

DE RONDE VAN SPANJE

Bekende Belgen delen hun (buiten)verblijf in Spanje én hun verhalen met Rik Van Puymbroeck. Vandaag: **Sofie Dumont**

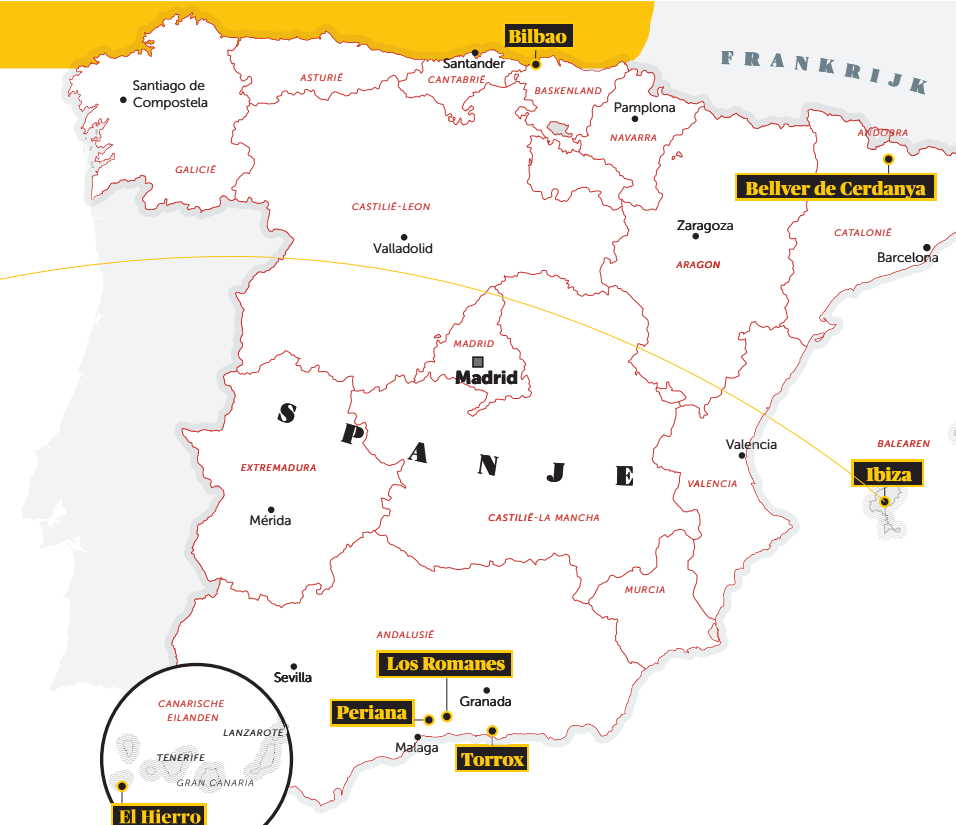
'Carpe diem, trek uw plan en zeg 'fuck you''



Sofie Dumont
tv-kok
Ibiza

Het móét niet, maar je kunt in Ibiza een kamer boeken voor 5.700 euro per nacht. Je kunt er ook eten voor 1.800 euro. En daar vlieg je met Ryanair voor 55 euro heen. "Het is een eclectisch eiland", zegt Sofie Dumont. "Je vliegt spotgoedkoop naar hier, maar je kunt je straatarm varen met een boottochtje."

Daarmee zette zo'n vliegtuig Sofie en haar man Wim op de luchthaven in Eivissa, je moet dat wel weten: dat is Ibiza in het Catalaans. Waar kennen we dit eiland van? Van de Vengaboy's, de ellendige Café del Mar-cd's en van de hippies. Lauren Eyskens uit Wijnegem leerde het eiland deze week ook kennen. In *Gazet van Antwerpen* van afgelopen woensdag: "Een droomreis naar Ibiza om haar veertigste verjaardag te vieren, is uitgedraaid op een financiële kater van 2.321 euro. Lauren Eyskens (39) uit Wijnegem had een chique villa geboekt via Airbnb. Maar de woning bleek door een oplichter online gezet, die haar met professioneel nagemaakte e-mails overtuigde om het grote bedrag toch te betalen. Ze is



