

BOEK OVER RESTAURANT LA BOTTE EN TV-PROGRAMMA VOOR CHEF GIUSEPPE

'Iedere dag speel ik een Champions League-finale'

Zopas verscheen een boek met recepten én het verhaal van het Genkse eethuis La Botte. Chef Giuseppe Giacomazza is een van de koks in Njam!, de nieuwe culinaire zender van Studio 100 en Peter Goossens.

RUDI SMEETS

GENK

De geschiedenis van de familie Giacomazza is atypisch voor de Italiaanse gemeenschap in Limburg. De meeste migranten uit het land van Cicero en Michelangelo kwamen in de jaren vijftig naar de Vlaamse oostgouw om het zwarte goud te delven en zijn vertakt tot in de derde generatie. De stam Giacomazza is bij ons slechts tot in de *seconda generazione* vertegenwoordigd. Dat rangtelwoord en substantief werden enkele jaren geleden aan de naam van het restaurant toegevoegd om de aflossing van de wacht aan te geven. *Padre padrone* Vincenzo (55) zette een stapje terug en gaf zijn zonen Giuseppe (32) en Gaspere (26) de vrijheid om de zaak uit te bouwen.

De oudste - iedereen noemt hem Pepe - leidt het keukenteam en laat zich vooral met raad bijstaan door zijn vader. Zijn Vlaamse echtgenote Inez en zijn jongere broer, die ook de sommelier is, zorgen voor het onthaal. Ze doen dat met succes, want La Botte is een van de culinaire hotspots in het bestuursgebied van gouverneur Reynders. Het strakke interieur, ontworpen door Victor Simoni, doet niet meteen aan Italië denken. De ontvangst en de aangename drukte zijn echter *molto italiano*.

En de menukaart, natuurlijk. *Scaloppina alle melanzane, Cassatina di ricotta, Tonna vitellata*: dit is quasi de originele keuken van het schiereiland, met hier en daar een internationaal accent en een grote nadruk op Siciliaanse producten. Kerstomaatjes, pecorinokaas en bottarga, bijvoorbeeld. Vincenzo is namelijk afkomstig van het eiland vlak onder de teenpunt van De Laars.

'Mijn echtgenote Giuseppina en ik zijn allebei afkomstig van Siciliana, een dorpje op een steenworp van de beroemde tempels van Agrigento', verduidelijkt hij. 'We trouwden in 1977 en kwamen op huwelijksreis in België. We brachten die door bij Stefano Guarraci, een oom van mijn vrouw. We bleven hier plakken omdat ik droomde van een nieuw leven. Mijn job was niet te combineren



Giuseppe, Vincenzo en Gaspere Giacomazza, twee generaties bij La Botte. ©rs

met een gezin. Sinds mijn zestiende werkte ik op een cruiseschip, waarmee ik de hele wereld rondvoer. Ik werkte in de keuken, waar we met zo'n vijftig man elke dag voor 1200 gasten kookten. Leerrijk en boeiend, maar na iedere vakantieperiode van 45 dagen was ik acht maanden van huis.'

Vandaar dat je in Genk een Italiaans restaurant opende.

Vincenzo Giacomazza: 'Nee, zo vlug is het niet gegaan. Ik werkte eerst twee jaar als lasser bij Ford. Pas in 1980 begonnen we met onze eigen zaak omdat er in Genk maar één Italiaans restaurant was. Vorige woensdag hebben we trouwens ons dertigjarig bestaan gevierd. Ik kookte vanaf de eerste dag volgens de traditie van mijn ouders. Sicilië werd in de loop der eeuwen verscheidene keren gekoloniseerd en onderging daardoor verscheidene invloeden. Dat zie je aan de keuken. Iedereen denkt dat couscous een Marokkaans gerecht is, maar het heeft ook een Siciliaanse geschiedenis.'

Heb je nooit willen terugkeren naar Italië?

