

Gouden Raad

Sommige wijze woorden vergeet je nooit

TEKST
KATRIEN STEYAERT
FOTO
FILIP NAUDTS

‘Doe wel en zie niet om’

Deze week:

Viki Geunes (48), chef van kersvers driesterrenrestaurant Zilte. De ultieme bekroning kwam er na jaren van noeste arbeid en momenten van vertwijfeling. Gelukkig was er dat levensgrote advies van zijn vader.



“Die derde ster was er misschien sneller gekomen als ik sneller nee had gezegd. Zo geloofden we een tijd dat we op businessvlak op meerdere paarden moesten wedden. We namen er Hotel U, consulting en events bij, maar daardoor verloren we focus in het restaurant. Intussen is het hotel verkocht en is Zilte ons enige doel.

Ook in de keuken vergaloppeerde ik me weleens. Ik was iets te jong en wild en nam in de zoektocht naar mijn signatuur te veel trendy *influences* over, zoals die van de Spaanse moleculaire revolutie. Ook die laat ik nu achterwege.

Dat betekent niet dat ik mezelf voor het hoofd blijft slaan. Het geldt niet voor mensen die écht over de schreef gaan, maar wie humaan handelt, moet toch niet als eeuwige zondaar door het leven? Je met bepaalde keuzes verzoenen zorgt ervoor dat je met een gerust gemoed vooruit kunt. ‘Doe wel en zie niet om’ dus – het levensadvies dat ik kreeg van mijn vader, een integere man die consequent denkt en doet. Na een lange carrière bij Umicore hoopte hij dat ik zijn richting zou volgen. Ik begon inderdaad aan industriële wetenschappen, maar op mijn 19^{de} twijfelde ik erg en stopte. Voor mijn vader, die vindt dat je moet afmaken wat je begint, reed ik toen een scheve schaats, en tegelijk gaf hij die raad: beslis doordacht en zelfs al blijkt de keuze later fout, kijk zonder spijt terug.

Ik ga nu nog altijd niet over één nacht ijs, maar als ik gekozen heb, vlieg ik erin. In 2019 zaten we nog met een ei: zouden we Zilte verkleinen of alsnog een gooi naar het hoogste schavot doen? Dat betekende een volledige renovatie en had dus grote financiële consequenties. Een half jaar broedden we erop, maar dan gingen we er toch voor. Mijn vrouw steunde me, zoals altijd. Ze ont-

fermt zich over het financiële luik en blijft daar, zelfs in geval van stress, rustig en nuchter onder. Daarvoor viel ik, 26 jaar geleden. Viviane is wat ouder, maar ik vond die maturiteit net fijn. Sinds dag één zijn we nooit meer van elkaar weg geweest; mocht het nu nog fout lopen, dan zou dat zéér zwaar wegen. Ik was pas 25 toen we Gitte kregen, maar ook daarin gaf ‘doe wel en zie niet om’ me een gevoel van zekerheid.

In de keuken leed ik wél vaak aan zelftwijfel, ik had er zelfs bijna maandelijks migraineaanvallen door. Die zijn nu tot een minimum herleid, vooral sinds Gitte anderhalf jaar geleden in de zaak stapte – eigen bloed, dat helpt ongelooflijk. Ik wist dat ze klaar was om mee kapitein te worden toen ze zei: ‘Nu begrijp ik waarom mama en jij altijd in het restaurant moesten zijn.’

Gitte groeide grotendeels bij mijn ouders op en is daar boos om geweest. Ook toen we van Mol naar het MAS verhuisden en dat dertienjarige Kempense meisje in de grootstad terecht kwam, had ze het heel moeilijk. We compenseerden, materieel én in tijd – kort na de move beslisten we te sluiten in het weekend – maar eigenlijk was ik zeker dat het goed zou komen. Gitte zegt nu zelf dat ze nooit zo was gesterkt als we in Mol waren gebleven.

Met haar en onze schoonzoon Aaron, die hier sommelier is, maakten we al verschillende verre reizen. Daar zag ik hoe goed wij elkaar begrijpen, dus ik was nooit bang om zo close te gaan samenwerken. Het bracht mijn dochter en mij zelfs nog dichter bij elkaar. Ze blijft ook mijn vaders oogappel en ik geef zijn advies graag aan haar door. Als Gitte er even lang mee verder kan als ik heb gekund, ben ik een blij man.”