

WERNER LOENS

Anoniem aan tafel

Het gulzige leven van
een Michelin-inspecteur

 **MANTEAU**

15

VOORGERECHT

Het leven voor Michelin

41

HOOFDGERECHT

Het leven met Michelin

141

NAGERECHT

Het leven na Michelin

173 **HET RAPPORT VAN DE CHEFS**

178 **Jonnie en Thérèse Boer**

179 **Jannis en Claudia Brevet**

182 **Robert J.K. Kranenborg**

183 **Peter Goossens**

184 **Jacob Jan Boerma en Kim Veldman**

186 **Tim Boury**

187 **Joachim Boudens en Gert De Mangeleer**

189 **Geert Van Hecke**

191 **Cyril Molard**

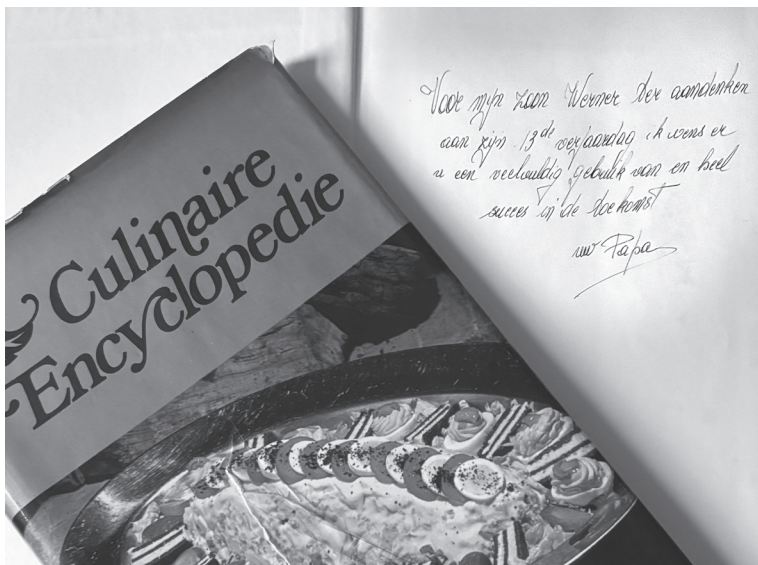
192 **Piet Huysentruyt**

194 **Kobe Desramaults**

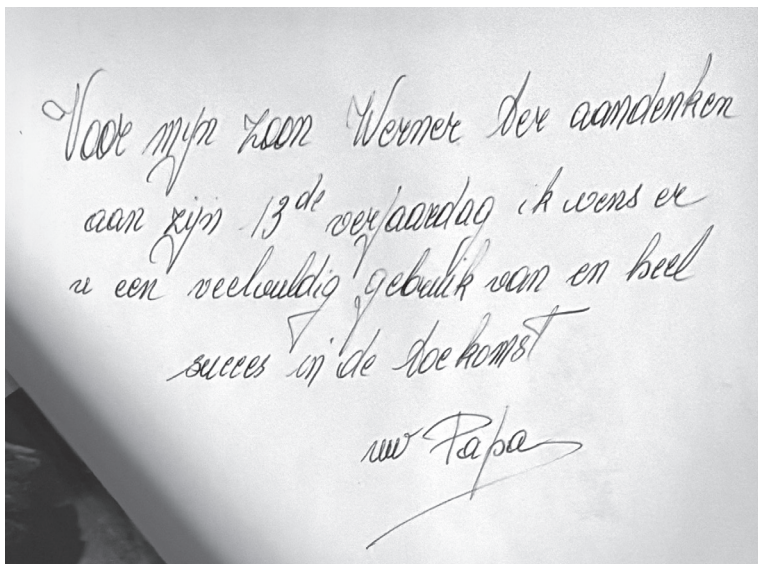
195 **Jurgen Lijcops**

196 **Thijs Vervloet**

198 **Viki Geunes**



Voor mijn zoon Werner ter aandenken
aan zijn 13^{de} verjaardag ik wens er
u een veeloudig gebulk van en heel
succes in de toekomst
uw Papa



