voor gestaan. We zoeken het immers