

MEDIA – Jeroen Meus: 2.500 keer goed, een paar keer slecht

Date : 21 juni 2020

Kent u Loïc Van Impe? Deze 25-jarige kok volgde Sandra Bekkari, Sofie Dumon en Piet Huysentruyt op als TV-kok bij de commerciële omroep VTM. Maar na één jaar voor de camera's stopt zijn programma 'Zot van koken'. VTM blijkt zich neer te leggen bij het meesterschap van TV-kok Jeroen Meus op de concurrent VRT. Daar vierde Meus onlangs na 10 jaar werken zijn 2.500ste aflevering van "Dagelijkse kost". Meteen werd de ereburger van Leuven uitgeroepen tot beste TV-kok aller tijden. Dan toch in België. Maar ook [het pad van Meus](#) liep niet altijd over rozen. Op TV blijft hij een rots in de branding. Zijn kookboeken waren destijds de redding van de Uitgeverij Van Halewyck die één miljoen exemplaren van zijn hand verkocht. Maar als ondernemer moest hij de duimen leggen. "Ik ben op de grenzen van ondernemerschap gebotst. Ik ben creatief, maar over kapitaalinjecties, FTE's, ebitda en herinvesteringen weet ik niet genoeg om het zelf te doen." zo zei hij daarover.

Volgens de commerciële omroep VTM speelt het succes van 'Dagelijkse kost' niet mee in de beslissing om 'Zot van koken' te stoppen. "We merken dat de kijker minder trek heeft in een dagelijks kookprogramma, los van wie het presenteert. We laten het koken én Loïc zeker niet los bij VTM. We blijven investeren in programma's met een culinaire touch." zegt creatief directeur Davy Parmentier in Het Nieuwsblad. Intussen kookt Jeroen Meus rustig verder.

Wat is de sleutel van het tv-succes voor de nu 42-jarige Meus? Zelf zegt hij het niet te weten. "Ik heb er nog steeds geen goed antwoord op. Ik doe ook maar wat. Ik maak simpel, lekker eten voor iedereen." Volgens Nico Van de Velde van Hotel Hungaria, het productiehuis achter Dagelijkse kost, is Meus zelf het geheime ingrediënt. "Hij weet wat hij doet en is daarbovenop een echte entertainer. Hij is iemand naar wie je graag kijkt, zelfs al boeit het koken je niet. Naar Dagelijkse kost kijken is thuis komen bij een vriend. Doorheen die tien jaar heeft Jeroen een vertrouwensband opgebouwd met de kijker." zo zegt hij in de krant.

Nochtans kende Meus ook zijn mislukkingen. Zo stond hij jarenlang in de keuken van zijn gastronomische restaurant Luzine. In 2014 verkocht hij het aan zijn schoonbroer. Eén jaar later was het failliet. Op Rock Werchter ging hij van start met de foodtruck Sosis. Ook die overleefde niet bedrijfsmatig. De grootste

tegenslag kwam er met het faillissement van de Paroles, de holding boven de keten Würst waar Meus luxe hotdogs verkocht. Die ging in 2018 over kop. Würst had vestigingen in Leuven, Gent en Antwerpen. “Ik heb vrede met wat ik verlies, maar ik heb nachten wakker gelegen van wat met Würst gebeurde. Ik geloof nog altijd in het product. Het is ijzersterk. Maar door wat deze week in de pers verscheen, hebben twee geïnteresseerde investeerders afgehaakt. We hebben duizenden saucissen verkocht.” zo zei hij daarover. *(Lees verder onder de foto)*



Zoals elke rechtgeaarde BV'er heeft Meus een moeilijke relatie met de pers. Op het scherm komt enkel het mooie verhaal aan bod. De harde realiteit blijft verborgen in de coulissen. Over het faillissement van Paroles zei hij in de Tijd: “Ik heb geen kranten gelezen, geen app geopend en de radio niet gehoord. Maar mensen uit mijn entourage natuurlijk wel. Ik vind dat niemand er zaken mee heeft.” Meus heeft er genoeg van de pers meekijkt over zijn schouder. In 2007 richtte hij een “vennootschap onder firma” op. Die moet geen cijfers publiceren. Alleen de naam is bekend. Maar die zegt ook alles: Meus.