al haar geld kwijt." Ze aarzelden om een etappe in deze Ronde van Spanje te zijn. In een mail begin mei zei Wim, ook Sofies manager, dat ze haar graag opnieuw enkel als kok wilden positioneren. Niet zomaar als BV, dus. Als kok die, via haar VTM-programma *De keuken van Sofie* en met haar kookboek *Op de groei* – onlangs gelauwerd op de Gourmand World Cookbook Awards in het Chinese Yantai –, hamert op gezonde voeding. Te beginnen bij de kinderen. Straks zegt ze: "Dat is belangrijk, want door gewoontes te kweken vermijd je dat je later inhaalmanoeuvres moet doen. Dat is zoals met diëten." Dat vertelt ze op het terras van het huisje dat ze in 2012 kochten en dat betekent dat de aarzeling weggeveegd werd. Ibiza is toch een beetje thuis.

"In 2012 kwam ik hier voor het eerst", zegt ze. "Ik weet nog goed: ik was met mijn Polo naar Charleroi gereden, vloog met Ryanair naar hier, en toen ik een paar dagen later terug in Charleroi stond, waren de ruiten van mijn autootje ingeslagen maar had ik wél een huis gekocht. Wim was hier al vaker geweest. (lacht) Maar de dag had hij

in Ibiza nooit gezien. We gingen iets drinken bij Chrisje, een vriendin, die een prachtig huisje in etages had. Niet te groot, kleine raampjes, tof. En er stond zo'n huisje te koop. (glimlacht) Wim heeft een neus voor business."

Stiletto's op het strand
Voor de nachten in de Amnesia, de Pacha of de Space komen wel meer mensen naar dit eiland. Op de luchthaven van Málaga was het al opgevalen. Stoere kerels, donkere zonnebrillen, juiste tattoos, blonde meisjes. Nog meer tattoos. Waar we stoppen voor een foto loopt een meisje met een T-shirt met zijn-inzicht die de wonderen van de plastische chirurgie in de etalage zetten. "Ook dat is Ibiza", zegt Sofie. "Boobs for free en vrouwen met waanzinnige stiletto's op het strand. Je kunt het niet geloven, maar het gebeurt."

Waar we staan, zien we elke vijf minuten een vliegtuig landen. Vol toeristen. "Dat beangstigt me wel, maar je kunt een eiland en de rust natuurlijk niet claimen. En in het binnenland geloof je niet dat je op Ibiza zit."

Dat klopt. We waren er nooit geweest en de naam van het eiland verklankt dan enkel het imago. →



9 juli
Pedro Elias
tv-maker
Bellver de Cerdanya



16 juli
Stefan Brijs
schrijver
Los Romanes



23 juli
Philip Aguirre
kunstenaar
Bilbao



30 juli
Kris Hoflack
algemeen hoofdredacteur VTM-nieuwsdienst
Torrox



6 augustus
Marc Legendre
strip-tekenaar/scenarist
El Hierro



20 augustus
Sven Tuytens
auteur
Madrid

‘Gezond eten is een gewoonte die je van jongs af moet kweken. Het mag geen inhaalmanoeuvre voor later worden’

Maar we rijden weg van de neon en de feesten en zien meer volk dan op El Hierro, maar ook een dromerig landschap, kleine baaien, oude stranden, witte blokhuisjes, veel bio en eco, en – jawel – rust. Ook enorme oranje letters die voor een witte hoeve samen het woord ‘LEKKER’ vormen.

