

Filip Claeys, topchef en zaakvoerder  
restaurant De Jonkman in Brugge

# Doe alles wat je doet met passie, dan is niets te zwaar

Christina Van Geel - auteur, journaliste en radiostem.

Kroketjes met verse appelmoes en kip aan het spit: als klein gastje was dat het lekkerste dat ik me kon voorstellen. En mijn oma maakte de lekkerste appelmoes die ik in mijn leven geproefd heb. Ik heb er tonnen van gegeten! Ik was ook verzot op ingelegde hondshaai of roggeveugels. Die gingen we halen in de vismijn. Mijn opa was visser, die wist zijn weg om aan lekkere visjes te geraken. Ja, als ik mijn ogen sluit dan proef ik mijn jeugd helemaal opnieuw (lacht).

**Filip Claeys:** Mijn ouders hadden een restaurant in Adinkerke De Panne, La Souricière, met 1 Michelinster. Toen ik negen jaar was mocht ik elke woensdagmiddag van mijn pa een steak bearnaise of een steak au poivre maken. Dat zijn dingen die bijblijven. In de weekends hielp ik mee in de keuken en in de zaal. In de zaal werkte ik samen met mama. Ik pluk daar nu nog de vruchten van.

Mijn mama is zeer perfectionistisch, ze loopt door de zaal en ze heeft alles gezien, ieder detail van elke tafel. Dat heb ik van haar geleerd. In De Jonkman ontvang ik de gasten zelf, ik bied hen de kaart aan en ik neem de bestelling op. Als ik dan door de zaal terugloop naar de keuken, heb ik alles gezien. Een glas dat verkeerd staat of een mes dat vergeten is: ik heb het gezien.

Mijn pa was een hele strenge chef. Ik heb van hem een spartaanse keukenopleiding gekregen. Streng maar correct. En daar ben ik hem heel dankbaar voor. Als je in je puberteit zit is het soms niet gemakkelijk om dat te aanvaarden, je bent jong en het steekt allemaal zo nauw niet. Wat weet je op dat moment van het leven? Het botste dus soms wel eens. Maar hij heeft me de juiste dingen geleerd: dat je hard moet werken als je ergens wilt geraken en dat je altijd eerbied en respect moet hebben voor anderen. Inzet en respect. Ik vind dat nog altijd heel belangrijke waarden. In zijn keuken ben ik helemaal onderaan

begonnen, als plongeur aan de afwas. Ik werd nooit behandeld als 'het zoontje van'. En toen ik later in andere keukens ging werken, zei mijn pa: 'Manneke, zorg dat je je manieren houdt, dat ik niet met beschaamde kaken sta, of je krijgt een klap tegen je kop.'

## Op eigen vleugels

Als ik raad nodig heb, bel ik nog altijd naar mijn pa. Hij heeft spijtig genoeg zelf maar tien jaar in de keuken van La Souricière kunnen staan. Hij leidt aan chronische vermoeidheid, CVS. Het was een harde tik voor hem om die passie te moeten opgeven. Maar sommige van zijn recepten staan nu op de kaart in De Jonkman. Zijn crêpe normande bijvoorbeeld is heel populair. En ik maak nog altijd lotte au poivre, naar zijn voorbeeld.

Mijn ouders hebben me mijn eigen weg laten zoeken. Ze hebben me nooit gepusht om in de horeca te stappen. Passie kan je niet pushen. En de zaken waar ik gewerkt heb, eerst De Karmeliet en later Oud Sluis, dat is ook altijd mijn eigen keuze geweest. Mijn pa wilde niet dat ik vastroestte onder zijn vleugels, en dat is het mooiste cadeau dat hij me heeft kunnen geven: dat ik mijn eigen vleugels heb kunnen uitslaan.

Mijn kindjes zijn nu zes en tien en ze helpen ook graag mee in de zaak. Dan

vragen ze: 'Papa, mogen we iets doen?' Ik laat hen dan boontjes losmaken of de kaarsen aansteken in de zaal. Restaurantje spelen, maar dan in het echt (lacht). Maar ik zal hen nooit in een bepaalde richting duwen. Het enige wat ik van mijn kinderen eis is dat ze geen luiaards worden, dat ze beseffen dat niks vanzelf komt. Dat ze eender wat ze doen met passie doen. Dan is niets te zwaar.

