

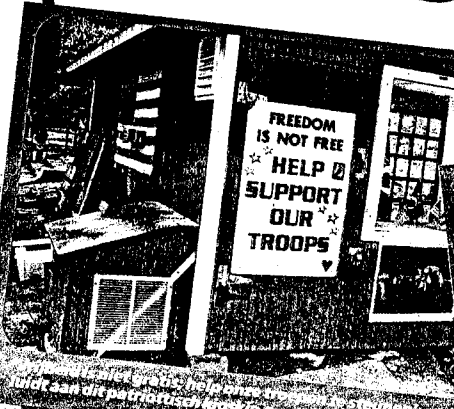
# WORLD ROND IN 13 DA

WASHINGTON  
Sao Paulo  
Rio de Janeiro  
Lima  
Londen

Foto's Conis & Reuters



Onze reporter voor het Capitool, het centrum van de Amerikaanse politiek. Foto DB



Te koop voor 3 dollar: een 'vergunning' om op terroristen te jagen... Foto DB



De gigantische obelisk van Washington Monument. Foto DB

**BART VANDAELE (35) IS DE HIPSTE KOK OP CAPITOL HILL**

## «IN AMERIKA BEN JE ALS CHEF EEN ECHTE STER»

Hij heeft gekookt voor Hillary Clinton, prins Willem-Alexander en Kofi Annan en ze vonden het allemaal geweldig lekker. Na een voetbalploeg in eerste nationale heeft Roeselare nu ook een chef-kok die in de hoogste klasse meespeelt. Hij heet Bart Vandaele, heeft de stiel geleerd bij sterrenkoks Piet Huysentruyt en Roger Souvereyns en is sinds eind vorig jaar baas van één van de hipste restaurants van Washington, zijn bloedeligen Belga Café op Capitol Hill. «Ik ga nooit meer terug naar België», zegt hij. «In Amerika word je tenminste beloond als je hard werkt.»

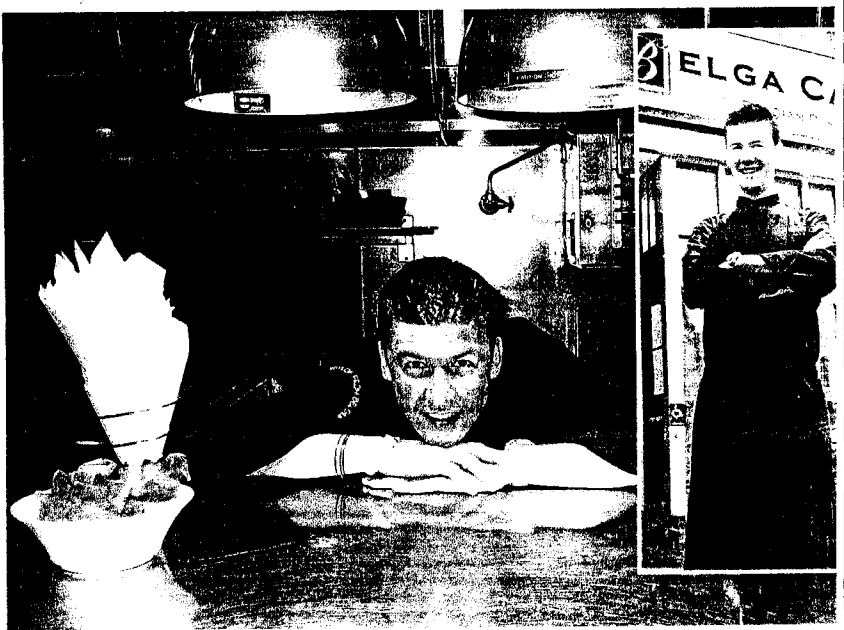
**Ik heb me laten vertellen dat jij als kleuter al met potten en pannen speelde. Kloopt dat?**  
«Dat is waar. Mijn ouders hadden een café en een restaurant met een feestzaal. Ik ben dus opgegroeid in de horeca en hoewel ik mocht studeren wat ik wilde, wist ik al heel vroeg dat ik naar de koksschool wilde. Vanaf mijn veertiende ben ik elke zomervakantie en elk weekend in Brusselse sterrenrestaurants gaan werken. Om Frans te leren en om ervaring op te doen. Ik was een grote jongen en ze hebben me dikwijls gevraagd om me bij de volley- of basket-

club aan te sluiten, maar daar had ik allemaal geen tijd voor.»

**Waar ben je na je studies terechtgekomen?**  
«Na mijn legerdienst ben ik begonnen in het restaurant van Piet Huysentruyt in Vortegem-Petegem. Dat was fantastisch. Piet is een *enfant terrible* en wat wij daar toen deden, was zijn tijd tien jaar vooruit. Nu vindt iedereen het normaal om vlees en vis te mengen in één gerecht, maar toen... Ohlala! Bakken kritiek hebben we gekregen. Maar we amuseerden ons rot. Foie gras met kreeft, vlees met chocolade, noem maar op. Superlekker allemaal, en toen baanbrekend. Piet is een artiest, een trendsetter, ik heb altijd enorm naar hem opgekeken. Ondertussen is hij een goede vriend geworden.»

