



Danny Van Assche est Personnalité Culinaire de l'Année

L'administrateur délégué d'Horeca Vlaanderen succède à une série de chefs

Dans la série des Personnalités Culinaires de l'Année, Danny Van Assche fait figure d'exception. L'administrateur délégué d'Horeca Vlaanderen n'est en effet pas spécialement connu pour ses talents culinaires. Il succède pourtant à plusieurs chefs renommés. Il est d'ailleurs lui-même tombé des nues, mais se déclare surtout content de voir que le secteur estime que quelqu'un qui contribue à l'éclosion des talents culinaires mérite le titre.

Danny Van Assche reçoit ce titre à un moment qui est loin d'être évident pour une fédération de l'horeca. 2014 a marqué un basculement pour le secteur horeca. La blackbox arrive et Horeca Vlaanderen n'a pas toujours eu que de bonnes nouvelles à annoncer. Au moment de cette interview, le secteur attendait encore anxieusement de

savoir si le gouvernement allait sortir des mesures supplémentaires pour le secteur horeca. Il n'empêche : les professionnels du secteur apprécient énormément le travail de Danny Van Assche et par extension d'Horeca Vlaanderen, comme le prouve ce titre qui est décerné chaque année par Foodprint en collaboration avec Horeca Expo.



« Le prix est allé cette année-ci à quelqu'un qui ne pratique pas tellement l'art culinaire, mais qui développe les conditions nécessaires pour soutenir le talent culinaire. »

Foodprint Comment voyez-vous l'avenir du secteur horeca ?

D Van Assche J'espère seulement que d'ici à la parution de ce Foodprint, les choses auront bougé sur le plan politique, car en ce moment la situation est particulièrement stressante. Nous sommes le secteur à plus fort coefficient de main-d'œuvre d'un pays où les charges qui pèsent sur le travail sont les plus élevées au monde. Des études universitaires ont montré qu'exploiter de manière rentable un restaurant employant plusieurs personnes était en fait pour ainsi dire impossible. Nous ne voulons pas dire par là que nous défendons le noir. Au contraire, nous voulons des conditions correctes pour pouvoir travailler dans la légalité en étant à la fois rentables et accueillants.

Foodprint : Vos prédécesseurs étaient des chefs. Quel effet cela fait-il de recevoir ce titre en tant qu'administrateur délégué d'Horeca Vlaanderen ?

D Van Assche De prime abord, j'ai trouvé ça un peu gênant. On s'attend à ce que le titre aille à quelqu'un qui s'y connaît en matière culinaire et ce n'est pas mon cas. D'un autre côté, j'ai été élu par des gens du secteur culinaire et je suis donc fier que l'on récompense ainsi les efforts qu'Horeca Vlaanderen a fournis pour le secteur culinaire.

Foodprint Le titre ne se résume pas à couronner quelqu'un qui est bon en cuisine ?

D Van Assche Effectivement. Depuis que j'ai reçu le prix, je ne suis pas devenu plus doué en cuisine. Pour exister, l'art culinaire requiert que de très nombreuses conditions soient réunies. Le prix est allé cette année-ci à quelqu'un qui ne pratique pas tellement l'art culinaire, mais qui développe les conditions nécessaires pour soutenir le talent culinaire. »

Foodprint Lors de la remise du prix, vous avez surtout parlé d'une forme de reconnaissance pour l'ensemble de l'organisation plutôt que pour votre propre personne.

D Van Assche Absolument. Je ne trouve pas que le prix revient à Danny Van Assche, mais à Horeca Vlaanderen. C'est une forme de reconnaissance de tous ces gens qui ne sont pas sous le feu des projecteurs comme moi, mais qui se donnent à fond chaque jour pour améliorer le secteur. C'est un bravo adressé à l'ensemble de l'organisation. Soit 14 collègues, des centaines de bénévoles qui travaillent dans les comités et puis les membres. Horeca Vlaanderen existe par la grâce de ses membres. Ces milliers de membres font que nous pouvons travailler et que nous sommes représentatifs.

Foodprint Estimez-vous la gastronomie belge suffisamment appréciée ?

