

Meesterkok in vuur en vlam



Niets dan lachende gezichten in Elckerlijc | Het restaurant van Peter De Clercq en echtgenote Anouk sleepte op de Horeca Awards 2009 immers een rits prijzen in de wacht. En dat is voor een groot deel te danken aan het voltallige team, dat met zilver huiswaarts keerde. (Foto LV)

■ **MALDEGEM** – Op maandag 1 februari werden in Genk de jaarlijkse Horeca Awards uitgereikt. Grote winnaar was Elckerlijc, het grill- en BBQ-restaurant van Peter De Clercq in de Kraailokerkweg 17 in Maldegem. Elckerlijc won goud in de categorie van de betere Belgisch-Franse keuken en sleepte zilver in de wacht in de categorie beste personeel. Ook in de categorie betere innovatie eindigde Elckerlijc op een eervolle tweede plaats. En als kers op de taart mag chef-kok Peter De Clercq zich een jaar lang Horeca Ambassadeur Vlaanderen noemen...

Elckerlijc, het grill- en BBQ-restaurant aan de Kraailokerkweg, was waarschijnlijk nooit zo beroemd geworden zonder de vragen van de klanten. Chef-kok Peter De Clercq moest hen telkens opnieuw uitleggen, hoe hij erin slaagt om naast de klassieke barbecuegerechten ook andere specialiteiten te grillen en te barbecuen.

Bijbel

„Via een vriend kwam ik in 1999 in contact met de uitgeverij Roularta Books”, steekt Peter van wal. „Daar ontdekte ik wat er allemaal bij komt kijken om een boek uit te geven. Het jaar daarop rolde mijn eersteling – *Eigentijds BBQ* – bij Roularta van de persen. En in april verschijnt mijn tiende boek: de Bijbel van de BBQ...” Het eerste boek van Peter kwam in

de handen van een tv-producer terecht en dankzij wijlen *Felice* kwam de Maldegemse chef met zijn BBQ-specialiteiten op tv. Sindsdien zitten de carrière van Peter én het succes van Elckerlijc in een stroomversnelling. Met zijn boeken en zijn tv-optredens tilde De Clercq de barbecue naar een hoger culinair niveau. En maandag bereikte hij een nieuw gastronomisch hoogtepunt!

Experimenteren

Dat hij zoveel erkenning krijgt, doet Peter plezier, maar écht trots is hij op zijn personeel, dat tot het op een na beste team werd verkozen: „Dat personeel én mijn echtgenote, die mij van bij de start heeft gesteund, hebben een aanzienlijk aandeel in de groei en bloei van Elckerlijc!” Voor Peter is koken kunst en daarom blijft hij

ook in de toekomst verder experimenteren.

Ideale combinatie

„Vlees, vis, groenten en kruiden zijn overal te koop”, zegt hij. „Het is de kunst om met extraatjes aan kruiden en smaakbepalers op de barbecue en het grillvuur de ideale combinatie te vinden...” En hoewel Peter de bedenker is van talloze verrassende gerechten, kan je hem het grootste plezier doen met een *côte à l'os* – liefst van een Belgische witblauw – op de grill of barbecue...

(LV)

● Restaurant Elckerlijc, Kraailokerkweg 17 in Maldegem, is elke dag open vanaf 12 uur 's middags en vanaf 18 uur 's avonds. Gesloten op woensdag. Reserveren kan op 050 71 52 63.