Voor mijn zoon Werner ter aandenken
aan zijn 13^{de} verjaardag ik wens er
u een veeloudig gebulk van en heel
succes in de toekomst
uw Papa

Beste lezer,

Toen mijn vader mij voor mijn dertiende verjaardag een culinaire encyclopedie schonk en me er veel succes mee wenste voor de toekomst, had ik nooit durven dromen dat ik het pad zou bewandelen dat intussen achter mij ligt. Ik wilde koken en varen. Dat ik overal ter wereld aan de meest exquise tafels zou aanschuiven, was niet het plan. Ook niet dat van mijn vader. Maar een simpele annonce en een flinke portie overmoed duwden me in een onverwachte richting. Veertig jaar later kijk ik met een grote glimlach en veel dankbaarheid terug op de weg die ik heb afgelegd, de avonturen die ik heb meegemaakt, de mensen die ik heb ontmoet.

Ik dacht er niet aan een boek te schrijven, maar al wie mijn verhalen aanhoorde, spoorde me aan om ze neer te pennen. Ik wil met dit boek vooral laten zien dat culinaire inspecteurs ook maar mensen zijn, die dolgelukkig worden van elke ster die ze helpen toekennen en bij wie het pijn doet als er een moet verdwijnen. Het respect voor chefs en hun team is mateloos. Daarnaast is het boek ook een mooi sluitstuk van mijn carrière. Ik wil mijn kleinkinderen – en bij uitbreiding alle jonge mensen – laten zien dat werken om het geld niet gelukkig maakt. Het moet met passie gebeuren. Als het allebei kan, zoveel te beter natuurlijk.

Lekker eten is mijn lang leven, ik zal het altijd blijven doen, al moet ik het nu – met plezier! – zelf betalen. Ik maal niet om een dure auto, een groot huis, een luxueuze cruise of chique kleren. Dat heb ik nooit gedaan. Geef mij maar een mooi moment in een goed restaurant. Ik prijs mezelf gelukkig dat ik dat voortaan niet meer alleen hoeft te beleven. Eindelijk kan ik volop tafelen in geliefd gezelschap. Mijn vrienden wachten.

Werner Loens

Anderlecht, 1 juli 2025

VOORGERECHT

Het leven voor Michelin

Mijn jeugd speelde zich af in het Brusselse. We woonden aan de rand van het Zoniënwoud. Dat grote bos was onze tuin. Mijn twee jongere broers en ik kregen van onze ouders veel vrijheid. Altijd maar buiten spelen. Maar ik was van jongs af aan ook al een harde werker. Op mijn dertiende hielp ik mijn oom in de slagerij en stak ik een handje toe in het buurtrestaurant. Ik zou kok worden en niets deed vermoeden dat het leven mij op een ander pad zou brengen. Dat mijn plek niet aan het fornuis zou zijn, maar aan tafel. Het toeval heeft daarbij meer dan een handje geholpen.

MIJN JEUGD

Mijn ouders zijn jong getrouwd, mijn moeder was twintig, mijn vader negentien. Ze leerden elkaar kennen in een vakantiekolonie van de socialistische mutualiteit, home Emile Vandervelde in Oostduinkerke. Mijn ouders waren er allebei monitor. Tijdens hun eerste reis door Italië, samen met de ouders, broer en zus van mijn vader, maakten ze op de terugweg een tussenstop in Lourdes. Daar viel mijn moeder flauw in een toeristenshop, met een Mariabeeldje in haar handen. Iedereen geloofde dat het van devotie was, maar de winkelbediende dacht dat ze misschien wel zwanger kon zijn. Toen dat inderdaad bleek, zei ze tegen mijn vader: 'Doe wat je wil, maar ik trek mijn plan wel, ook als het alleen moet.' Zo is mijn moeder. Weinig is een probleem en alles komt altijd goed. Enkele weken later trouwden ze, want wat zouden de mensen anders zeggen. Voorhuwelijkse betrekkingen, dat kon echt niet. Maar ze waren inderdaad heel jong. Mijn vader had nog twee jaar studie voor de boeg en daarna wachtte het leger, mijn moeder was net afgestudeerd als onderwijzeres. Omdat het hen allemaal nogal overviel, trokken ze in bij de ouders van vader in Haren, pépé en bobonne. Maar daar liepen nog twee kleine kinderen rond. Het huis pulde snel uit en dus verhuisde het gezin na enkele maanden naar een klein dakappartement in Watermaal-Bosvoorde. Veel luxe was er niet. We woonden op de derde verdieping. Er was geen badkamer, we wasten ons in

