



*In het spoor
van Meus & Huysentruyt*

Lode De Roover

Mijn Restaurant, Komen Eten, De Beste Hobbykok, De Keuken van de Meester, Dagelijkse Kost, SOS Piet, Njam... Wij, Vlamingen, doen dezer dagen onze naam van Bourgondiërs alle eer aan. Op de buis, in de krant, in weekbladen... Het is tegenwoordig al gastronomie dat de klok slaat. De Karmeliet, Het Hof van Cleve, Comme chez Soi zijn onze culinaire uithangborden. Geert Van Hecke, Peter Goossens en Pierre Wynants spelen met hun restaurant in eerste afdeling. Ze zijn BV's geworden die graag pronken met hun Michelinsterren. Gastronomie is een sport geworden. Net zoals jonge voetballers opkijken naar Ronaldinho en Kakà zijn er jongeren die dromen van culinaire sterren. Zo iemand is Lode De Roover. Op zijn zesentwintigste is hij er in gelukt de titel 'Eerste kok van België 2011' op zijn naam te schrijven. Een Zelenaar die duidelijk heel wat in zijn mars heeft...

Lode is de zoon van Guy De Roover en Veronique Suvée. Ik tref hem op een zaterdagmorgen in de Dreef in zijn ouderlijk huis. Hij troont me mee naar de keuken en met zicht op een lentetuin, doet hij in een kleine twee uurtjes zijn verhaal. 't Is me eindelijk gelukt om me vrij te maken, zegt Lode. Ik heb het momenteel verschrikkelijk druk. Naast mijn job heb ik samen met mijn verloofde een huis gekocht in Lokeren en zijn we druk bezig met de voorbereiding van ons huwelijk eind juni. We wisten echt niet dat er zo veel bij komt kijken. Maar het komt wel slim, voegt hij er lachend aan toe.

Lode zag het levenslicht op 21 november '83. Als jonge snaak was de keuken zijn lievelingsterrein. Het begon allemaal met eens een cake te bakken, mama wat assistentie te geven bij het koken. Ook bij de schoolfeesten van de gemeenteschool was hij ieder jaar steevast paraat om een handje toe te steken in de keuken van het middagrestaurant. Koken leek hem een zalig beroep en na de lagere school wou hij onmiddellijk naar de hotelschool.

Zijn ouders hielden de boot nog even af, wilden hem nog wat bedenktijd geven, maar na twee jaar middelbaar in het Pius X-instituut koos hij resoluut voor 'Ter Groene Poorte' in Brugge. Stilzitten was aan Lode niet besteed. Een hele week lang was hij intern op school en in de weekends ging hij in 'Den Orchidee' in Lokeren werken. De ervaring die ik daar op deed, betekende een pluspunt voor mijn latere stages, vertelt Lode. De keuze van zijn stageplaatsen vond hij erg belangrijk. Hij had het van in den beginne begrepen op restaurants met sterren. In Durbuy maakte hij zijn debuut in een restaurant met één ster: 'Le Capucin Gourmand'. Hij was er stagiair in de zaal. De opleiding van Lode was tweeledig, zowel in de keuken als in de zaal moest hij zijn mannetje kunnen staan. Van de drie stages moest er



minstens één stage zijn in de bediening in het restaurant. Die stage was erg leerrijk, zeker om mijn Frans wat bij te spijkeren, gaat hij verder. Het was er erg leuk omdat het een klein restaurant was met niet te veel personeel. Ik heb het niet zo begrepen op die grote 'fabrieken'. Het tweede jaar kwam hij in 'La Bergerie' in Namen terecht. Dat sterrenniveau sprak Lode erg aan, vooral het detailwerk, die finishing touch. Proberen van ieder recept het beste te maken, dat is en blijft de uitdaging. Lode liep er twee maanden stage en in de zomervakantie trok hij er terug naar toe om in de keuken te werken. Niet voor de verdiensten want dat waren peanuts, zegt hij, wel om zoveel mogelijk te leren, ervaring op te doen op topniveau.



Het is duidelijk dat Lode erg gedreven was (en is). Voor zijn laatste jaar wou Lode naar Frankrijk maar omdat de mensen van het zevende jaar eerst mochten kiezen, bleven er geen toprestaurants meer over. Dus gooide hij het over een heel andere boeg en zocht zijn heil in Nederland, een land dat op culinair vlak duidelijk aan een inhaalbeweging toe was. Hij kwam terecht in Blokzijl, een havenstadje in het noorden van de provincie Overijssel. Lode houdt mooie herinneringen over aan het tweesterrenrestaurant 'Kaatje bij de Sluis' in Blokzijl, een havendorpje met veel bootjes en er heerste altijd een echte vakantiesfeer. Ook Sergio Herman, de kok van het driesterrenrestaurant Oud Sluis liep er ooit stage.