**Hoebn je dan in Amerika terechtgekomen?**  
«Ik heb na mijn tijd bij Piet anderhalf jaar voor Roger Souvereyns gewerkt in het Scholteshof, toen beschouwd als het nummer 4 van de Belgische restaurants. Op een gegeven moment vertelde Roger me dat de ambassadeur van de Europese Unie in Washington hem had gebeld. Hij zocht een kok. Ik heb niet lang getwijfeld. Twee maanden later zat ik voor het eerst in mijn leven op een vliegtuig naar Amerika. Met acht dozen vol kleren en kookboeken. Het grote avontuur, ik kende de taal niet eens. Maar dat liep allemaal vlotjes. Nadien heb ik ook nog voor de Nederlandse ambassadeur in Washington gewerkt en in mijn vrije tijd kluste ik nog wat bij als traiteur. Ah ja, ik ben een West-Vlaming: in plaats van me te vervelen kon ik maar beter een beetje werken en geld verdienen, vond ik.» (lacht)

**En door die toenemende traiteursopdrachten ben je uiteindelijk een eigen zaak begonnen?**  
«Op een gegeven moment heb ik me de vraag gesteld: 'Wat wil ik doen in mijn carrière?' Het was óf chef worden in een groot restaurant óf zelf iets beginnen. Enkele mensen hebben me voorgesteld om in deze wijk iets te beginnen, enkele dagen later



Bart Vandaele in zijn keuken en voor zijn restaurant: «Ik geniet van mijn 'American Dream'». Foto's DB

bleek er een geschikt pand vrij en de bal was aan het rollen. In oktober vorig jaar zijn we opengestaan. Ik heb ondertussen 42 personeelsleden en heb elke dag toch zo'n 200 tot 250 couverts. Het restaurant is een groot succes. En maar goed ook, want toen de deur openging, was het geld min of meer op.»

**Je serveert de frieten in een puntzakje, ik zie saxofoons tegen de muur hangen en flessen Chimay op de toog staan: je speelt voluit op je Belgische afkomst. Maar kennen die Amerikanen ons landje wel?**  
«We zitten hier op Capitol Hill vlak bij het politieke centrum van de Verenigde Staten. Mensen die hier komen, kennen Brussel heus wel. Meer nog: velen zijn er al geweest. Ze houden van onze traditionele schotels. Ik verkoop zo'n 600 kilo mosselen per week, en ook stoofvlees vinden ze 'down to earth' en 'souvla' voedsel. Maar ik heb natuurlijk niet voor niets jarenlang met mijn ogen gestolen bij de beste chefs in België. Vandaar dat ik wat moeilijkere *eurofusion*-gerechten op de kaart heb staan. En daar zijn die Amerikanen ook voor te vinden. Het zijn hier niet allemaal hamburgerfretters, hoor.»

**Komaan, Bart. Die yankees kennen niets van lekker eten.**  
«Niet waar, ze zijn hier de voorbije vijf jaar aan een serieuze inhaalbeweging begonnen. Als chef ben je tegenwoordig een echte ster. En ik vind het hier als bedrijfsleider een veel gezonder klimaat dan in België. De Belgische restaurantganger is tot in het absurde verwend. Als je een aperitief bestelt, krijg je er een assortiment hapjes bij. Bij de koffie volgen de zelfgebakken cakejes en taartjes. Als je in Amerika een koffie bestelt, krijg je een koffie. Punt uit. Wie cakejes wil, kan die bestellen. Want vergeet niet: die moeten gemaakt worden en koel bewaard, dat kost allemaal veel geld. Bovendien blijven die klanten veel langer zitten en kun je je tafel maar één keer op een avond vullen. Als je zoals ik twee keer op een avond de zaak kunt laten vollopen, dan kun je dezelfde schotel een pak goedkoper aanbieden. Ik vind dat toffer.»

**Ik hoor het al, jou zien we nooit meer terug in België?**  
«Zeg nooit 'nooit', maar ik denk het niet.»  
**Je vriendin is Greet De Keyser die hier correspondeert was voor VRT.**

**Ondertussen doet Johan De die job. Moet zij dan niet te redactie in België?**  
«Ze heeft een sabbatjaar genomen in alle rust alle mogelijkheden aanwezig. We zien wel.»  
**Waar eindigt dit succesve het aan jou ligt?**  
«Met nog een paar Belga Caf York bijvoorbeeld, en in Londen geniet ik van mijn *American Dream*: ik in België nooit kunnen verw. Als je in België hard werkt, zit op de hielen. Als je er in Amerika geeft, word je beloond.»

**Je bent toch nog een beetje land?**  
«Het zal wel zijn! Ik ben fier om zijn, maar hier ben ik Belg. Vlaan niemand. Het probleem met d net dat ze niet fier genoeg zijn braaf, te bescheiden, te verlegier staan en te zeggen: 'Ik ben di moet natuurlijk okeecht wel dr hé. Maar neem van mij aan dikwijls top. We durven het ge zeggen. Welnu, daar doe ik nie mee.»



he gerechten, zoals mosselen en frieten (kl.). Foto Remco Van Den Berg