HORECA IN HET SPOOR VAN...

food- en reisblogger Toni De Coninck

‘Ik ben en blijf een verhalenverteller’

In deze reeks volgen we een aantal mensen met bijzondere beroepen. Niet alledaags en misschien vergeten, maar wel tot de verbeelding sprekend. En uiteraard gelinkt aan het concept horeca. Deze keer volgden we reis- en foodblogger Toni De Coninck tijdens een begeleid bezoek aan onze Belgische kust.

BIO

Naam: Toni De Coninck
Functie: food- en reisblogger, auteur
Leeftijd: 46 jaar
Favoriete recept/plaats: Kotelet met Crosse & Blackwellsaus/Lissabon
Levensmotto: There is a crack in everything. That’s how the light gets in.
Biotoop: Nazareth
Volgen?: www.june.be en www.tastingbelgium.com
Volgers: alles bij elkaar zo’n 15.000

We kunnen niet verloochenen wie we zijn en waar we van houden. En dat hoeft ook niet, wel integendeel. In het geval van Toni De Coninck is dat het beleven van en schrijven over zijn twee grote passies: reizen en tafelen. De liefde ervoor was zo groot dat hij twee jaar geleden zijn zekerheid opgaf om zich aan zijn nieuwe, zelf toegewezen taak te wijden. Met June geeft hij zijn lezers en volgers culinaire tips & tricks in het buitenland, Tasting Belgium wil dan weer het beste in eigen land tonen aan de wereld. Want we mogen best fier zijn…

Ik ontmoet Toni bij Villa les Zéphyrs in Westende. Het is een van de trekpleisters tijdens een goed gevulde dag aan de Middenkust. In samenwerking met Westtoer en Knack ontwikkelde hij drie foodtrips om onze Belgische kust op een andere manier te belichten. Vandaag gaat hij op stap met de winnaars van de Knack-wedstrijd en laat hij hen proeven van de verrassende (culinaire) troeven die onze kust te bieden heeft. Om die trips daarna in kleine, exclusieve groepjes aan het grote publiek aan te bieden.

De eigen kust, verrassend anders

Wie een stad of regio wil leren kennen en eens niet de platgetreden paden wil volgen, is bij Toni De Coninck aan het goede adres. Na eerdere geslaagde uitstappen naar Londen met June wil hij iedereen, zowel Belgen als buitenlanders, verrassen aan de eigen kust. Want onze ideeën daarover zijn vaak vastgeroest, aldus Toni. “We doen wat we al dertig jaar doen: naar het strand, gevolgd door een koffie en pannenkoek en daarna nog eens met de kinderen op de billenkar. Klaar. Terwijl er zo veel meer te beleven is. Daar wil ik de mensen van overtuigen.”

Zoals bijvoorbeeld Villa les Zéphyrs in Westende, verscholen achter de dienst voor Toerisme. Hier ontdek je een gerestaureerde vakantiewoning van een welgestelde Gentse doktersfamilie uit de jaren dertig. Inclusief originele interieurstukken van topontwerper Henry van de Velde. Absoluut de moeite waard, maar je moet het weten natuurlijk. Of wat dacht je van een ontmoeting met sterrenchef Stephane Buyens, een demo van Hendrik Dierendonck in zijn restaurant Carcasse of een champagnedegustatie met Alain Bloeykens? Dat en veel meer interessants ontdek je samen met Toni.

> Toni houdt van verhalen vertellen, vooral diegene die hem na aan het hart liggen. Dat wil hij in de toekomst vaker gaan doen

Journalist 2.0

Hoewel hij graag met mensen op pad trekt, laat hij duidelijk verstaan geen touroperator te willen zijn. Hij is en blijft in de eerste plaats een man van de media. Als voormalig hoofdredacteur van het VAB-Magazine, kent hij de knepen van het vak. En hij is ervan overtuigd dat een journalist vandaag de dag, en zeker in de toekomst, veelzijdiger zal moeten zijn dan vroeger. Toni De Coninck: “Dan heb ik het niet alleen over het kunnen hanteren van een fototoestel of videocamera of het aanwenden van alle social media-kanalen. Ik heb het over een nieuwe benadering van de entertainende rol die journalisten volgens mij hebben. Dat is althans wat ik voor ogen had toen ik twee jaar geleden plannen maakte om een eigen medium te beginnen. Je moet verder gaan dan alleen een stukje schrijven over een plek. Ik wil de mensen er ook mee naartoe nemen en het hen tonen zoals ik het ken. Dan wordt het een beleving en daar zijn de mensen naar op zoek. Dat is wat ik nu al met June aanbied en binnenkort ook met Tasting Belgium.”

België mee op de culinaire kaart zetten

Zijn foodblog en website Tasting Belgium wil België mee helpen promoten. Hij is ervan overtuigd dat het een interessant verhaal kan zijn, zowel voor chefs als voor de overheid. Toni De Coninck: “We hebben vaak de neiging té bescheiden te zijn, maar zowel chefs als overheid mogen best eens vaker uitschreeuwen hoe goed het hier is op culinair vlak. Als ik zie hoe de overheid in Scandinavië en Catalonië hun chefs promoten, dan kunnen we daar uit leren. Ze organiseren activiteiten, maken budgetten vrij om journalisten uit te nodigen waardoor die in de belangstelling komen en veel invloedrijker kunnen zijn. Dan moet je vaststellen dat wij achterop hinken. Toerisme Vlaanderen levert wel inspanningen met ambassadeurs als Gert De Mangeleer en Kobe Desramaults, maar het mag best iets meer zijn. Ik heb niet de pretentie omdat op mijn ééntje te veranderen, maar ik wil er wel toe bijdragen om het imago van België hoog te houden. Met een internationale naam als Tasting Belgium geloof ik dat dit kan.”

> ‘We doen wat we al dertig jaar doen aan de kust, terwijl er zo veel meer te beleven is’

Verhalenverteller

Toni houdt van verhalen vertellen, vooral diegene die hem na aan het hart liggen. In zijn boek *De Windvanger* doorbreekt hij het taboe dat bestaat over hoogsensitiviteit bij mannen door zijn eigen verhaal en dat van zijn zoontje te vertellen. Toni De Coninck: “Het boek zat altijd al in mijn hoofd, nog voor Alex geboren was. Alleen moesten de puzzelstukken in elkaar vallen. Door hem kon ik zien wat er zich manifest in mijn familie afspeelde. Ik leerde dat het een genetische eigenschap was, geen aandoening. 20% van de wereldbevolking is trouwens hoogsensitief. Mijn droom is altijd geweest om ooit een roman te schrijven, maar ik vrees dat ik daar het talent niet voor heb. Het dichtste dat ik daarbij in de buurt kon komen, was met dit boek (*lacht*).”

Dat wil hij in de toekomst vaker gaan doen. Zo heeft hij net een voorstel bij Lannoo ingediend om een boek te maken met en over zijn goede vriend William Wouters, ruim twee jaar lang kok van de Rode Duivels, en nu wijnbouwer in Portugal. Toni: “Het wordt een boek met een positief verhaal, vol humor en leuke anekdotes. Een boek ook met een meerwaarde, dat vind ik belangrijk. Niet dat ik me plots te mooi vind om ghostwriter te zijn voor een kookboek, maar ik wil mijn tijd graag nuttig besteden. In een ideaal scenario is dat een combinatie van mijn activiteiten met June en Tasting Belgium, aangevuld met af en toe een mooi verhaal voor een boek. Zo ver ben ik helaas nog niet, maar daar streef ik naar. En ik ben vastberaden om het te doen slagen…”

Sam Paret

© Jan Darthet