D Van Assche La gastronomie belge compte parmi les meilleures du monde. On mange très bien dans notre pays. Et le plus extraordinaire, c'est que c'est possible à tous les niveaux dans

notre pays : depuis le grand restaurant jusqu'à la brasserie. Le grand maître Peter Goossens me l'a dit en personne alors que je venais de commencer à travailler chez Horeca Vlaanderen. L'amour du Belge passe par son estomac, we do take food seriously. Nous nous y connaissons en bonne bouffe. Nous n'accordons pas seulement de l'importance à ce qu'il y a dans l'assiette, mais aussi au côté convivial du repas pris ensemble et à l'expérience vécue au restaurant. La gastronomie fait partie de notre patrimoine culturel, et nous devons en prendre soin. Nous savons bien que notre cuisine compte parmi les meilleures du monde, mais nous nous montrons trop modestes à ce propos vis-à-vis des étrangers. Nous devons promouvoir nous-mêmes la valeur de notre cuisine. Je suis heureux de constater que les autorités flamandes et Toerisme Vlaanderen mettent de plus en plus d'enthousiasme à le faire et que la promotion de notre gastronomie est un des fers de lance de la politique de notre ministre flamand du Tourisme.

Foodprint Pourquoi avez-vous posé votre candidature chez Horeca Vlaanderen ?

Danny Van Assche (° 1971) est fils de boucher. Il est marié et père de deux filles, Martje (4 ans) et Minne (1 an). Il est docteur en sciences politiques et sociales et licencié en sciences économiques. Avant de devenir administrateur délégué d'Horeca Vlaanderen, il a travaillé comme conseiller aux affaires sociales chez Unizo.

Pour quelle figure de la gastronomie éprouvez-vous le plus d'admiration ?

Pour chaque brigade qui réussit à mettre sous le nez de chaque convive un repas savoureux, chaud et servi à temps.

Chez quel chef étranger aimeriez-vous aller manger ?

Antonio Carluccio.

Quel est votre plat préféré ?

Je ne renonce à boycotter le thon que pour un vitello tonnato.

Quelle est votre boisson préférée ?

Dès qu'il y a du raisin dedans, c'est bon signe. Déjà goûté un Château Musar ?

Que voudriez-vous ne jamais manger ?

Des animaux exotiques.

Quel plat préparez-vous le mieux vous-même ?

Le tiramisú (jouons la sécurité).

Avec qui aimeriez-vous aller un jour au restaurant ?

Avec toute personne qui est de bonne compagnie.

Quel talent aimeriez-vous posséder ?

C'est évident : savoir cuisiner

D Van Assche L'horeca est le plus beau secteur du pays. Autrefois, lorsque je travaillais chez Unizo et que j'étais régulièrement en contact avec le secteur horeca, je me disais souvent que j'aurais aimé faire le boulot de mon prédécesseur Luc De Bauw. Lorsque celui-ci a pris sa retraite et que le poste s'est trouvé vacant, j'ai tout de suite posé ma candidature. Je croyais être trop jeune et trop inexpérimenté, mais en attendant, ça fait cinq ans que je suis là. Et j'en reste à ma première conviction : je n'ai jamais regretté une minute d'avoir fait le pas. Nous sommes bien sûr confrontés à pas mal de problèmes. Mais c'est un boulot intéressant de répertorier ces problèmes et de tenter de les résoudre. Je dois être proche du secteur pour lequel je bosse, et c'est à 100% le cas pour le secteur horeca. Cela ressemble à s'y méprendre à de l'affection. Malheureusement, le Belge aime beaucoup notre secteur et moins ses entrepreneurs, mais c'est notre tâche de rendre ces entrepreneurs plus populaires auprès du public.

Katia Belloy



(avec en 2 jouer de la musique).

Quelle est votre activité préférée ?

Dîner en bonne compagnie.

Quel est votre trait de caractère principal ?

J'aime les gens.

Quel est le plus grand malheur qui pourrait vous arriver ?

Qu'il arrive quelque chose à mes enfants.

Quels sont les faux pas qui attirent le plus votre indulgence ?

Le chaos créatif.

