



“De prijs is dit jaar gegaan naar iemand die niet zozeer culinair is, maar werkt aan de voorwaarden om dat culinaire talent te ondersteunen.”

Danny Van Assche is Culinair Persoonlijkheid van het Jaar

Afgevaardigd bestuurder Horeca Vlaanderen volgt rijtje chefs op

Danny Van Assche is een beetje een uitzondering in het rijtje Culinair Persoonlijkheden van het Jaar. De afgevaardigd bestuurder van Horeca Vlaanderen staat niet meteen bekend om zijn culinaire talenten. Toch volgt hij een aantal gerenommeerde chefs op. Hij viel zelf uit de lucht, maar is vooral blij dat mensen uit de sector vinden dat iemand die de culinaire talenten faciliteert, deze titel verdient.

Danny Van Assche krijgt deze titel in een tijd dat het voor een horecafederatie niet evident is. 2014 was een kantelmoment voor de horecasector. De blackbox komt eraan en Horeca Vlaanderen kon niet altijd met goed nieuws komen. Op het ogenblik van dit interview was het nog bang afwachten of de regering over de streep zou komen met extra maatregelen voor de horecasector. Desal-

niettemin blijken de professionals uit de sector het werk van Danny Van Assche en bij uitbreiding van Horeca Vlaanderen zeer te appreciëren, zo bewijst deze titel die jaarlijks uitgereikt wordt door Foodprint in samenwerking met Horeca Expo.

Foodprint Hoe ziet u de toekomst van de horecasector?

Danny Van Assche Ik kan maar hopen dat wanneer deze Foodprint gedrukt is, er op politiek vlak stappen zijn gezet, want op dit moment ziet het er bijzonder spannend uit. We zijn de meest arbeidsintensieve sector in het land met de hoogste lasten op arbeid ter wereld. Universitaire studies hebben aangetoond dat een restaurant met meerdere werknemers rendabel uitbaten eigenlijk zo goed als onmogelijk is. Wij willen daarmee niet zeggen dat we het zwart willen verdedigen. Integendeel, we willen correcte omstandigheden om op een officiële manier rendabel en gastvrij te werken.

Foodprint Uw voorgangers waren chefs. Hoe voelt het om als afgevaardigd bestuurder van Horeca Vlaanderen deze titel te krijgen?

D Van Assche In eerste instantie vond ik het een beetje gênant. Je verwacht iemand die culinair onderlegd is en in dat rijtje hoor ik niet thuis. Anderzijds ben ik verkozen door mensen uit de culinaire sector en dan ben ik fier dat men aandacht heeft voor de inspanningen die Horeca Vlaanderen voor de culinaire sector geleverd heeft.

Foodprint De titel is ruimer dan iemand bekronen die goed is in de keuken?

D Van Assche Daar komt het op neer. Sinds ik die prijs ontvangen heb, kan ik nog altijd niet

beter koken. Culinair kunnen zijn vereist heel veel voorwaarden. De prijs is dit jaar gegaan naar iemand die niet zozeer culinair is, maar werkt aan die voorwaarden om dat culinaire talent te ondersteunen.

Foodprint U noemde het bij de uitreiking vooral een erkenning voor een hele organisatie dan wel van uzelf als persoon.

D Van Assche Absoluut. Ik vind niet dat de prijs toekomt aan Danny Van Assche, maar aan Horeca Vlaanderen. Het is een erkenning voor al die mensen die niet in de media komen zoals ik zelf, maar wel dag in dag uit zich met volle goesting inzetten om de sector beter te maken. Dit is een proficiat aan de hele organisatie. Dat zijn 14 collega's, honderden vrijwilligers die zich inzetten in besturen en de leden. Horeca Vlaanderen bestaat bij gratie van haar leden. Die duizenden leden maken dat we kunnen werken en dat we representatief kunnen zijn.

Foodprint Vindt u de Belgische gastronomie voldoende gewaardeerd?