We stoppen bij deze ‘lost artist’, de Brit Christopher Stone, die die letters voor z’n huis plantte. “Fantastisch hoe dit Nederlandstalige, maar ook Zuid-Afrikaanse toeristen aantrekt”, zegt Stone, die Londen 25 jaar geleden voor Ibiza achterliet. “Als je een klein beetje anders bent, is dit een geweldige plek. Ik noem Ibiza ‘a round hole for square pegs’. Maar in 25 jaar heb ik het wel zien veranderen. De Space was een geweldige dagdiscotheek. Een symbool van het eiland. Maar de vips hebben er een miljonairsclub van gemaakt.”

Bronzen windhond

Op een dag stopte Sofie Dumont bij Stone. Verleid door die LEKKER, ongetwijfeld, overigens een overblijfsel van een podiumdecor dat Stone maakte voor een dj. “Maar mijn vader was zelf een artiest”, zegt Sofie. “Hij tekende en begon dan te aquarellen. (lacht) Altijd bloot, bloot, bloot. Hij had een fascinatie voor bloot en voor vrouwen. Later begon hij ook keramiek te maken en hij gaf les. Dus mijn interesse voor kunst komt van hem en daarom sloegen we ooit dit wegje naar Christopher in.”

Wie ze was, wist de local artist pas later. Ze waren al vrienden geworden en hij nodigde hen uit voor een barbecue. “Dat ze een bekende chef in België was, hoorde ik dan pas. En ik ging eens proberen lekker eten te maken...” Boven zijn hoofd hangt een bord met daarop ‘Youth has no age’. Hij maakt uiteenlopende schilderijen, ingenuïze sculpturen en gekke collages. En bronzen beelden van podenco’s, typisch Spaanse windhonden. “Zo’n hond wilde ik op het dak van ons huis. Ik ben een dierenvriend en ik had die honden hier in Ibiza al op straat zien lopen. Ik vind ze elegant.”

Hij staat daar. Fier, blinkend, op het dak van dat huis dat Sofie Dumont in Sant Josep kocht. Alleen: hij staat bij de burens. “In het eerste huisje dat we kochten, wonen nu andere mensen. We kochten het huis ernaast. Toen ze erin trokken, mochten ze alle inboedel houden, maar vooral die podenco wilden ze. Ach, we zien hem van op

ons terras net zo goed.”

Een typisch wit blokje is dat huis, in een grotere wijk van aaneengeklitte woningen. Met smaak ingericht, de zon brandt op het terras, er is plaats voor acht mensen. Dat zijn er vijf meer dan Sofie, haar man Wim en hun driejarige dochter Grace. Vandaar die business-neus van Wim: zowat de hele zomer lang is hun huis verhuurd. Dat gaat goed.

Waar je ook uitstapt in Ibiza hoor je muziek,

zeker in Blue Station, een kroeg waar Ben Howard maar ook kleine bandjes komen optreden en waar je ad valvas info over een huur-

boot vindt, maar ook een babysit kunt zoeken. Maar ze stapt tien meter verder en plukt van een boom iets wat op droge zwarte bonen lijkt.

“Dit is carob, het zijn de peulen van de johannesbroodboom. Ze malen dat en gebruiken het in de keuken als zoetstof. Eigenlijk ben ik

▶ ‘Ik was groot en had geen borsten: precies tante Sidonia. Later veranderde dat wel en ik heb op de metro nog mijn keukenmes moeten bovenhalen om te beletten dat jongens mij belagden.’

© DIEGO FRANSENS

altijd op zoek naar voeding. Waarom? Thuis zat niemand ooit in de horeca. Maar als kind al vond ik de gezelligheid aan tafel bij mijn grootouders bijzonder en de keuken van mijn grootmoeder erg lekker. Ze waren er een hele dag mee bezig en dat trok me aan. Ook mijn vader experimenteerde graag.

“Mijn ouders scheidden toen ik drie was, ik kan niet zeggen dat ik daaronder leed. Bij mijn mama was het een warm nest, al hadden we weinig centen, regende het binnen in de veranda en badka-

mer, en droegen we de kleren die ze zelf maakte van elkaar af. Toen vriendjes thuis kwamen spelen, hoorde je al snel: ‘Amal, hoe wonen jullie?’ Kinderen zijn eerlijk. Maar we kwamen toch niks tekort.

