



Piet Huysentruyt en Helmut Lotti aan het einde van hun kookmoment. Struisvogel op Piets wijze, met de hulp van Helmut. Foto's CM

Het is ochtend en de VTM-sterrenkok Piet Huysentruyt wandelt in Pretoria met Helmut langs een wirwar van kraampjes, volgestouwd met exotisch lekkers. Met z'n tweeën kopen ze in voor de kookmomenten die straks gaan volgen. De zon brandt hard op onze schedels. Her en der wordt halt gehouden, een babbeltje geslagen, worden ingrediënten gekocht. «Voor het beeld» wil Huysentruyt ook wel eens een lokale lekkernij, gebakken wormen, proeven. De geur mag dan nog wel oké zijn, de smaak blijkt niet te pruimen. Het blijft dan ook bij een enkele behaarde worm die in de maag van de VTM-kok verdwijnt.

Na de middag gaat het richting Belgische ambassade. In een rustige wijk, in een hoger gelegen deel van de stad, resideert Luc Teirlinck. Van de menselijke ellende in Mozambique naar de rustbrengende tuin van de Belgische ambassadeur in Pretoria. Er liggen nauwelijks 24 uur tussen. Toch weet Helmut Lotti de knop ogenschijnlijk perfect om te draaien.

Onze ambassadeur blijkt een perfecte gastheer. Wegens een beetje *Tuin van Eden* verkiest Huysentruyt buiten te koken. Hij heeft welgeteld twee keer acht minuten om Struisvogel op Piets wijze, klaar te maken. Helmut moet een handje helpen, maar blijkt niet zo bedreven te zijn in het fijnsnijden van bijvoorbeeld worteltjes. Geef hem dan maar een plaatsje aan de eretafel, naast ambassadeur Teirlinck. Met een fris gekoeld Kaaps wijntje.

Eetcultuur met snuifje show

Nadat hij zijn kleurig, wat exotisch kookplunje heeft uitgespeeld, geeft Piet Huysentruyt tekst en uitleg over zijn nieuw tv-programma: «Ingewijden weten dat ik al meer dan twee jaar bezig ben met dit project. Precies een jaar geleden hebben we een proefprogramma gedraaid met Steve Stevaert. De VTM-top vond het leuk en goed genoeg om ons groen licht te geven voor een reeks. Daar zijn we nu mee bezig. Ik zie het als een volgende stap in mijn carrière. *Lekker Thuis* is een zichtbare encyclopedie van koken, terwijl we nu de eetcultuur gaan tonen met een snuifje show. De Bekende Vlaming die we wekelijks opvoeren noem ik

eigenlijk een IBV, een Interessante BV. We koppelen immers een eetcultuur aan die interessante figuur». «Met wie ik deze zomer allemaal ga koken? Vorige week ben ik Tania Dexters gaan opzoeken in Milaan, hier in Pretoria kook ik met Helmut en binnenkort gaan we met Gerty Christoffels en Els De Schepper naar Curaçao. Op ons lijstje staan verder onder meer Jan Verheyen, Ilse De Meulemeester en Stefan Everts. Centraal staat dat we steeds weer origineel uit de hoek trachten te komen en de mensen iets bij te brengen. Neen, ik voel me niet de reizende en kokende presentator. Ik ben gewoon Piet Huysentruyt. Ik moet mezelf kunnen zijn. De regisseur merkt dat regelmatig op. Ik moet niet presenteren. Ik moet vertellen zoals ik thuis tegen Véronique doe».

In één pan

«Wat de kijker zal mogen verwachten van *Piets Pan*? De titel zegt het eigenlijk al. We koken week na week in één pan. Het hoogtepunt van het programma zal steeds weer het gerecht zijn. Bedoeling is dat we ondertussen een impressie geven van de plaats, de streek, het land waar we zijn. Ik moet zeggen dat ik als kok enorm veel bijleer met het maken van deze reeks. Hier, in Zuid-Afrika, heb ik groenten en fruit ontdekt die ik nog nooit had gezien. Waarvan ik het bestaan niet kende. Ook het vlees is zo verschillend. Daarom probeer ik toch ook steeds weer aan de kijker mee te geven dat er Vlaamse vervangmiddelen bestaan. Het is immers de bedoeling dat het ultieme kookmoment wel steeds doenbaar zal zijn voor de kijker. Ofwel probeer ik een typisch gerecht van de streek te maken, ofwel maken we een mix van lokale ingrediënten, maar op de Huysentruytmanier. De slogan snel-lekker-eenvoudig-creatief is nog altijd van toepassing».

Verschrikkelijke worm

Uren nadat hij een behaarde gebakken worm had opgegeten, is Piet duidelijk nog niet bekomen van dat avontuurlijke. «Jaja, ze zeggen wel eens dat een kok alles moet eten, maar wormen moeten ze me nooit meer voorschotelen. Ik denk dat ik voor de camera nog een goed stukje toneel heb



De VTM-kok aan het koken van de Belgische ambassadeur



kunnen spelen, maar het grensde aan het onwaarschijnlijke, natuurlijk. Ze voegen ook wormen. Da's alleen maar doezelen. De karkas was zo'n wak papje. Voor het oorspronkelijke, waar ik niet veel van weet, is een mengeling van oud en nieuw. Natuurlijk ook zo gigantisch vlees, in Kaapstad staat vis

Zeer gelukkig

«Of ik gelukkig ben? Zeer van dit programma. Ik heb er veel plezier in. Boven Vlaanderen en wonen in Pretoria is in mijn leven gevonden. Er is misschien wat meer weg dan de goede zaak. Met dit was mijn boterham». «Ik voel me helemaal gelukkig. Het is heel fijn dat ik erkend én herkend ben door de mensen die wuiven. Het is goed vinden wat ik doe. Steeds zal mij zou kijken. Dan pas zou ik weten dat televisie vergankelijk is. Het gedaan zijn. Al droogde de laatste *Lekker Thuis* en een sterrenbeeld is Boogschutter. Het is ter ben. Om maar te zeggen. «Twee sterren voor mijn reeks. Het laatste? Het laatste! Absoluut wel dat ik niet voor het sterrenbeeld werd taxeed worden met sterren».

