

BARBECUEKONING PETER DE CLERCQ ZET  
JUBILEUMJAAR IN MET AMBASSADEURSTITEL

# 'Ik ben gebeten door het vuur'



Peter is vooral trots op zijn team, dat tweede werd in de categorieën 'Personeel' en 'Innovatie'. © Erwin Mysnberghe

Barbecuekoning en chef Peter De Clercq zag zich deze week bekroond tot Ambassadeur van de Vlaamse Horeca. De ideale manier om een jubileumjaar te beginnen, want zijn restaurant bestaat 20 jaar. 'De telefoons stromen binnen: iedereen wil me feliciteren.'

ERWIN MYNSBERGHE

## KLEIT

Chef Peter De Clercq werd door zijn sectorgenoten afgelopen week in Limburg tot *Ambassadeur van de Vlaamse Horeca* benoemd. Een titel die qua timing niet beter kon, want dit jaar viert de man het twintigjarige bestaan van zijn zaak Elckerlijc, gelegen in de schaduw van het Drongengoed.

Daarnaast blaast Peter in 2010 zelf veertig kaarsjes uit en verschijnt binnenkort z'n voorlopig magnum opus, *De Barbecuebijbel*. 'Het is 't een en 't ander, hé', zegt Peter. 'Sinds ik tot ambassadeur werd benoemd, stromen de mails en telefoontjes binnen. Ook toen ik deze week samen met mijn zoonje de Parkcross bezocht, klampten de mensen mij aan om mij te feliciteren, en te zeggen dat ze trots zijn dat het iemand uit de streek is.'

## Trots op team

De Clercq is heel fier op zijn titel. 'Ik ben vooral trots op mijn team. In de categorie 'Personeel' zijn we maandagavond in Genk namelijk tweede geworden, net als in de categorie 'Innovatie'. Volgende week dinsdag is er een verandering waarin duidelijk zal worden wat de titel van horeca-ambassadeur met zich mee-

**ACHTER MIJ STAAT  
EEN STERK GEZIN.  
ELK VRIJ MOMENT  
BRENG IK  
MET HEN DOOR**  
Peter De Clercq



brengt.'

Het opmerkelijke levensverhaal van Peter begint 25 jaar geleden, wanneer hij als 15-jarige in een slagerij in het Knokse begint te werken. 'Doordat ik toen barbecues moest doen, bleek al vlug dat ik gebeten was door het vuur', lacht hij. Alles kwam in een stroomversnelling toen hij zijn vrouw Annouck leerde kennen. 'Haar vader had toen het slachthuis Van Landschoot. Omdat we samen de passie deelden voor vlees en barbecueën, zijn we in 1990 gestart met ons restaurant Elckerlijc.'

In 2000 verscheen zijn eerste boek. 'Vlaanderen zag in dat barbecueën meer bood dan enkel een worstje of een kotelet op de grill smijten. In 2003 ben ik dan Wereldkampioen Barbecue geworden, voor mij toch wel een absoluut hoogtepunt. De voldoe-

ning die je krijgt, als kandidaat uit een klein landje, is zeer groot. Ook naar collega's toe werd toen duidelijk dat barbecueën een gevestigde kooktechniek is. Vroeger werd er soms op neergekeken.'

## Succes in eenvoudig

Tien boeken en 300.000 verkochte exemplaren later is de schrijflust van Peter nog niet gestild. Binnenkort verschijnt namelijk *De Barbecuebijbel*. 'Daarin bundel ik 20 jaar ervaring in meer dan 500 recepten. Ik denk dat het succes van mijn boeken in de eenvoud schuilt: ik leg de zaken uit op een manier waar iedereen mee aan de slag kan. De komende jaren wil ik mij op dat vlak wat herbronnen, en nieuwe inspiratiebronnen zoeken. Maar mijn keuken zal altijd grill-getint zijn: dat krijg je er niet uit.'

De laatste jaren is het in de media al koken wat de klok slaat. Vindt Peter niet dat de slinger soms wat te veel doorslaat? 'Ik heb er niets op tegen, ik heb enkel moeite met het feit dat ze quasi iedereen laten koken op tv. Dan denk ik: *laat een gespecialiseerde kok zijn werk doen en niemand anders*. Er bestaat wel het gevaar dat de mensen dit beu worden.'

Hoe leuk Peter de ambassa-

deurstitel ook vindt, hij zal steeds voorrang geven aan zijn restaurant. 'Het zal een jaartje op de tanden bijten worden, maar ik zal steeds proberen een evenwicht te zoeken. Misschien dat ik iets meer deleger, maar mijn klanten zullen mij nog altijd aantreffen in de zaak.'

## Mensen blijven soigneren

Voor een bezige bij als Peter is de combinatie gezin-werk niet altijd evident. Naast chef is Peter namelijk de trotse vader van Noa (4), Axelle (14) en Naomi (15). 'Annouck en ik zijn nu 23 jaar samen en ik kan enkel het spreekwoord beamen dat achter iedere sterke man een sterke vrouw schuilt. In feite kan ik zelfs zeggen dat achter mij een sterk gezin schuilt. Elk vrij moment besteed ik aan hen. Die momenten nemen ze me niet af.'

Tot slot, wat brengt de toekomst? 'Eerst en vooral het twintigjarige bestaan dat gevierd zal worden in april. We zullen de klanten eens goed in de watten leggen. Daarnaast zijn er plannen om in 2011 enkele gastenkamers in te richten en het bargeedeelte uit te breiden. Maar het belangrijkste is dat we hetzelfde hoge niveau van de afgelopen jaren blijven behouden en de mensen blijven soigneren.'