Mijn vrouw is net zo. Zij doet ook alles met passie. Dat leven we voor aan onze kinderen. Zonder Sandra zou er trouwens geen Jonkman zijn. Een restaurant wordt te vaak alleen gelinkt aan een chef. Maar de gastvrouw is minstens even belangrijk. We zijn één team, zoals mijn ouders dat ook waren.

## Cola en vissersverhalen

Ik ben opgegroeid met mijn voeten in de zee. Eerst in Adinkerke, later in Koksijde. Mijn opa was visser. Hij is gestorven toen ik 12 was, maar ik heb veel mooie herinneringen aan hem. Hij nam me dikwijls mee naar de oude visveiling in Zeebrugge. En daarna samen met de vissers op café een colaatje drinken en luisteren naar de stoere vissersverhalen, fantastisch. Als de vissersboten na een paar dagen op zee weer de haven binnen voeren, mocht ik soms mee op zo'n boot. De netten die aan dek lagen, de kajuit waar ik dan altijd even aan het roer ging



***Koken is een prachtig ambacht. Het is hard werken, maar je krijgt er zoveel voor in de plaats. Mensen die hier komen eten willen iets beleven. Ze betalen daar ook veel geld voor. Misschien hebben ze een heel jaar gespaard om met hun verjaardag hier een menuutje te komen eten. Dat moet dan toch wel in orde zijn, zeker***

### **Bio Filip Claey's**

Filip Claey's (1972) heeft naar eigen zeggen alles te danken aan "de grote 3": zijn vader, Geert Van Hecke en Sergio Herman. Zij deelden met hem hun passie en stielkennis voor het mooiste ambacht ter wereld: koken. Hij leerde het vak in de keuken bij zijn pa en aan Hotelschool Ter Duinen in Koksijde, en bekwaamde zich verder als souschef in De Karmeliet en Oud Sluis.

Sinds 2006 is hij chef in zijn eigen zaak, De Jonckman in Brugge. Hij runt het restaurant samen met zijn vrouw Sandra Meirlevede, als onmisbare gastvrouw. Het restaurant telt intussen twee Michelinsterren en Filip kreeg in 2014 van Gault Millau de bekroning "Beste Chef van het jaar".

Filip Claey's is oprichter en bezieler van de NorthSeaChefs, een platform van Belgische chefs die minder bekende en beminde Belgische vissoorten promoten.

Filip is papa van twee kinderen.

staan: het vissersleven sprak geweldig tot mijn verbeelding.

Toen ik in 2006 met De Jonkman mijn eigen zaak begon, was het zoeken naar een eigen visie en identiteit. Ik heb die gevonden tijdens een culinaire reis naar Tokyo. Daar heb ik beseft dat ik niet goed bezig was, dat ik werkte met producten van minderwaardige kwaliteit. Als ik tonijn op de kaart wilde, dan kocht ik tonijn zonder me af te vragen waar die vandaan kwam. Herkomst interesseerde me niet. Maar toen ik rondliep op de vismarkt in Tokyo en ik vergeleek de kwaliteit van de tonijn daar met de kwaliteit van de tonijn op de markt in België... Ja, dan was ik beschaamd. Waarom zou ik moeten werken met producten van mindere kwaliteit, terwijl er zoveel fantastische vis hier in de Noordzee zwemt?! Ik ben teruggekomen en ik heb het roer helemaal omgegooid.

### Zie jie ep je kop gestukt?

Als je ziet hoeveel mooie en lekkere vis er terug in de zee gesmeten wordt, dan denk je 'Fuck jong, waar zijn we mee bezig?' Zoveel van de vangst wordt niet gebruikt, simpelweg omdat wij alleen maar tong en kabeljauw willen eten. Ik wilde daar verandering in brengen en Belgische vis populair maken. We hebben verdorie de beste vis ter wereld, wel veertig soorten vis die we kunnen eten, en we gebruikten er met moeite drie of vier. Dat zou mijn identiteit worden: ik wilde werken met alles wat de visser vangt, in plaats van dat de visser vangt wat ik wil serveren.

Van dag op dag heb ik gezegd: 'Gedaan. Ik werk niet meer met zalm of tonijn.' Maar mijn klanten waren daar niet klaar voor. 'Zie jie ep je kop gestukt', vroegen ze (lacht). Ze kwamen naar een sterrenzaak om tong of tonijn te eten. Ze wilden niet weten van hondshaai of steenbolk. Dat waren vissen zonder standing. Onbekende en onbeminde vissen. Ik ben er veel klanten door verloren. Maar ik ben nogal een koppige steenezel en ik heb gezegd: 'Nee, dit is mijn ding, dit ga ik doen'.

