

## Chef Willy dertig jaar aan de stoof in De Lekpot



Krant van West-Vlaanderen/Het Wekelijks Nieuws Kust - 04 Sep. 2015  
Pagina 37

*MIDDELKERKE - Onlangs bouwde restaurant De Lekpot een klein feestje. Niet om het goede seizoen uit te wuiven, wel omdat chef Willy Matthys (bijna 52) nu al dertig jaar ononderbroken aan de stoof staat van dit huis. Hij overbrugt daarbij twee generaties Van Parijs, een unicum binnen het horecawereldje.*

Toen Eddy en Roos Van Parijs - De Pla dertig jaar geleden met De Lekpot 2 op de wijk De Krokodiel een tweede zaak openden, mocht de toen 21-jarige Willy Matthys meteen in de keuken de scepter zwaaien. En of hij er gelukkig mee was. "Ik kwam pas uit de COOVI - hotelschool en had net mijn legerdienst gedaan, bij de commando's en een beetje in de keuken. Deze kans kon ik niet laten liggen, ik greep ze met beide handen. Het moet zijn dat de eigenaars Eddy en Roos best tevreden waren, want na verloop van tijd mocht ik overstappen naar De Lekpot 1, het huidige adres", vertelt een gelukkig ogende chef, met de glimlach roerend in de potten van zijn spiksplinternieuwe keuken.

Twee jaar geleden, op 2 augustus, gaven Eddy en Roos Van Parijs - De Pla de fakkel door aan zoon Jochen en echtgenote Sandra Derycke, die vandaag met hun team het succes knap verderzetten. "Wat goed is, bleven we in eer houden. Wat kon verbeteren, deden we. Jongeren hebben wel eens een andere visie dan hun ouders. Groot struikelpunt was onze keuken, uitgebouwd in de kelder. Bij de herinrichting voorbij winter brachten we de keukeninfrastructuur naar de benedenverdieping en vervingen we wat keukentoeestellen, zodat we vandaag over een hypermoderne installatie beschikken. Deze transformatie bespaart ons niet allen veel stappen richting kelder en terug, maar laat toe makkelijker en gezelliger te werken. We zijn zeer blij met de beslissing die we voorbij winter namen", vertelt Jochen Van Parijs, steeds met een kijk op de praktische aanpak. "Als het werk makkelijker wordt, is dit een zegen voor ons allen, vooral op bijzonder drukke en lange zomerdagen."

Dertig jaar kokkerellen in hetzelfde huis, zonder zelf eigenaar te zijn, blijkt voor Willy Matthys geen struikelblok te zijn. "Nee, ik voel me goed bij de familie Van Parijs. Ik ben vrijgezel, wat betekent dat ik mijn tijd kan invullen hoe ik dat wil. Service coupé of niet, er wacht geen gezinsleven. Niet dat ik asociaal ben, helemaal niet. Ik kan rekenen op een schare vrienden waarmee we ons op tijd en stond eens uitleven na een voetbalmatch, liefst waar Anderlecht speelt en wint, of na een zware dag werken. Mocht ik getrouwd zijn, dan had ik misschien na een tiental jaar aan een eigen zaak gedacht. Maar neen, ik voel me uitstekend hier. En zal er hopelijk nog lang kunnen blijven. Werken voor bazen als Eddy, Roos of Jochen is een plezier. Jochen leidt de zaak met vaste hand en in de keuken mag ik mijn ding doen." Iedereen zijn verantwoordelijkheid, wellicht het succes van De Lekpot.

Koken in 1985 of potten roeren in 2015, dat zorgt steevast voor een verandering in eetgewoonten. "Als we even de klok terugdraaien, zien we eigenlijk dat er eigenlijk niet zoveel veranderd is. Mosselen in het seizoen en tong met een portie friet zijn nog altijd de nummer één van de toeristen en dagjesmensen. Wel is het zo dat we hier in De Lekpot ons toeleggen op kwaliteit en royale porties. We geven de klanten waar voor hun duur verdiende centen. Geen tierlantijntjes, tubetjes, espuma's noch ingewikkelde gerechten. Neen, daar zijn ander huizen in gespecialiseerd."

"Wel komt men vandaag meer af met extra vragen omtrent allergieën, glutenvrije maaltijden, zoutarme groenten en de onvermijdelijke vijanden van vis of vlees. Steevast dienen we gewapend te zijn tegen volbloed vegetariërs en moeilijke eters. Maar ook daar passen we met de glimlach een mouw aan", besluit chef Willy, die als hij zelf de voetjes onder tafel kan steken zich met hart en ziel stort op een heerlijke zeevruchtenschotel. "En zet maar een goede fles Chablis bij!" (GKM)