“Bij mijn vader was het altijd feest. Hij was een bon vivant die op het scherp van de snee leefde en weinig slaap nodig had. Altijd met van alles bezig en ook met eten. Hij was toen al gelakte eend op Chinese wijze aan het maken.”

Op sociale media spreekt Sofie in de taal van

2016: met hashtags. En de #echteten, zegt ze, komt eigenlijk een beetje van haar vader. “Hij heeft ons de liefde voor eten bijgebracht, maar zijn dood heeft me nog veel meer aan het denken gezet. Papa was 61 toen hij pancreaskanker kreeg en dat is zo’n kanker die je van ‘te veel’ krijgt: te veel eten, te veel drinken, te weinig slapen. Je lichaam wordt vergiftigd.”

Dat was al in 2007. Sofie runde in Halle haar eigen restaurant Les Eleveurs en op een dag stond vader Dumont in de keuken. →



‘Op palliatieve hebben we vader nog een Orval geschonken. De pastoor was al geweest, maar ik dacht: ‘beat it’. Je moest zijn oogskes zien blinken’

"Hij kwam terug uit Portugal en had plots zo'n *coup de vieux* gepakt. Nadien ging het heel snel en hij heeft afgezien als een beest. Ik heb hem op handen en voeten zien kruipen van de pijn, maar hij bleef wel vechten en zei altijd 'goed' als iemand vroeg: 'Hoe gaat het, André?' Maar het ging niet goed. Stilaan ging hij achteruit, door de morfine begon hij wartaal te praten, soms zelfs Duits."

Dat gebeurde in die drukke restauranttijden. Twaalf uur in de keuken. Werken. "Ik heb er een les uit geleerd. Ik dacht altijd dat ik móest werken, maar palliatieve is niet forever. *And it won't happen again.*"

"Samen met mijn zus heb ik wel afscheid genomen van papa. Ze was op vakantie, maar toen de dokters zelden dat hij maar een paar uur meer had, heb ik haar gebeld: 'Véronique, papa gaat sterven, je moet komen.' Zelf was hij pissed dat ik haar gebeld had. (*glimlacht*) Typisch."

Zachter met mensen

De laatste uren waren verschrikkelijk. André Dumont zag af en als je Sofie vandaag vraagt of er nog een herinnering is aan die laatste momenten, woorden misschien, is het slikken. Dan zoekt ze woorden. Wordt die vrouw die door Ibiza en door het leven flaneert, een klein mensje met groot verdriet. "We belden voortdurend de dokters omdat hij rochelde en hoestte en hij precies stikte. Tot we een *déclic* maakten. Waar zijn we eigenlijk mee bezig? Waarom laten we hem niet rustig gaan? De morfine werd opgevoerd en je zag in zijn blik dat hij ons nog wilde beschermen. Maar het kon niet meer.

"Als ik iets overhoud, dan is het een cliché:

'Je kunt een eiland en de rust natuurlijk niet claimen. Maar in het binnenland geloof je alvast niet dat je op Ibiza zit'

carpe diem. Trek uw plan. Geniet als je kunt genieten. En zeg 'fuck you' als iets je niet zint. Dat kan ik nogal gemakkelijk. Zoals mijn papa ben ik een dromer en een genietter en ik kan perfect drie dagen naar Ibiza komen en aan mezelf zeggen dat ik hier recht op heb. Door dit mee te maken, word je harder in beslissingen en zachter met mensen. Vroeger was ik een grote egoïst die uitspraken deed die ik nu niet meer zou doen. Aan spijt heb je niks, maar het kost ook niks om je tong eerst eens om te draaien."

2007, zo staat het op zijn graf op het kerkhof van Essene bij Affligem waar hij, keramist André

Dumont, nog een Christusbeeld voor restaureerde. Ooit sloeg ze in paniek, toen ze dat jaartal zag. "Komaan, hoe kan nu iederéén zich vergist hebben van datum?" Tot het beseft kwam. Het wás inderdaad 2007. "Ik kon het amper geloven."