### Liefde voor noordzeevis

Als kok heb je een voorbeeldfunctie. Ik wilde via mijn naam als chef iets doen voor de onbeminde vissoorten. Daarom heb ik samen met Rudi Van Beylen van Hof ten Damme uit Kallo, de NorthSeaChefs opgericht: een platform van chefs die Belgische vis helpen promoten en een identiteit geven. Als mensen hondshaai zien liggen in de supermarkt en ze hebben een Jeroen Meus daar al mee zien koken, dan zal dat visje gemakkelijker in hun winkelkar belanden.

In Nederland maken ze van een stront een goudklomp, bij wijze van spreken (lacht). Ze komen als één land naar buiten en daar profiteert hun gastronomie van.

Wij zouden best wat chauvinistischer mogen zijn als het over onze nationale eetcultuur gaat. In België eet je bijna overal lekker en op niveau, van een bistro, over een frituur, tot een sterrenzaak. Een enorme troef die we op zak hebben en die we nog meer moeten uitspelen door als één land onze gastronomie te promoten. Daarom ben ik ook lid van de Meesterkoks van België, om het Belgisch culinair erfgoed mee uit te dragen. Het is toch te gek dat er een culinaire scheidinglijn zou lopen tussen Vlaanderen en Wallonië! Samen kunnen we dat sterke imago veel beter uitdragen. Het land culinair één maken, dat is ook nog een droom van mij.

### Een 'schoon' beroep

Sinds vorig jaar ben ik mee het gezicht van de Eneco Clean Beach Cup, een organisatie van surfers die één keer per jaar wereldwijd alle stranden opkuisen. Omdat surfers heel vaak geconfronteerd worden met afval in de zee. Wist je dat er per jaar tot 12 miljoen ton plastic in de zee belandt? 12 miljoen ton plastic! Ik was gechoqueerd door dat cijfer. En plastic breekt niet af, dat verpulvert naar microplastic en dat zit overal. Het zit in vissen, in mosselen, in zout, in groenten, in shampoo, in drinkwater, in alles. Het enige wat we kunnen doen is alle plastic van de grond halen, en mensen sensibiliseren

om veel minder plastic te gebruiken. Ik beschouw het als mijn taak om die boodschap te helpen verkondigen. Ik heb zo'n 'schoon' beroep. Ik roer maar in de potten, maar ik leer via mijn kookpotten zoveel mensen kennen. En ik kan dingen in gang zetten! Was ik geen chef geworden, was ik niet naar de hotelschool gegaan, had ik niet doorgebeten toen ik aan de afwas stond met de tranen in mijn ogen, was mijn pa niet zo streng geweest, dan had ik dat allemaal niet kunnen dromen en doen.

### De vlam moet branden!

Koken is een prachtig ambacht. Ik ben altijd enorm fier geweest om in De Karmeliet of bij Oud Sluis te mogen werken. Het is hard werken, maar je krijgt er zoveel voor in de plaats. Ik voel bij de jonge generatie koks in spe minder trots en gedrevenheid. Die fierheid en de impact die je hebt als kok wil ik uitdragen om jonge gasten te triggeren, om bij hen weer de passie voor het beroep te doen oplaaien. Dat kookvlammetje moet weer branden!

Leg ik de lat hoog voor mezelf? Goh nee. Ik heb, bij wijze van spreken, 12 jaar gevoetbald bij Barcelona. Als je dan je eigen voetbalploegje begint is het toch normaal dat je de trainingstechnieken en het niveau van Barcelona overneemt. Als je zo lang gewerkt hebt op topniveau is het maar normaal dat je die perfectie en visie overneemt en verderzet. Ik ben mijn vader, Geert Van Hecke en Sergio Herman eeuwig dankbaar voor de basis die ze mij gegeven hebben. Mensen die hier komen eten willen iets beleven. Ze betalen daar ook veel geld voor. Misschien hebben ze een heel jaar gespaard om met hun verjaardag hier een klein menuetje te komen eten. Dat moet dan toch wel in orde zijn, zeker! Of hier nu vier of veertig mensen zitten, het moet altijd top zijn. Dus nee, die lat ligt niet hoog, die lat ligt waar ze moet liggen. Dat is passie.

[www.dejonkman.be](http://www.dejonkman.be)