



# Peter De Clercq, de koning van de barbecue

*over zijn passie voor houtskool en aroma's*



*"Mijn leuze is: iedere kok is een kunstenaar, maar niet iedere kunstenaar is een kok". Aan het woord is Peter De Clercq, de barbecuekoning, de grillprins, de meester van het vuur. Wereldkampioen bbq gekroond in Jamaica in 2003, chef-eigenaar van grillrestaurant "Elckerlijc" in Maldegem, auteur van zo'n tien barbecueboeken zoals de bestsellers "Basic BBQ" en "Just Grilling".*

*Een duivel doet al als het om vuur draait, gepassioneerd tot in het diepste van zijn vezels. Die passie blijkt evenzeer uit de manier waarop hij over barbecuen vertelt. Eenvoudig en helder, zonder pretentie. Leuk om naar te luisteren, zo mocht Flanders Network ondervinden.*

Hij vertrouwt me zijn leuze toe terwijl ik in restaurant Elckerlijc, gelegen tussen de groene velden van Maldegem-Kleit, de prachtige houtskoolcreaties van zijn hand bewonder. Vooral in de winter als het drukke toeristische seizoen is geluwd, zet De Clercq zich graag aan het creëren met stukken houtskool in allerlei vormen en maten.

"Kijk eens naar die mooie roos in die houtskool", wijst hij op een detail. "Die nerven, die mooie structuur". Ook als het vuur is gedoofd en de laatste klant het etablissement heeft verlaten, blijft houtskool ten huize Elckerlijc letterlijk de toon zetten.

Tegen een wand hangen foto's van Vlaamse bv's die zich in Elckerlijc het lekkers lieten welgevallen en vervolgens op de foto gingen met de meester himself. Het is een verscheiden groep van mensen: van ex-renner Johan Museeuw, over zanger Raymond van het Groenewoud en acteur Carry Goossens tot kardinaal Danneels. Van heinde en verre, uit binnen- en buitenland worden fijnproevers aangetrokken door het werk van Peter De Clercq die afgelopen jaren is uitgegroeid tot een legende. Een culinaire plek voor iedereen. Het restaurant heet niet toevallig Elckerlijc, wat staat voor "iedereen", het personage uit het middeleeuwse Nederlandse moraliteitsverhaal.

Peter De Clercq: "De van mond tot mond-reclame doet ook veel. Onlangs had ik hier een slager uit Istanboel. Hij had in Parijs over me horen praten. Hij bleek in Istanboel een grote beenhouwerij te hebben waar je ook kan eten en was erg geïnteresseerd in mijn werkwijze en recepten. Een Luxemburger had al mijn boeken mee om te laten signeren. Ik leg gemiddeld vier tot vijf tafels te slapen in een hotelletje

in de buurt. Die contacten met buitenlanders vind ik erg tof, heel verrijkend."

Peter De Clercq was veertien toen hij bij een slager een beetje ging helpen. De eerste stap was gezet. Later trouwde hij een dochter Van Landschoot van het gelijknamige slachthuis van Adegem bij Maldegem. Schoonvader bleek door bbq gepassioneerd en algauw trokken ze samen op om op locatie barbecues te verzorgen. Tot op een dag schoonvader vond dat de klanten beter naar hem toe zouden komen in plaats van hij naar hen. De basis voor Elckerlijc was gelegd, in het ouderlijke huis van zijn vrouw.

"Ik haalde intussen mijn kok-diploma en in 1990 zijn we begonnen. Volgend jaar zijn we 20 jaar bezig en ik ben nog maar 39", zegt Peter lachend.

Hij heeft het 20-jarig bestaan van Elckerlijc niet afgewacht om te investeren in een nieuwe open keuken, prachtige, stemmige bar en lounge en nieuw sanitair. "Daardoor noteren we een serieuze omzetstijging", aldus Peter. "We konden twee mensen extra in dienst nemen. We beschikken over een ploeg van 20 mensen van wie 10 vaste medewerkers. Er is niet alleen ons restaurant, er zijn de boeken, de consultancy, de productenlijn waarmee ik intussen ook in Italië, Frankrijk en Luxemburg zit. Naast mijn restaurant vind ik dat leuke bezigheden, met veel afwisseling.

Soms ben ik meer manager dan kok. Gelukkig kan ik rekenen op een sterke vrouw".