Voor zijn zevende jaar koos hij voor de richting 'butler-intendant'. Deze opleiding leidt op tot butler of evenementenorganisator met een waaier aan vakken: etiquette, protocol, sociale vaardigheden, talen, organisatie van evenementen (met de voorbereiding, de planning, uitvoering, de kostprijsberekening).

Ook al had het weinig met de keukens te maken, Lode vond dit een erg boeiende studierichting. Twee maal kregen ze dat jaar een opdracht die zij als student tot in de puntjes moesten organiseren. Het eerste was de ontvangst van en de receptie voor de genodigden ter gelegenheid van de opening van het Brugse Concertgebouw. Dat is prima verlopen, zegt Lode, en er was ook nog een leuke anekdote. De koning kwam persoonlijk het gebouw inhuldigen. Alle gestelde lichamen vorm-

den een haag om de koning te verwelkomen en toevallig stond ik aan het einde van de rij om gade te slaan of alles liep zoals gepland. De koning deed zijn intrede, schudde de vele handen en ook ik kreeg een hand van de koning. De blikken van mijn collega's studenten spraken boekdelen.

Onze tweede stage was bij een echte evenementenorganisator. Daar moesten we instaan voor de ontvangst van de mensen bij de opening van het Deurganckdok in Antwerpen. Een hele klus want 10 000 mensen werden er verwacht. Onze patron was blijkbaar erg opgezet met ons werk want na afloop trakteerde hij ons op een lunch in de Comme Chez Soi. Tijdens het dessert kwam Pierre Wijnants een babbeltje slaan en hij vroeg me welke stages ik al gedaan had. Ik had beloofd, vertelt Lode, die zomer te gaan werken in Blokzijl. Geen probleem, zei de chef van Comme Chez Soi, als je terug bent, mag je altijd eens bellen. En ik belde aan het einde van de zomer en de dag na Nederland kon ik er starten.

Ik heb er een jaar gewerkt, vervolgt Lode, de patisserie, de koude keukens, de warme keukens... Je hebt in die sterrenzaak twee jaar nodig voor je alles doorlopen hebt. Ik heb bedankt na één jaar. Ik had eerlijk gezegd mijn buik vol van die mentaliteit daar. Zo'n grote equipe van 30 man, da's mijn ding niet, bekent Lode. Er



heerst voortdurend een ongezonde spanning en iedereen probeert elkaar de loef af te steken. Ik vond dat niet tof om zo te werken en dus zocht ik een andere horizon. Ik was het beu om altijd zo ver van huis te werken en wou een zaak met een kleinere equipe, een kleinere kaart én, en dat vond ik erg belangrijk, waar ruimte was voor creativiteit. Lode vond in 'De Plezante Hof' zijn nieuwe thuis. Vier jaar heeft hij er gewerkt en zorgde hij voor de koude voorgerechten, de koffie, de patisserie, het brood. Ik heb daar graag gewerkt, vertelt hij nu. Ik kreeg de nodige ruimte om nieuwe dingen uit te proberen zoals de textura el bulli (een ontwikkeling van nieuwe kooktechnieken en texturen in gerechten).

Na vier jaar wou ik andere horizonten opzoeken. In 'De Plezante Hof' heb ik Barbara leren kennen

en samen droomden we ervan een eigen zaak te starten. En toen kwam er die aanbieding van de eigenaar van Tour & Taxis.



Hij zocht voor zijn privéjacht een chef die kon koken op sterrenniveau. Ik solliciteerde en ik was onmiddellijk aangenomen. Ook mijn vriendin kon mee als stewardess. We kwamen op een jacht van 50 meter lang terecht en staken van wal voor een reis langs de Baltische staten, Zweden, Finland, Polen, Rusland... We kwamen als Vlamingen terecht in een uitsluitend Engelstalige crew: een kapitein, een eerste en tweede stuurman, een ingenieur voor alle technische zaken, een matroos buitendek, drie stewardessen (waaronder Barbara) en ikzelf als kok. Het was een loodzware opdracht want wij stonden maandenlang zeven dagen op zeven paraat om aan al de wensen van mijn baas en zijn gasten te voldoen. We stonden in voor het ontbijt, de lunch, de koffie, het diner. De dag begon stevast rond de klok van zessen en vaak was het middernacht als we klaar waren. Ik moest koken op niveau en dat vereist dus ook verse waren. Vaak ging ik op plaatsen waar we aanlegden op zoek naar vlees, groenten en om echt kwaliteitsproducten te vinden was dat vaak niet zo simpel, zegt Lode.