de gootsteen. En het toilet was beneden op de koer. Ik zie de pisemmer in de slaapkamer nog staan. Twee maanden na mijn geboorte was moeder alweer zwanger. Van anti-conceptie had ze nog altijd niet veel begrepen. Als beginnende onderwijzeres met twee kleine kinderen en een man die na zijn studies als technicus besliste bij de marine te gaan, had ze het niet gemakkelijk. Mijn broer Alex en ik verbleven dan ook vaak bij bompá en mémé, onze grootouders in Sint-Agatha-Berchem. We vonden het geweldig en groeiden er samen op met onze ooms en tante. In Watermaal-Bosvoorde gingen we naar de crèche communale, net naast de deur, en later naar de aanpalende école communale de la Sapinière. We spraken dus Frans, maar daar hadden onze grootouders wat moeite mee. Ze wilden dat we beide landstalen zouden beheersen. Tweektaligheid is in onze familie erg belangrijk. En dus verkasten mijn broer en ik naar de enige Nederlandstalige school in Watermaal-Bosvoorde, De Bloeiende Kerselaar, waar onze moeder enkele jaren later ook les zou geven in het eerste leerjaar. Ze bleef er voor de klas staan tot aan haar pensioen.

In dat kleine dakappartement op de derde verdieping hebben we het met z'n vieren toch enkele jaren uitgehouden. Mijn ouders hadden altijd geldproblemen, maar toen waren de mensen er nog voor elkaar. In de kruidenierswinkel aan de overkant, bij hun huisbázin madame Olga, kochten ze op de poef. Vier jaar later verhuisden we naar

een ruimere woning vijftig meter verderop. Daar heb ik tot mijn twintigste gewoond. Onze tuin grensde aan het Zoniënwood. In dat bos lag onze vrijheid. Altijd maar buiten spelen, enkel naar binnen om te eten en te slapen. Er gold maar één regel: ‘Voor het donker thuis!’ Dat was in mijn jeugd een groot geluk.

Mijn grootouders hebben elk op hun manier bijgedragen aan mijn passionele relatie met eten en boeken. Grootvader langs vaders kant was altijd in zijn moestuin te vinden. Die was smal en ontzettend lang, daar kwam maar geen einde aan. Elke ochtend, voor hij naar het werk ging, trok pépé naar de vroegmarkt met zijn groenten. Later begon hij een eigen kruidenierszaak. Grootmoeder bobonne was witloofboerin. Mijn liefde voor het mooie product heb ik ongetwijfeld van hen. Grootvader langs moederskant werkte dan weer in een drukkerij. Hij was letterzetter en boekbinder. Onlangs realiseerde ik me dat ik precies deed wat hij al die jaren had gedaan: boeken maken, gidsen in mijn geval. Bompas was ook zeer bedreven in de marqueterie. Ik bewaar nog altijd het houten juwelendoosje dat hij tijdens de oorlog in de kampen voor mijn grootmoeder heeft gesneden. Over de kampen praatte hij trouwens nooit. Hij liet niet toe dat het trauma hem onder de duim zou krijgen. Ik herinner me mijn bompas als een rustige, warme man. Hij genoot volop van het leven. Als mémé weer eens foeterde dat het huis er slordig bij lag met al dat volk, zei hij: ‘Maar Elisabeth, kinderen

kunnen niet gelukkig zijn in een proper huis.’ En daarmee was de kous af. Toen ons eerste kind overleed, zag ik hoeveel verdriet ook hij had. Maar hij zei: ‘Zo gaat het, zo leer je dat het leven niet alleen maar een mooie weg vooruit is. Hier moet je gewoon doorheen.’ Vandaag begrijp ik zijn woorden pas echt.

