

Waarom **JEROEN MEUS** straks met 'Dagelijkse kost' maandenlang in de boekentoptien zal staan

De lekkerste kok van bij ons

Een verhaal over een kok waarin Fabian Cancellara, Roald Dahl, Bassie en Adriaan en God een rol spelen, dat moet over Jeroen Meus gaan. Vrijdag ligt *Dagelijkse kost* in de winkel, zijn kookboek van het gelijknamige programma, en daar kijkt iedereen naar uit: de uitgever, de boekhandelaar en, vooral, de fan. Het boek wordt nu al vergeleken met het kookboek van de Boerinnenbond, 'maar dan sexy'.

DOOR RIK VAN PUYMBROECK

Angstaanjagend, vond hij het. Kwinten De Paepe, de jonge kok van het Leuvense restaurant Trente, stond afgelopen zondag tijdens de Ronde van Vlaanderen met Jeroen Meus op de Muur van Geraardsbergen. "Toen we naar de top van de Muur wandelden, begonnen al die mensen 'Jeroen! Jeroen!' te roepen. Ik ben tien meter verder gaan lopen. Toen merkte ik pas welke impact hij heeft op mensen. Misschien dat ze op Peter Goossens ook zouden roepen, maar bij Jeroen leek het als een vriend die was thuisgekomen."

Misschien dat in dat laatste halve zinnetje de essentie van Jeroen Meus zit: als een vriend die thuis komt. En die vriend Meus, 33 en in Leuven al enkele jaren chef van Luzine, zal vanaf volgende week zijn opwachting maken in de boekentoptien. Niet zomaar eventjes. Veel kans dat u zijn naam weken, maanden zal tegenkomen. "Nog elke dag schrik ik er van, in aangezien z'n naam, hoe groot de hype Meus is", zegt André Van Halewyck, van de uitgeverij waar *Dagelijkse kost* volgende week binnenkomt en buitengaait. "Tussen het idee voor zo'n boek en de dag dat hij er uiteindelijk is, vloeit er altijd veel water door de Dijle. Maar oorspronkelijk zaten we met 30.000 exemplaren in ons hoofd en nu al is duidelijk dat dat een veelvoud wordt." De rekening van Van Halewyck ziet er zo uit: volgende week wordt een eerste 'worp' van 15.000 exemplaren geleverd, maar nu dus al is een tweede druk aan het rollen: op 18 april (dat is over negen dagen) zullen 50.000 exemplaren in de winkels liggen. En dan komt begin mei de derde druk: nog eens 50.000 boeken. "Ik heb er altijd van gedroomd ooit één keer die kaap te halen", zegt Van Halewyck. "En nu, na vijfentwintig jaar in het boekenvak gaat het ervan komen. 100.000, dat is héél veel. Pieter Aspe zit rond de 70.000, enkele titels van Dimitri Verhulst en Congovan David Van Reybrouck komen ook ruim aan die 100.000. Ons topboek tot nu was *De weg naar Mekka* van Jan Leyers met 80.000. Vorig jaar gaven we vijftig boeken uit, gemiddeld verkochten die 2.500 exemplaren. Tel dat op en je komt aan 125.000."

Witloof met hesp

Het hoeft niet te verbazen dat boekhandelaars ("ze smeken al maanden om dit boek van Jeroen") op *Dagelijkse kost*, het boek, zitten te hopen. Net als de Carrefour en de Delhaize. "Er zijn op dit moment



ANDRÉ VAN HALEWYCK
(UITGEVER):

Hij heeft ook charisma in zijn keuken, zonder camera's, als hij sjalotten staat te snijden



HERMAN KONINGS
(TRENDWATCHER):

Piet Huysentruyt is te veel Bassie en Adriaan geworden. Mensen zijn daarop uitgekeken



JAN LEYERS
(TV-MAKER):

Jeroen is nog altijd onbevangen, en hij begint niet over de cuisson of over proefbuisjes

geen echt grote titels, behalve *De Aardkinderen* van Jean M. Auel", zegt Van Halewyck. "De boekenmarkt heeft dus nood aan een epinjectie. *Dagelijkse kost* wordt het *moteurke* van Cancellara." Goed gezien van Van Halewyck, zou je denken. Maar iets pleit voor hem. "In 2004 hebben we Jeroens allereerste kookboek *Taste Jeroen* uitgegeven. Hij was nog vrij onbekend, maar wij hebben in ons fonds altijd jonge mensen kansen willen geven. Jeroen is een *chaleureus* man en iemand die er, denk ik, gevoelig voor is dat ook een boek van zijn jeugdheld Johan Anthierens hier verscheen. Zijn troef op tv lijkt me zijn charisma. Maar dat heeft hij ook in zijn keuken, zonder camera's, als hij sjalotten staat te snijden."