Barbara moest instaan voor de bediening, de was en de plas, het onderhoud van het jacht. Het grote pluspunt was dat het schandalig goed betaalde en dat was natuurlijk mooi meegenomen. Het enige probleem was de taal. Mijn baas en zijn vrouw waren beiden Nederlandstalig en ze spraken ons dan ook makkelijker aan dan de andere bemanningsleden. Vaak gaven ze ons de opdrachten die wij dan moesten doorspelen naar de andere bemanningsleden en dat was alles behalve naar de zin van de Engelsen, de hiërarchie werd niet gerespecteerd en het kwam zo ver dat ze van ons eisten dat we enkel en alleen Engels spraken aan boord. Dat gaf de nodige spanningen en op de duur was het zo ambetant, zo stresserend dat we na drie maanden besloten om er mee te kappen.

Mijn baas zag me niet graag vertrekken. Hij bood me zelfs aan een restaurant te starten met mij als chef maar we wilden op eigen benen staan. Wel heb ik anderhalf jaar lang nog zijn zakenlunchen verzorgd op mijn vrije dagen. Lode vond werk in 't Korennaer' in Nieuwkerken-Waas. Na een dik jaar verhuisde hij naar 'Eykerhof' in Bornem, een restaurant met één ster. Daar werkt hij nu als souschef. Het is een klein team van vier man en iedere dag proberen ze de perfectie na te streven. Er wordt van ons erg veel gevraagd, verduidelijkt Lode, er moet op vrij korte tijd heel veel gebeuren, zeker als ze allemaal à la carte eten. Dat is dan een paar uurtjes echt stressy maar het is en blijft boeiend en plezant om creatief te koken.



Hoe ziet zijn werkdag eruit? We beginnen iedere dag rond halftien. Dan doen we de voorbereidingen en om kwart over elf gaan we samen aan tafel. Ook dat moment is erg belangrijk voor de teamspirit. Van twaalf tot drie is het dan gas geven en na de opkuis en de voorbereidingen voor 's avonds heb ik twee uurtjes vrij. Rond half zeven vliegen we er terug in tot de klok van elfen en in het weekend kan het soms iets later worden. We werken niet op zaterdagmiddag en zondagavond en maandag is de wekelijkse sluitingsdag.

En dan de fameuze wedstrijd. De gastronomische club 'Prosper Montagne' organiseert ieder jaar de wedstrijd 'Eerste kok van België'. Het is de enige officieel erkende meesterschapwedstrijd in België.

Ook Pierre Wynants heeft deze ooit gewonnen. Lode had eerst geen zin om aan de wedstrijd deel te nemen maar zijn huidige patron, Ferdy Debeccker stimuleerde hem om zich toch in te schrijven. Ferdy heeft in 1999 de bronzen Bocuse gewonnen en kende dus het klappen van de zweep. Lode schreef zich in. Het concours bestond uit drie delen. Het eerste deel was het uitschrijven van de recepten voor een menu. Voor de editie 2011 was

dit een voorgerecht met kabeljauw, een hoofdgerecht met wilde eend en een nagerecht met chocolade en speculaas. Er werd verwacht dat je er een bepaalde moeilijkheidsgraad in stopte maar vooral erg creatief uit de hoek kwam en verrassende smaakcombinaties kon etaleren. Concreet betekende dit voor Lode trainen, echt trainen onder het motto 'Plus que hier, moins que demain' en daarna het recept zo nauwkeurig mogelijk uitschrijven.

Een leesjury beoordeelde de inzendingen en twaalf kandidaten mochten deelnemen aan de halve finale. Daar moest Lode in een tijdsbestek van twee uur een gerecht met parelhoen klaarmaken. Hiervoor had hij slechts twee weken om zich daar op voor te bereiden. Maar zijn patron coachte hem goed en Lode wist zich te plaatsen voor de finale. In de sprint naar de eindmeet moesten ze dan het menu klaarmaken dat ze hadden uitgeschreven. Je kunt het misschien niet geloven maar dat waren de spannendste zes uren van mijn leven, vertelt Lode.