Kant en klaar

Maar carpe diem, zei ze dus en ze sprak van dat #echteten. Daar is Sofie Dumont zo van overtuigd dat ze daar heel graag wil over praten. Maar wat is dat? "Soms heb ik de indruk dat ze daar in Ibiza nog meer mee bezig zijn dan wij in België. Kijk maar één en je moet er goed voor zorgen. Elke dag vlees is niet goed voor je lichaam en niet goed voor de planeet. En als je kinderen maakt, moet je wel een beetje bewust zijn van wat je doet. Omdat ik chef ben, gaat het bij mij dus over eten en over wat eten met je lichaam doet."

"Als je een hotelopleiding volgt, krijg je food-kennis. Maar over calorieën wordt niet gepraat. Enkel over hoe je iets moet klaarmaken. De dood van papa en de geboorte van Grace hebben voor een switch gezorgd: dit is je lichaam, je hebt er maar één en je moet er goed voor zorgen. Elke dag vlees is niet goed voor je lichaam en niet goed voor de planeet. En als je kinderen maakt, moet je wel een beetje bewust zijn van wat je doet. Omdat ik chef ben, gaat het bij mij dus over eten en over wat eten met je lichaam doet."

"Ik wil niet heiliger zijn dan de paus, maar mijn grootste angst is vroeg te sterven en er dan voor Grace niet meer te zijn. Dus moet ik fit en gezond blijven. Mijn vader zei toen hij 50 was al: 'Ik mag vandaag doodgaan, ik heb alles gehad.' Hij had genoten, maar er viel als vrouw niet mee

te leven. *Not possible.* Op het laatst heeft hij nog wel een inhaalmanoeuvre gemaakt en is hij thee beginnen drinken. Maar op palliatieve hebben we hem nog een Orval geschonken. De pastoor was al geweest, maar ik dacht: *beat it.* Je moest zijn oogjes zien blinken."

Ze geeft wat voorbeelden van dat gezond eten. "Onlangs aten we in een brasserie: de sla kwam uit een zak, de mayonaise uit een pot en geen idee hoe de peperroomsaus was gemaakt. Typisch Vlaamse kost en je ligt achteraf paf. Pas op: ik heb niks tegen die Vlaamse kost en we eten dat zelf graag. Maar als we naar de frituur willen, rijden we wel graag 20 minuten naar een gehucht bij Ninove waar je in De Gouden Saté drie kwartier moet wachten, maar waar je wel vol-au-vent krijgt met echte stukken kip en die beter is dan in sommige restaurants."

Dat bedoelt ze. "Eten komt helaas bij veel mensen op de laatste plaats. Waarom denk je dat in de supermarkt de rayons met kant-en-klaar-maaltijden steeds groter worden? Maar als je 's morgens muesli met bewaarmiddelen eet, 's middags een beleg broodje en 's avonds zo'n kant-en-klaarmaaltijd: wanneer eet je dan nog vers? En bio ligt vaak onder vuur, omdat het misschien wat duur is. Maar insecten die sterven aan een hartinfarct omdat ze in een appel beten die vijf keer bespoken werd, leert dat geen les over ons eten?"

Op dreef nu: "Ik heb me voor die kookboeken geïnformeerd bij professoren. Ik had verwacht te horen: 'Als je te veel suiker eet, ga je sneller dood.' Maar zo makkelijk is het niet. Wel gaat het om juiste keuzes maken en als chef wil ik die boodschap overbrengen. Ik bereid met plezier stoofvlees of bearnaise, maar het moet wel goed. En verder wil ik liever naar een eenvoudige keuken gaan. Ik zeg dat vaak aan Grace: een spuitje mag gaatjes hebben, het moet er niet perfect uitzien."