Nog cijfers: om kwart voor zes stemmen dagelijks 400.000 kijkers af op Meus' programma. In de winter piekte dat naar 600.000.

Maar er is meer: sinds Eén in september met *Dagelijkse kost* begon, werd Jeroen Meus ook op de website een topper. Liefst een kwart van alle bezoekers van die site klikt op de link van Meus' programma. "Op topdagen heeft zijn programma op de site meer dan 30.000 unieke bezoekers", zegt VRT-woordvoerder Björn Verdoodt. "Je kan dat vergelijken met een hype à la *Basta*, alleen geldt dit voor een langdurend programma. Sinds 20 september telden we 16 miljoen *Dagelijkse kost*-pageviews. En 2,7 miljoen keer werd een videoclipje opgestart." Dat ze bij de VRT blij zijn met Meus is logisch. Hij is de VRT-kok geworden die op Radio 2 kan, op Canvas en elke dag op Eén. "Zijn populariteit zit in zijn eenvoud. Jeroen geeft de kijker het gevoel dat je geen superkok moet zijn en honderd ingrediënten nodig hebt om toch lekker te koken. Hij heeft het plezier van het koken weer in de huiskamer gebracht." Via het klikken op de site zou het trouwens kunnen een profiel op te stellen van wat 'de Belg' eet. Misschien, alleen is dat moeilijk op te lijsten omdat sommige recepten er al sinds september op staan en andere pas sinds gisteren. "Maar afgemeten aan de populariteit binnen de 24 uur na de uitzending zie je wel trends: witloof met hesp in de oven, basistechnieken als hoe groenten snijden en mayonaise maken én Jeroens 'moelleux au chocolat' die altijd lukt, dat zijn de toppers."

Rock-'n-roll

"Meus heeft het schuldgevoel over eten weggenomen." Lies Martens, vandaag zaakvoester van bloemenatelier Lies Maria Rosa en ooit presentatrice van onder meer *Klant of koning*, is fan van Meus. Zijn *Dagelijkse kost*-kookboek stond al op haar kerstverlanglijstje, het werd wachten tot bijna Pasen. "Dat maakt me bijzonder blij, want ik ben nog een papiermens, geen downloader. Naar die website heb ik dus nog niet gekeken, maar het is me wel gebeurd dat ik op een verloren dinsdag naar zijn programma keek en in allerijl op een blad papier opschreef wat ik nodig had om te maken wat hij deed. En het lukte. Dát is het. Het is doenbaar en zijn boek wordt volgens mij het nieuwe kookboek van de Boerinnenbond, maar dan iets meer sexy. Plus kookt hij voor iedereen, zonder dat hij je intelligentie onderschat. (*lacht*) Bij hem mag je tot meer dan drie kunnen tellen." Maar de eenvoud, weg van het El Bulli-verhaal en tegelijk weg van het té commerciële ("bij Meus mag je gewoon met boter koken en het bord mag goed vol liggen") vindt ze wel geweldig. "Stiekem ben ik zelfs jaloers op zijn talent voor de camera. Dat is een *one in a million*-verhaal. Als ik zo'n Nigella Lawson bezig zie, dat is bijna Playboy-keuken hoe die aan haar vingers en lippen staat te likken. Dat is een karikatuur."

Ze noemt de naam niet, maar trendwatcher Herman Konings doet dat wel: Piet Huysentruyt. Op vtm superpopulair, met al zijn *SOS Piet*-kookboeken al lichtjaren in de toptien. "Maar Huysentruyt heeft één nadeel", zegt Konings: "hij is



■ Jeroen Meus kluistert met *Dagelijkse kost* elke dag 400.000 kijkers aan de buis, en zijn boek wordt een geheide bestseller. 'Zijn populariteit zit in zijn eenvoud.'