D Van Assche De Belgische gastronomie hoort bij de beste van de wereld. In ons land kun je zeer lekker eten. En het meest bijzondere is dat dat in ons land op alle niveaus kan, zowel in de toprestaurants als in een brasserie. Dat heeft de grote meester Peter Goossens me zelf

verteld toen ik net bij Horeca Vlaanderen begon te werken. De liefde van de Belg gaat door de maag, we do take food seriously. We kennen iets van eten. Niet alleen wat op het bord komt, vinden we belangrijk, maar ook het sociale aan samen tafelen en de belevenis. Gastronomie is een onderdeel van ons culturele erfgoed, dat moeten we koesteren. Wij weten wel dat we tot de beste keukens ter wereld horen, maar we zijn er te bescheiden over tegenover buitenlanders. We moeten zelf de waarde van onze keukens promoten. Ik ben blij om vast te stellen dat er binnen de Vlaamse overheid en Toerisme Vlaanderen groeiend enthousiasme is om dat te doen en dat de promotie van onze gastronomie een van de speerpunten van het beleid van onze Vlaamse minister van Toerisme is."

Foodprint Waarom hebt u gesolliciteerd bij Horeca Vlaanderen?

D Van Assche De horeca is de mooiste sector van het land. Toen ik vroeger bij Unizo werkte en geregeld met de horecasector in con-

tact kwam, dacht ik vaak dat ik de job van mijn voorganger Luc De Bauw graag zou doen. Toen die met pensioen ging en er een vacature werd uitgeschreven, ben ik daar meteen op ingegaan. Ik dacht wellicht te jong en te onervaren te zijn, maar ondertussen zit ik er vijf jaar. En ik blijf bij mijn eerste overtuiging en heb nog geen minuut spijt gehad dat ik die stap gezet heb. We krijgen natuurlijk met heel wat problemen te maken. Maar het is een interessante opdracht om die problemen aan te kaarten en trachten op te lossen. Ik moet voeling hebben met de sector waarin ik mijn Latijn steek, en dat is voor de horecasector honderd procent het geval. Het heeft alles te maken met affectie. Jammer genoeg houdt de Belg erg van onze sector en minder van zijn ondernemers, maar het is dan onze taak om die ondernemers populairder te maken.

Katia Belloy



Danny Van Assche (°1971) is de zoon van een slager. Hij is getrouwd en heeft twee dochters Martje (4 jaar) en Minne (1 jaar). Hij is doctor in de politieke en sociale wetenschappen en licentiaat in de economische wetenschappen. Voor hij als afgevaardigd bestuurder bij Horeca Vlaanderen aan de slag ging, werkte hij als adviseur sociale zaken bij Unizo.

Voor welk personage uit de gastronomie heeft u het meest bewondering?

Voor elke brigade die erin slaagt een diner smakelijk, warm en tijdig voor ieders neus te plaatsen.

Bij welke buitenlandse chef zou u graag gaan eten?

Antonio Carluccio.

Wat is uw lievelingsgerecht?

Alleen voor een vitello tonato doorbreek ik mijn ban op tonijn.

Wat is uw lievelingsdrank?

Als er een druif in zit, komt het vaak goed. Al eens Château Musar geprobeerd?

Wat zou u nooit willen eten?

Exotische diersoorten.

Welk gerecht kunt u zelf het best klaarmaken?

Tiramisú (even op veilig spelen).

Met wie zou u graag eens op restaurant gaan?

Met iedereen die goed gezelschap is.

Welk talent zou u graag bezitten?

Da's evident: koken (met muziek maken op 2).

Wat doet u het liefst?

Tafelen in goed gezelschap.

Wat is uw belangrijkste karaktertrek?

De mensen graag zien.

Wat zou het grootste ongeluk zijn dat u zou kunnen overkomen?

Dat mijn kinderen iets overkomt.

Voor welke misstappen kunt u het meest begrip opbrengen?

Creatieve chaos.