Niks gekregen

Het is avond en we eten bij La Paloma, buiten, er is een tafeltje gereserveerd om 23 uur. Ibiza is Spanje: alles kan laat. Ze heeft verteld over die jeugd en over hoe ze als twaalfjarige met een oude groene boekentas en afgedragen kleren van haar zus naar de hotelschool in Anderlecht trok. Haar vader zou haar brengen, maar had zich overslapen en dus moest het met de metro.

"Er werd in het begin met mij gelachen", zegt ze. "Zowel vestimentair als om hoe ik eruitzag. Ik was groot en had geen borsten: precies tante Sidonia. Later veranderde dat wel en ik heb op de metro nog wel eens mijn keukenmes moeten bovenhalen om te beletten dat jongens mij belaagden. Maar de hotelschool en de stades deden wel een wereld voor me opengaan."

"Dankzij die stades kon ik wat geld verdienen en dat gaf ik eerst helemaal aan kleren uit. Later kon ik sparen en kocht ik een eerste autootje. Daar ben ik nu wel trots op: voor alles wat ik heb, heb ik zelf gewerkt. Niks gekregen. Het verschil is groot met Grace, die eigenlijk alles heeft. Maar je kunt niet terug en ik wil ook niks tegenhouden. Zeker in deze wereld. We wonen in het Pajottenland, ça va daar, maar als ik zie wat er deze week weer in Frankrijk gebeurde (*ze doelt op de Franse bejaarde priester die in zijn kerkje bij Rouen de keel werd doorgesneden, RVP*), denk ik: 'Waarom zou ik mijn kind nu niet geven wat ik kan?' Morgen kan het gedaan zijn."

Grace Lio Summer is voluit de naam van haar

dochtertje van iets meer dan drie nu. Zo staat die ook op haar arm. "Een kind krijgen was niet evident. In een vorige relatie was het niet gelukt, misschien was dat een teken. Ik weet het niet. Grace is geboren na één ivf-behandeling. Dat was een groot geluk. Grace betekent 'genade', maar het is gewoon een mooie naam. En Lio en Summer waren de twee andere namen waarover we nachachten. Ze kreeg ze alle drie omdat we niet konden kiezen."

Lady Chef

"Een tattoo staat niet zomaar op mijn lichaam. De eerste was een ster, voor mijn papa. Dan kwam Grace' naam in een hart. Dan een voor Wim, als een verrassing. De lolly staat voor de *sweetness of my life*. In Thailand liet ik een ankertje zetten: een zeeman keert altijd naar huis terug. Dat vond ik wel schoon en dat is mijn filosofie. Ik ben altijd *on the run*, maar ik kom graag thuis."

Er staat ook nog wel een vervaagde pijl op een van haar vingers. "Die gaat wel weg", glimlacht ze. "Misschien maak ik er wel een patattenmesje van."

BIO

Sofie Dumont

- ◆ 'Roeselare, 7 maart 1974
- ◆ chef-kok, werkte onder meer voor de Brusselse chocolatier Wittamer
- ◆ nam in 2007 met een zakenpartner het gastronomische restaurant Les Eleveurs in Halle over
- ◆ verkozen tot Lady Chef of the Year in 2009
- ◆ presenteerde twee seizoenen van *Goe gebakken* (VT4) en verschijnt sinds 2012 dagelijks op tv met *De keuken van Sofie* (VTM)
- ◆ haar boek *Op de groei 1: Lekker eten begint in de buik* werd gelauwerd op de Gourmand World Cookbook Awards
- ◆ start eind augustus met een nieuw VTM-programma waarin ze gaat kokkerellen bij bevriende BV's



▶ 'Ik koos nooit voor de makkelijkste weg. Ik stort me nu op gezonde voeding voor kinderen en ook dat is niet evident.'
© DIEGO FRANSENS



© DIEGO FRANSENS

“Ik wil vermijden dat Grace inhaalmanoeuvres moet maken. Dat is zoals met diëten en ik huiver van verslavingen. Dat strookt niet met mijn mentaliteit van plantrekker.