iets te veel Bassie en Adriaan geworden. Veel mensen zijn daarop uitgekeken. Bovendien is wat hij doet niet vernieuwend. Meus wel, ook al gaat hij terug naar de basics. Maar dat doet hij dan zonder dat je spontaan aan John Bultinck of Etienne Cocquyt (*vroegere tv-koks, RVP*) moet denken." Konings' theorie over het succes van Jeroen Meus zit gevangen in een letterwoord: LATTE. Vijf letters die staan voor: lokaal, authentiek, traceerbaar, trouwhartig en essentieel. "Snijsbonen moeten niet uit Kenia komen en andijvie niet uit de Azoren, bij Meus mag het uit de eigen tuin komen. Lokaal dus. Authentiek? Als hij wil vloeken, vloekt hij en hij spreekt de taal van het volk, zonder zoals Piet té volks te zijn. Hij is trouwhartig omdat hij voor genot en kwaliteit gaat. Zelfs als hij fastfood maakt, dan zijn z'n producten nog altijd gezond en eerlijk. En meteen zit je ook bij de essentie: geen buisjes of bunsenbranders, maar gewoon. Plus is hij heel rock-'n-roll, dat spreekt twintigers aan, maar ook de babyboomers die nu op pensioen gaan. Die willen geïnspireerd worden door een dertiger. En Jeroen Meus kun je ook tegenkomen in de AB op een optreden van Triggerfinger. Dat heb je met Peter Goossens toch minder." Dat dit allemaal meer dan theorie is, ziet Herman Konings bewezen in de website van Solo. 'My Open Kitchen'. "Dat is een weblog waarop sinds deze week meer dan honderdduizend mensen aangesloten zijn. Wat doen die? Die wisselen recepten uit. Gerechten die je zelf kan maken dus. Niet *highbrow* Piet-kookboeken al lichtjaren in de toptien. "Maar Huysentruyt heeft één nadeel", zegt Konings: "hij is

Jeroen Meus eveneens. En vergeet trouwens niet de troef van Eén. Op vtm heb je de meeste kookprogramma's, maar Eén is de familie-zender waar de incidentele meerwaardezoeker komt."

'We zijn maar koks'

Donderdagavond bereidde Jeroen Meus in *Dagelijkse kost* varkensribstuk in de oven met geroosterde groenten, gisteravond spaghetti met truffelpasta met rucola en pecorino. Jan Verheyen, die Meus in lang vervlogen tijden bij *Aan tafel* als één van zijn vier gastkoks uitnodigde, zal het niet klaargemaakt hebben. "Ik kook niet omdat mijn vrouw zo lekker kookt", zegt de filmmaker. Maar dat Meus van jonkie tot echte vedette doorgroeide, verbaast hem niet. "Het geheime ingrediënt in alles is iets grág doen. Dat geldt voor journalisten, filmmakers, koks... Dat heeft Jeroen nog altijd. (*lacht*) Het enige verschil is met toen is, schat ik, vijftien kilo. Hij is nog altijd onbevangen en pretentieloos en hij begint niet over de cuisson of over proefbuisjes." Houdt de camera van Meus? "Bwah, dat zou ik van Koen Wauters of Kevin Janssens zeggen. Jeroen is geen moviestar. Maar dat wil hij ook niet. Hij wil niet van een showtrap komen, hij wil kok zijn. En hij stelt mensen op hun gemak. In *De beste hobbykok van Vlaanderen* zie je kandidaten op hun benen trillen als Peter Goossens iets zegt, alsof God himself hen toespreekt. Bij Jeroen is dat niet zo: hij is van bij ons."

Het culmineert allemaal in succes: onlangs een ster op de Nacht van de Televisiesternen, hoge cijfers voor zijn programma, straks een boek als een hit. Volgens zijn vriend/collega-kok Kwinten De Paepe uit Leuven heeft het Meus niks veranderd. "Jeroen zegt altijd: 'Allemaal goed en wel, die hype, maar we zijn *maar* koks'. Tegelijk mag je zijn verdienste niet onderschatten. Jeroen marneert graag, hij doet graag iets met loempia's en satés, en hij was vijftien jaar geleden ook al bezig met zongedroogde tomaten en maakte aardbeienmilkshake met basilicum. Dat was toen revolutionair."

Revolutionair. Maar iedereen zegt ook: maakbaar. Doenbaar. Te koken dus. En er is nog iets meer. "Als ik hem bezig zie en van leveranciers hoor hij hen benadert, dan leid ik eruit af dat hij een nobel doel dient: het doel om de samenleving via de tafel weer wat warmer te maken", zegt Margot Vanderstraeten, schrijfster, *De Morgen*-columniste en foodie. "Klinkt melig, maar omdat hij oprecht is, is het dat absoluut niet. Ik vind het haast ontroerend. Hij zal ook niet, zoals Peter Goossens op Njam, kijkers de tip geven om hun frieten in twee frietketels te bakken. En in twee verschillende vetten uiteraard. Meus gaat van de essentie uit en die is dat de gewone keuken geen twee frituurketels in huis heeft. Laat staan over ossenvet beschikt. Als ik me niet vergis, is de chef fan van Roald Dahl. Die trouwens ook een geweldig kookboek uitgaaf, ik consulteer het regelmatig. Simpele, huiselijke en uiterst smaakvolle gerechten. Ik vermoed dat zijn nieuwe kookboek ook zo zal zijn."