## Flanders Network: Je zit dus wel vaker in het buitenland?

Peter De Clercq: "Bedrijven vragen me voor demonstraties op de belangrijke voedingbeurzen. Volgend jaar ben ik gevraagd in Amerika voor productontwikkeling, meer bepaald in Philadelphia. Alle Amerikanen barbecuen maar ze hebben geen eetcultuur. Worsten en hamburgers uit de diepvries gaan er op de barbecue en verder vaak niets meer. En dat terwijl het gezondheidsaspect bij steeds meer Amerikanen gaat spelen. Misschien komen ze daarom bij mij terecht. Ze willen er nu een volledig concept ontwikkelen rond mij. Ik ga ze laten kennismaken met kant en klare verse groenten, sauzen en marinades, gevulde aardappelen, enzovoort om bij gegrilde gerechten te serveren."

**Flanders Network: Onlangs zei me iemand dat hij barbecuen haat omdat hij dat vuur nooit deftig aan krijgt, de saucissen aanbranden en hij daar in de zomer veel te warm van krijgt. Hoe overtuig je zo iemand van de charme van bbq?**

"Om te beginnen zou ik hem drie simpele vuistregels meegeven die hem die ellende zullen besparen:

1. gebruik kokosbriketten, die gaan langer mee en branden helemaal op zodat je geen afval hebt.
2. maak twee zones door de houtskool iets hoger te leggen aan de ene kant dan aan de andere kant. Je kan het vlees eens verleggen als het te hard gaat.
3. koop een degelijk toestel, kijk niet op 50 euro meer, het is veiliger en duurzamer."

### **Flanders Network: Vanwaar die behoefte om je kennis met zoveel mogelijk mensen te delen?**

"Omdat barbecuen iets delicaat is waarmee mensen vaak sukkelen. Daarom wil ik ze graag helpen en tips geven om dat veilig en gezond te doen. Een maaltijd rond de barbecue is een sociaal gebeuren met een leuke ambiance. In gezinsverband zou je eigenlijk altijd moeten barbecuen. Je zal vanzelf meer samen zijn. Terwijl in het andere geval iemand, meestal de vrouw, alleen in de keuken met het eten bezig is. Het is precies om die reden dat ik het boek "Basic BBQ" heb uitgebracht. Het is een groot succes. In de top van kookboeken staat het overal op nummer één en in ons land stond het in juli bij de non-

fictie op nummer twee. "Just Grilling" is in Parijs door Gourmand Cookbook Awards onderscheiden als tweede beste grillboek ter wereld."

### **Flanders Network: Wat fascineert je zo in barbecue?**

"Omdat het een kooktechniek is waarbij je zeer veel met aroma's kan spelen. Ik vind het zo boeiend om sinaasappelschillen, olijfpitten of wijnranksnippers in dat vuur te gooien en die geuren te voelen opstijgen. Ik ben voortdurend op zoek naar nieuwe dingen om in het vuur te gooien. De trend is dat mensen steeds meer van aroma's gaan houden. Een gegrilde zalm met olijfpitten die heerlijke mediterane geuren vrijgeeft, daar kan ik van genieten. Die geuren rond dat vuur, dat is eigenlijk mijn passie."

### **Flanders Network: Wat zijn de toppers onder de bestellingen in Elckerlijc?**

"Dat is nog altijd de côte à l'os en daarnaast ook vis op de barbecue. Mensen hebben vaak schrik om vis op de barbecue te gooien, tot ze hier vaststellen hoe heerlijk dat kan zijn. Onze specialiteit is gegrilde kreeft, wel een koppel uit Brussel komt daarvoor speciaal naar hier. Ze genieten van hun kreeft en rijden dan weer naar Brussel. Die mensen hebben dan een schone dag gehad."

### **Flanders Network: Waar haal je de inspiratie?**

"Ik dank mijn moeder dat ze mij heeft geïnspireerd, en ik mag zeggen dat ik uit mezelf creatief ben. En verder door veel te lezen en naar sterrenchefs te kijken. Ik ga zeer graag gaan eten en pas daarna mijn eigen technieken toe. Zoals ik al zei, houtskool is iets dat me fascineert, het is zo mooi. Ik heb er onlangs uit Argentinië laten overkomen. Ik wil daar echt ook kunstzinnig mee bezig zijn."

### **Flanders Network: Wat zijn de barbecuelanden bij uitstek in Europa?**

"Denemarken, Zweden, de Scandinavische landen. Dat kan vreemd klinken. Zwitserland heeft het meeste aantal wereldkampioenschappen barbecue gewonnen en het heeft een belangrijke productie van barbecuetoestellen. Koud weer heeft daar eigenlijk niets mee te maken. Ik zeg vaak: heb geen schrik om ook in de winter de barbecue aan te steken. Wat is er leuker? Gezellig rond dat vuur. In de zomer is het al zo warm. In de winter is er wild, en groenten zoals rode biet en pastinaak, Noorse zalm. Het sociaal contact rond dat vuur vind ik het mooiste. Misschien daarom worden er tegenwoordig zoveel outdoorkeukens verkocht."