“Het gaat zeker goed, we klagen niet. Maar van die bekendheid heb ik eigenlijk weinig last. Zodra ik geen strijkplank meer was en een meisje werd, werd ik al anders bekeken. Ik was geen mottige doos meer en had wel bekijks. Wellicht dat ik er daarom nu niet anders mee omga. Zoals ik ook gewoon met BV's omga. Je hebt er echte en je hebt valse. Ik zie het verschil wel.”

Voor de fuivende toeristen moet de nacht nu beginnen. Het is ochtend op Ibiza. “Dit had ik

nooit gedurfd zonder Wim”, zegt ze dan. “Ik zei al dat hij een neus heeft voor business, hij is niet voor niks ook mijn manager.” Wim is hier ook en het valt op dat hij dichtbij blijft. Zoals hij de mails over deze trip deed. Zoals hij voorstellen deed van wat we konden doen. Zoals hij af en toe ook wel eens antwoordt.

Is altijd samen makkelijk? “Het moeilijkste is kritiek te aanvaarden als opbouwend. Dat kun je moeilijk van je man, maar ik vergeet soms dat hij dan niet als man, maar als manager spreekt. De meeste vrouwen willen een man die alles goed vindt, maar hij moet soms dat andere petje opzetten. Terecht. Wim is überprofessioneel, een per-

‘Overall zie je hier bordjes van ‘bio’ en ‘ecological’. Soms heb ik de indruk dat ze op Ibiza meer met ‘echt eten’ bezig zijn dan wij in België”

fectionist die alles controleert en altijd bij de pin-ken is. Ik ben relaxter en als ik twee uur aan een bureau heb gezeten, moet ik naar buiten. In de tuin werken of de konijnen eten geven. Hij kan beter focussen. Als ik iets post op sociale media, dan doe ik dat spontaan. Bij Wim is dat meer overdacht. En hij zal me nooit bedotten. Hij vecht voor Grace en mij als een leeuw. (lacht) *You better not touch...*”

Patatjes pletten

En Wim rijdt voor naar Es Boldado. Een uniek plekje, je ziet er de bekende rots die Es Vedra heet, het restaurant draait een volle shift en op tafel komt deze bullit de peix. Ogenschijnlijk eenvoudige visshotel, geel van saffraan, Sofie plet haar patatjes zoals ik al dertig jaar niemand meer zag doen. Blijkbaar ook goed voor *take away*: “De locals vinden het lekker”, glimlacht ze, wijzend op een hagedis die op tafel komt meesmullen.

Het is druk en zo praat je vanzelf over de hec-tiek van een restaurant. Zoals ze enkele jaren terug ging meedraaien in de laatste shifts van Sergio Herman in Oud Sluis, zo wil ze dat binnenkort ook doen bij Kobe Desramauts.

Haar eigen Les Eleveurs liet ze achter. “Wat Kobe doet, is *the best decision ever*”, zegt ze. “Ik begrijp hoe moeilijk dat was. Je zet zo'n zaak van je moeder verder. Maar op een dag wordt dat een blok aan je been en *you only live once*. Ik heb het aan den lijve ondervonden. Het is geen leven.”

Dan dit wel, maar waar zitten we over tien jaar, denkt ze? “Dan is Grace van de lagere school en gaan we een wereldreis maken. We namen haar mee naar die prijsuitreiking in China en koppel-den er een vakantie in Thailand aan. Dat willen we dan doen.

En verder hoop ik dan ver te staan in mijn mis-sie om gezond eten helemaal ingeburgerd te krij-gen. Ik wil de patatten en de boter niet laten, daar zou ik zelf chagrijnig van worden. Maar het moet wel met mate.”

**Volgende zaterdag slotaflevering:
Auteur Sven Tuytens in Madrid**

Vrijdagavond al te lezen
op DM+, de digitale
vip-omgeving voor abonnees.

Lees de vorige afleveringen
op demorgen.be/derondevanspanje