Van al mijn grootouders is het toch vooral mijn grootmoeder Elisabeth, mijn meter, aan wie ik het meest was gehecht. Ze ging thuis bij mensen poetsen. En ze kookte voor wie niet meer goed te been was. Ze stond ook achter de potten bij de trouw- en communiefeesten in de parochiezaal van de gemeente. We hadden een uitzonderlijke band. Ze zei vaak dat ze hoopte nog lang genoeg te leven om mijn kinderen te kunnen zien. Maar ze is te vroeg gestorven, ik was pas dertien. Ik denk nog vaak aan haar en dan schiet mijn gemoed vol. Onderweg in het leven heb ik dikwijls gezegd: ‘Mémé, wees gerust, ’t gaat goed met mij.’

Aan haar zijde heb ik de eerste stappen in de keuken gezet. Elk jaar, op Berchem kermis, kookte ze voor de hele familie. Orloffgebraad of rosbief met groenten. En ik was de grote uitverkorene, ik mocht meehelpen. Het fascineerde me mateloos. Thuis kon ik niet veel leren. Moeder kookte niet graag. Meer zelfs, ze had er een hartsgrondige hekel aan. En als ze het al eens deed, dan hielp ze de maaltijd stevast om zeep. Het meest gebruikte voorwerp in de keuken was de blikopener. Mijn vader at dus op het

werk, mijn broers en ik op school. Lekker was dat niet. Nu wordt er werk gemaakt van schoolmaaltijden, maar toen kwam het eten binnen in grote thermossen. Niet zelden kregen we een onbestemde brij op ons bord, maar toch smaakte het nog altijd beter dan thuis. Toen ik daar eens een opmerking over maakte, zei moeder: ‘Waarom probeer je het dan niet zelf?’ Vader kocht een receptenboek in de supermarkt en ik maakte mijn eerste goulash. Met succes. Ik was tien en wist wat ik later wilde worden.

Als kind was ik best wel op mezelf. Ik wilde altijd alles alleen kunnen. Zelfstandig zei moeder, koppig zei vader. Op een dag, ik was een jaar of zes, zouden we op bezoek gaan bij mémé, daar keek ik zeer naar uit. Maar om een of andere reden was ik die ochtend slechtgezind. ‘Ga maar eerst boven onder je bed je mooi gezicht halen,’ zei moeder, ‘anders ga je niet mee.’ Ik ging naar boven en kwam met hetzelfde lang gezicht terug beneden. Ik ben de hele middag alleen thuisgebleven.

Het was midden jaren zestig, de tijd van de hippiecultuur. Mijn ouders namen het leven zoals het kwam. Ze gingen vaak uit, op hun dertigste hadden ze hun jeugd in te halen. Mijn broers en ik trokken onze plan, de burens hielden een oogje in het zeil. Er is ons als kinderen nooit iets verboden. Onze ouders zeiden wel eens: ‘Dat zou ik niet doen’, meer niet. Wie zijn billen brandde, moest op de blaren zitten. Ik vond het allemaal best. Op het einde van de lagere

© 2025 Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen en Werner Loens

info@standaarduitgeverij.be
www.standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

Eerste druk augustus 2025

Tekst: Fien Sabbe en Werner Loens
Omslagontwerp: Leen Depooter – quod. voor de vorm.
Coverbeeld: © Thomas Sweertvaegher
Binnenwerk: Jirka De Preter

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Niets uit dit boek mag op enigerlei wijze worden gebruikt of gereproduceerd voor het trainen van kunstmatige-intelligentietechnologieën of -systemen. Dit werk mag niet gebruikt worden voor tekst- en datamining (artikel 4, lid 3 Richtlijn (EU) 2019/790).

Ondanks alle zorg die aan de samenstelling van de uitgave werd besteed, kan de redactie of de auteur noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade die zou kunnen voortvloeien uit enige fout die in deze publicatie zou kunnen voorkomen.

ISBN 978 90 223 4205 3
NUR 402 / 440
D/2025/0034/311