'Niet echt. Daar had ik nooit een eigen zaak kunnen uitbouwen, tenzij ik naar het noorden was verhuisd. In mijn geboortedorp wonen maar een paar duizend mensen en de tewerkstellingsmogelijkheden zijn beperkt. Ik hoor vaak mensen klagen, maar België

ALS PETER GOOSSENS JE VRAAGT, STEL JE JE GEEN VRAGEN

Giuseppe Giacomazza



is een goed land om in te leven. Trouwens, mijn twee zonen zijn hier geboren. Pepe heeft er zelfs voor gezorgd dat ik al twee keer opa ben. (lacht) Twee kleinzonen heb ik. De oudste is zes en heet net als ik Vincenzo, Cristiano is twee jaar. Kleinkinderen, dat is ontzettend mooi.'

Pepe, hoe heb jij het vak geleerd?

'Ik volgde hotelschool in Hasselt, maar het koken zat toen allang in me. Ik maakte mijn eerste pizza's toen ik negen was en op mijn vijftiende stond ik in de keuken om weekendwerk te doen. Nooit heb ik ergens anders gekookt. Uiteraard ga ik geregeld eten bij een collega, maar mijn inspiratie haal ik vooral uit de dagelijkse praktijk. Elke dag speel ik een Champions League-finale omdat ik niet kan verdragen dat een klant ontevreden is. Na iedere service vraag ik me af: Heb ik iets verkeerd gedaan? Zelfkritiek maakt je beter. En passie, natuurlijk. Als ik 's morgens opsta, ben ik content dat ik er weer kan invliegen.'

Hoe combineer je je werk met de opnames voor het kookprogramma van Studio 100?

'Die vinden plaats op dinsdag en woensdag, de dagen waarop onze zaak gesloten is. Ik hoef hier geen seconde te missen. Inez heeft nu wel meer werk met de administratie, maar dit was een kans die ik niet kon laten liggen. Als Peter Goossens je vraagt voor een programma, stel je je geen vragen. Er waren zestig koks voor de preselecties, waarvan twintig uit Limburg. Ik vind het een eer dat ik werd gekozen. Iedere geselecteerde kok heeft zijn eigen programma. Dat van mij heet *Njammamia*.'

'Ik vind het een fantastische ervaring en beschouw het als een voorrecht dat ik mag samenwerken met mensen als Peter Goossens, Roger Van Damme, Dominique Persoone van *The Chocolate Line* in Brugge en Johan Segers van *'t Fornuis* in Antwerpen. Allemaal grote namen, maar ik ga geen speciale dingen doen. Ik breng mijn eigen keuken en laat alle regio's van Italië aan bod komen, twintig in totaal. Ik zou kunnen beginnen met Sicilië omdat ik die regio het best ken, maar je moet ook rekening houden met de seizoenen. De Noord-Italiaanse keuken past beter bij de winter. Daarom gaan we van start met Piemonte.'

Gaspere, ondanks je jonge leeftijd ben je een encyclopedie op

het vlak van Italiaanse wijnkennis.

'Ik heb veel te danken aan de bekende wijnhandelaar Toni Etneo, die al jaren een huisvriend is. Hij liet België kennismaken met grote huizen als Gaja, Fontodi en Ca' del Bosco. Hij bracht me ontzettend veel bij over de Italiaanse wijncultuur. Al zeg ik het zelf, we hebben in de loop der jaren een mooie collectie samengesteld. We hebben heel wat toppers in huis, maar ik realiseer me goed dat veel mensen die te duur vinden. Daarom bieden wij ze per glas aan. Wie van de kaart kiest, heeft voor 25 euro al een heel mooie fles.'

Hebben jij en je broer als Italo-Belgen nooit het gevoel gehad tussen twee werelden te leven?

'Nee, want in Genk leven zowat veertig nationaliteiten samen. Daardoor hebben wij ons nooit als vreemden gevoeld, ook al werden we grotendeels in de Italiaanse traditie opgevoed. Die multiculturele mix ervaar ik nog steeds als een verrijking. Heel wat buitenlandse voetballers van Genk en andere clubs komen hier geregeld eten. Branko Strupar is zelfs een huisvriend, ook al is hij al jaren weg uit België. Dat wijst toch ergens op, niet?'



De authentieke Siciliaanse keuken, Erik Verdonck - Linkeroever Uitgevers, 184 pagina's, 24,95 euro www.labotte.be