

# Koken is nog altijd een ambacht

**Knack** - 06 Jun. 2012  
Pagina 44

*"Als kok moet je lokale tradities respecteren", vindt Olivier Van de Meerssche van restaurant Appelsveer aan de Schelde. Streekgerechten, zoals paling in 't groen, geeft hij wel een eigen, moderne draai.*

Voor Olivier Van de Meerssche begon zijn keukenloopbaan al erg vroeg. "Mijn ouders hadden een restaurant-brasserie, waar ik vanaf mijn tiende jaar in de keuken hielp. Ik kookte boontjes en klopte mayonaise", herinnert hij zich. Later volgde hij de beroepsschool Coovi in Anderlecht en zijn eerste werkplaats werd 't Truffeltje in Dendermonde. "Daar stond ik naast Paul Mariën. Hij heeft mij alles geleerd wat ik moet weten. Een goede leermeester is belangrijker dan van het ene restaurant naar het andere te hoppen. Het ligt in mijn karakter om lang te blijven, want ik ben honkvast. Wij stonden met zijn tweeën in de keuken en vormden een hecht team. Na elf jaar vond ik dat het tijd was om verder te gaan. Ik wilde testen of ik een keuken kan leiden." Olivier werd chef in 't Ebdiep in Sint-Amands. "De verandering van werkplaats viel mee en ik heb mij de overstap nooit beklagd. Ik had de mogelijkheid om mijn carrière verder uit te bouwen en een eigen stijl te ontwikkelen." Olivier bleef tien jaar in 't Ebdiep. Toen de broers Lamberechts duidelijk maakten dat ze iets anders wilden, ging hij met zijn vrouw Heidi op zoek naar een geschikte plek waar ze voor zichzelf konden beginnen. Die werd gevonden in Appels, eveneens aan de Schelde, waar een pand uit 1700 leeg stond. "In juli 2011 tekenden wij en zes maanden later zijn wij begonnen met Appelsveer. Het is vanaf de eerste dag een stormloop geweest van klanten. Wij zijn begonnen met het restaurant en openden onlangs twee gastenkamers. In de toekomst moet er nog een winkeltje bijkomen voor de verkoop van zelfgemaakte producten, zoals confituren uit eigen boomgaard, zelfgebakken brood en koekjes, en in huis gedraaid roomijs."

"Als kok kijk ik weinig naar wat de collega's doen", zegt Olivier. "Ik wil mijn eigen stijl zo veel mogelijk behouden en ik hoed mij ervoor om trends achterna te lopen. Ik erger mij aan kookprogramma's op tv, waarin ons beroep rooskleurig wordt afgeschilderd. De kijker denkt dan dat hij ook voor kok kan spelen. Hij vergeet dat koken in een restaurant een ambacht is dat je moet aanleren. Er zijn hobbykoks die een lekker potje kunnen bereiden maar dat is iets anders dan dag in dag uit het ene gerecht na het andere onder spanning door te geven. In de week staan wij met twee in de keuken en bereiden wij het eten voor vierenvijftig couverts. Ik werk vijftien uur per dag. Gelukkig doe ik het graag, maar romantisch, zoals onze job op tv wordt afgeschilderd, is het niet!"

Als bewuste kok waakt Olivier over zijn stijl. Hij koopt eersteklas basisproducten in, die hij in de keuken zo bereidt dat hun smaak zo veel mogelijk naar voren komt. "Het is voor mij belangrijk om zo'n mooi basisproduct in zijn waarde te laten. Dat betekent de juiste bereiding en de juiste temperatuur kiezen. Dan zijn garnituren bijkomstig. Wij leven in een tijd dat alles snel moet gaan. In de keuken kan dat niet altijd, er zijn lekkere gerechten die veel tijd nodig hebben." Inlandse producten krijgen bij Olivier de voorkeur en hij houdt de seizoenen in het oog. "Als kok moet je ook lokale tradities respecteren. Wij zitten hier midden in de Scheldestreek en ik heb geleerd paling in 't groen te maken. Ik geef aan dit streekgerecht een eigen twist door de paling een dag op voorhand te bereiden. De vis rijpt een nacht in de saus, waardoor de smaken versmelten. Appels is een deelgemeente van Dendermonde. De stad is bekend om haar lekkere kopvlees, waardoor de Dendermondenaars ook wel kopvleesfretters worden genoemd. Ook de als karbonade gebakken Dendermondse paardenworst is een specialiteit. Zelf kom ik van Aalst, dat bekend is voor zijn vlaaien. Boeren die melkvee houden, eten er boontjes met karnemelk, en gekookt en vervolgens gebakken spek. Ik hou zowel van inlandse groenten zoals knollen en penen, rode biet, peterseliewortel en kervelwortel, als van zuiderse groenten, zoals artisjok, aubergine en courgette. Ik hou ook van de intense smaken van orgaanvlees, zoals zwezerik, kalfsnieren en varkenswang. Veel mensen hebben er ten onrechte schrik van. Maar als ik orgaanvlees verwerk in een gerecht, zoals een terrine van wangen en lever, dan wordt er gesmuld."

Appelsveer : Hoofdstraat 175, 9200 Appels (Dendermonde). 052 55 44 90. Gesloten op zondagavond, dinsdagavond en op woensdag. [www.appelsveer.be](http://www.appelsveer.be)

Door Pieter Van Doveren - Foto's Frederic Raevens

Copyright © 2015 Roularta Media Group. Alle rechten voorbehouden