

Geert Van Hecke, godfather van kokend Vlaanderen, is Culinaire Persoonlijkheid van de Belgische gastronomie

Horeca Expo en Foodprint hebben Jozef Govaerts (†) (zie p. 4) en Geert Van Hecke tot 'Culinaire Persoonlijkheid van het jaar' uitgeroepen. Deze onderscheiding wordt gegeven aan een persoon die wordt bekroond voor zijn verdiensten voor de nationale gastronomie en het bijzonder baanbrekend werk dat hij of zij heeft verricht voor de sector.

JAN BUYTAERT

Hij is weg, hij is niet weg. Weg, niet weg. En gelukkig maar, niet echt weg. Want we kunnen hem nog even niet missen: een driesterrenchef uit de polders getrokken, nooit zijn afkomst verloochend, nooit zijn thuiskeuken vergeten, productkok vòòr het woord bestond, een tweede vader voor zijn poulains achter de stoof, de stille kracht van de Vlaamse foodies.

Geert Van Hecke is een oud-leerling van Ter Duinen in Koksijde. Velen zijn hem daar voorgegaan, nog veel meer zijn er na hem gekomen. Peter Goossens en hij zijn nog altijd wel de enige Coxydiens die van Michelin drie sterren meekregen. Eind 2010 werden ze daar geridderd in de Leopoldsorde, een redelijk karige officiële erkenning voor mensen die zo veel voor onze culinaire uitstraling gedaan hebben. Geert zal er zeker niet wakker van gelegen hebben.

Het debuut van zijn carrière laat al vermoeden welke richting zijn keuken zal uitgaan. Aan de stoof in de Sanglier des Ardennes, in de Cravache d'Or, in de Villa Lorraine - toenmalige topper in ons culinaire landschap - en dan enkele jaren bij Alain Chapel in Mionnay in dezelfde periode als Michel Roux en Alain Ducasse: hoe voorspelbaar kan iemands visie op koken zijn.

In 1983 openen Geert en Mireille Van Hecke hun restaurant De Karmeliet in Brugge, op de hoek van de Jeruzalemstraat en de Carmersstraat, vlak bij de vroegere locatie van een karmelietenklooster. Twee jaar later haalt hij zijn eerste ster binnen, de tweede volgt in 1989. De zaak barst uit haar voegen, het koppel Van Hecke verhuist naar een prachtig pand in de Langestraat, ook in Brugge. Daar krijgt hij zijn derde ster in 1996. En daar hebben zijn Mireille en hij vorig jaar in september, na een unieke carrière, de deur ook achter hen dichtgedaan. Het pand blijft in hun handen. Misschien komen er wel cateraars in, maar de driesterrenambitie is opgeborgen.

Sterrenstress heeft Geert Van Hecke vooral gekend toen hij in zijn eerste zaak zijn tweede ster binnenhaalde. De eetruimte en de keuken waren te klein, de brigade was krap, er was geen sommelier. De opluchting was groot toen er naar de Langestraat kon verhuisd worden en de effectieven konden aangevuld worden. En natuurlijk brengt een derde ook de nodige spanning mee. Zelf vindt hij dat de meeste gasten erg positief waren, maar hij kreeg ook een beperkt, té kritisch cliënteel binnen en op hun vitterijen gaf hij, als het er echt over was, antwoord.



Van Hecke heeft nooit echt aan de grote weg getimmerd. Hij voelde zich niet aangetrokken tot het societyleven dat bij een driesterrenstatus hoort. Als je hem tussen de middag nodig had, stond hij aan zijn stoof. "Nog wat dingetjes uitproberen" noemde hij dat. Hij heeft op die manier dan ook enkele memorabele vakmensen opgeleid zoals Filip Claeys en Angelo Rosseel. Wel heeft hij nooit echt stilgezeten. In 2009 opende hij, achter de hoek, Bistro De Refter, waar de nadruk lag op de typisch Belgische keuken in een bescheidenere prijsklasse. Daar laat hij het bestuur aan zijn zoon over. Vorig jaar in december opende hij ook in de Langestraat 'Zet'joe', West-Vlaams voor 'hartelijk welkom' en 'maak het u gemakkelijk', waar hij met een gedeelte van zijn vorige brigade gaat koken "naar de tijd van toen met de kennis en de ervaring van nu". Sterren ambieert hij daar niet, zegt hij, maar "als er toch een valt, gaan we dat wel appreciëren".

Dus inderdaad, weg, niet weg, gelukkig niet weg. Iedere gastronom en elke collega in dit land hopen dat Geert en Mireille nog lang deel uitmaken van het culinaire landschap. Een ridderorde heeft hij al, een standbeeld in Brugge zou niet misplaatst zijn.

Bij de Belgische finale van de Bocuse d'Or in 2015, even voor de voorstelling van de Michelin 2016, had Geert Van Hecke zijn afscheid reeds aangekondigd. De gids heeft hem toen extra in de bloemetjes gezet.

Brugge neemt niet alleen afscheid van De Karmeliet, waarschijnlijk wordt chef Van Hecke ook uitgezwaaid bij Kookeet, het gastronomisch foodfestival in Brugge, waar hij een van de grootste trekkers van was. Vorig jaar heeft hij zich in elk geval nog eens van zijn beste kant laten zien. Voor de waarschijnlijk allerlaatste proeverij aldaar had hij een bordje met haddock en tomaat gemaakt tegen de wel heel democratische prijs van 6 euro. Meer dan 5.000 zijn er over de toonbank gegaan!

Alain Chapel, de driesterrenchef in Mionnay (Frankrijk) was meer dan zijn leermeester. Geert noemde hem zijn 'gastro-goeroe'. "Ik herinner mij, als was het de dag van gisteren, dat er 's morgens een bak kippendarmen werd geleverd. Helemaal opgekuist gingen die met kalfspoten, tongen en jonge groenten de pot in voor de avondservice. Een openbaring. Niets ging verloren."