Om zes uur 's morgens waren we in de hotelschool Spermalie in Brugge. Ik mocht een commis, een helper meenemen die niet ouder mocht zijn dan 21 jaar. Ik had Maxim Boon meegenomen. Maxim is leerling aan de hotelschool Ter Groene Poorte, 16 jaar en commis in het weekend in het Eyckerhof. Alle materiaal en ingrediënten moesten we zelf meebrengen en we hadden slechts een half uurtje om heel onze keuken naar onze hand te zetten.

En om half zeven werd het startschot gegeven. We hadden juist geteld zes uur tijd om die drie gerechten klaar te maken. Timing in zo'n wedstrijd is van kapitaal belang! Je moet echt samen veel getraind hebben om dat binnen die tijdspanne klaar te spelen. We hadden op voorhand een tijdschema opgesteld waarin stond wat we van minuut tot minuut deden. Een ander niet te onderschatten aspect was dat je werkruimte erg beperkt was. Het kwam er dus op neer dat we alles van op voor-

hand goed moesten bestuderen wanneer we welk keukentoestel gebruikten om zo de werkruimte optimaal te benutten, en -wat heel belangrijk is in zo'n wedstrijd- ordelijk en gestructureerd te werk te gaan.



Drie jury's mochten punten geven. De eerste is een technische jury die punten geeft in de keuken. Dat viel heus niet mee, herinnert Lode zich, want naast de aangestelde pottenkijkers (waaronder Geert Van Hecke van De Karmeliet, drie sterren) liepen er ook nog wat journalisten en een paar cameraploegen rond. Op mijn koksmuts stond nummer twee. De tweede jury was de proefjury (waaronder Dirk De Prins en verschillende chefs van één- en tweesterren restaurants) en last but not least was er ook nog een aparte jury die het dessert beoordeelde. Onze training wierp duidelijk haar vruchten af en we speelden het klaar om alles tot in puntjes af te werken binnen de gegeven tijd.

En dan was het wachten, wachten, wachten... Om drie uur nam de voorzitter van de club het woord. Hij begon met nummer vijf, nummer vier, nummer drie... De man had duidelijk verstand om de spanning ten top te drijven. Op het laatste bleven we nog met twee over waaronder de man die in 2010 tweede was geëindigd. Men had me gezegd





dat je zo'n wedstrijd nooit van de eerste keer wint. Ik sprong een gat in de lucht toen ik hoorde dat ik de traditie doorbroken had, glundert Lode. Ik vloog Barbara, mijn patron en mijn ouders rond de hals. Ik was de gelukkigste

man ter wereld. Voorzitter Puissant haalde zijn loftrompet uit voor Lode: "Zijn techniek is voortreffelijk, zijn smaken zaten schitterend, de kalmté waarmee hij zijn werk uitvoert is opvallend."

Naast deze prestigieuze titel kreeg Lode de trofee, een Renault Kangoo, een juweel en ook nog een reis naar IJsland cadeau. En natuurlijk kreeg hij ook een pak journalisten op zijn dak voor een interview. In de meimaand werd hij samen met de eerste wijnschenker, banketbakker en chocolademeester ontvangen door premier Letermé.

Wat ook leuk was, gaat hij verder, dat ik, een week na de wedstrijd werd geïtroniseerd als 'Compagnon de la Toque Blanche' in 'De Orde van de 33 Meester-koks van België', een vereniging waarin je enkel kan opgenomen worden als 2 meester-koks je voordragen en het peterschap op zich willen nemen. Een hele eer dus.



De titel oogt mooi op zijn visitekaartje. Zijn imago vindt hij erg belangrijk. Imago in de positieve betekenis van het woord. Alles wat Lode al op zijn actief heeft geschreven zijn de vruchten van zijn werk, de vruchten van die culinaire microbe die hem gebeten heeft, de vruchten van zijn zoeken naar anders en beter, de vruchten van een gedreven man.

Een eigen restaurant is en blijft de droom van Lode & Barbara. Op de Oude Heerweg in Loke-

ren hebben ze samen een huis dat ze op termijn willen ombouwen tot restaurant. Voorlopig blijft het bij plannen want hoe je 't ook draait of keert, koken kost geld. Eerst gaan ze eind juni trouwen en dan...

Bedankt, Lode, dat je me eens in je potten liet kijken. Succes met wat komt!

Mark De Block
17-05-2011

Voor de laatste foto dank ik Dominique Dierick voor het gebruik ervan.