

Geert Van Hecke, le parrain de la Flandre culinaire, est Personnalité Culinaire de la gastronomie belge

Horeca Expo et Foodprint ont proclamé Jozef Govaerts (†) (voir p. 4) et Geert Van Hecke « Personnalité Culinaire de l'année ». Cette distinction est attribuée à une personne qui est couronnée pour ses mérites dans la gastronomie nationale et pour le travail de pionnier qu'elle a accompli pour le secteur.

JAN BUYTAERT

Il a arrêté, il n'a pas arrêté ? En fait, il a arrêté sans vraiment arrêter. Heureusement pour nous ! Car nous ne pouvons toujours pas nous passer de lui : un chef triplement étoilé issu des polders, n'ayant jamais renié ses origines, n'ayant jamais oublié la cuisine de chez lui, un cuisinier de produits avant la lettre, un second père pour ses poulains aux fourneaux, la force tranquille des foodies flamands.

Geert Van Hecke est un ancien élève de Ter Duinen à Coxyde. Beaucoup l'ont précédé dans cette école, et beaucoup plus encore sont venus après lui. Peter Goossens et lui sont à ce jour les seuls Coxydiens à avoir reçu trois étoiles de Michelin. Fin 2010, ils ont été faits chevalier de l'ordre de Léopold, une reconnaissance officielle relativement rare pour des personnes qui ont tant fait pour le rayonnement culinaire de notre pays. Geert n'a guère dû s'en émouvoir.

Les débuts de sa carrière laissent déjà présager quelle direction va prendre sa cuisine. Aux fourneaux au Sanglier des Ardennes, à la Cravache d'Or, à la Villa Lorraine – qui domine alors le paysage culinaire de notre pays – puis quelques années chez Alain Chapel à Mionnay à la même époque que Michel Roux et Alain Ducasse : comme la vision culinaire de quelqu'un peut être prévisible.

En 1983, Geert et Mireille Van Hecke ouvrent leur restaurant De Karmeliet à Bruges, à l'angle de la Jeruzalemstraat et de la Carmersstraat, juste à côté d'un ancien couvent de carmélites. Deux ans plus tard, Geert décroche sa première étoile, la deuxième suivra en 1989. L'établissement est continuellement plein à craquer, le couple Van Hecke déménage alors dans un superbe bâtiment sur la Langestraat, toujours à Bruges. C'est là que Geert reçoit sa troisième étoile, en 1996. Et c'est la porte de cet établissement que Mireille et lui ont refermée derrière eux en septembre dernier, à l'issue d'une carrière exceptionnelle. Le bâtiment continue de leur appartenir. Peut-être des traiteurs vont-ils s'y installer, mais l'ambition des trois étoiles est en tout cas mise de côté.

Geert Van Hecke a surtout connu le stress des étoiles lorsqu'il a décroché sa deuxième étoile dans son premier restaurant. La salle et la cuisine étaient trop petites, la brigade était à l'étroit, il n'y avait pas de sommelier. Quel soulagement pour lui quand le restaurant a pu déménager dans la Langestraat et qu'il a pu compléter ses effectifs ! Bien sûr, une troisième étoile amène aussi son lot de tension. Personnellement, il trouve que la plupart des clients se sont montrés très positifs, mais il a aussi reçu une clientèle certes peu nombreuse, mais très critique, et il a répondu à leur pinaillage lorsque c'était vraiment exagéré.



Van Hecke n'a jamais vraiment cherché la gloire. Il ne s'est pas senti attiré par la vie mondaine qui allait de pair avec son statut de triple étoilé. Sur le temps de midi, vous le trouviez toujours à ses fourneaux. « Encore quelques petits trucs à essayer », disait-il. C'est ainsi qu'il a formé quelques artisans cuisiniers mémorables comme Filip Claeys et Angelo Rosseel. Il n'a jamais cessé d'être actif. En 2009, il a ouvert au coin de la rue le Bistro De Rafter, faisant la part belle à une cuisine typiquement belge à prix plus modeste. Il en laisse aujourd'hui la direction à son fils. En décembre dernier, il a aussi ouvert dans la Langestraat « Zet'joe » – qui veut dire « bienvenue, mettez-vous à l'aise » en patois west-flandrien –, un endroit où, avec une partie de son ancienne brigade, il compte cuisiner « comme au temps jadis, mais avec les connaissances et l'expérience d'aujourd'hui ». Il ne vise pas les étoiles, dit-il, mais « s'il en tombe une, nous ne cracherons pas dessus ».

Tous les gastronomes et tous les collègues du pays espèrent que Geert et Mireille feront encore longtemps partie du paysage culinaire belge. Il a déjà sa place dans un ordre de chevalerie, une statue à Bruges ne serait pas malvenue.

Geert Van Hecke avait déjà annoncé son départ lors de la finale belge du Bocuse d'Or en 2015, peu avant la présentation du Michelin 2016. Le guide l'avait alors largement encensé.

Bruges dit non seulement adieu à De Karmeliet, mais le chef Van Hecke quittera probablement aussi Kookeet, le festival food gastronomique de Bruges dont il était une des chevilles ouvrières. L'année dernière, il s'y est en tout cas encore illustré. Pour ce qui était sans doute la toute dernière dégustation qu'il proposait dans ce cadre, il avait préparé une assiette de haddock et tomate au prix particulièrement démocratique de 6 euros. Plus de 5.000 assiettes se sont vendues !

Alain Chapel, le chef triplement étoilé de Mionnay (France), a été plus que son professeur. Geert le surnommait son « gourou de la gastronomie ». « Je me rappelle comme si c'était hier qu'une cuve de tripes de poulet était livrée le matin. Parfaitement nettoyées, elles passaient à la casserole avec des pieds de veau, des langues et de jeunes légumes pour le service du soir. Une révélation. Rien ne se perdait. »