

## Pascale Naessens miljonair

Date : 19 oktober 2015



ID/Wim Daneels

BV en kookauteur Pascale Naessens mag een feestje opzetten. Niet alleen omdat ze momenteel de best verkopende auteur van kookboeken in België is. En ook niet alleen omdat haar zes kookboeken vorige week in Frankfurt werden uitgeroepen tot de beste serie kookboeken ter wereld. Maar vooral omdat ze vorig jaar haar eerste miljoen binnen rijfde. En dat getal zal dit jaar ongetwijfeld in stijgende lijn gaan. Auteursrechten hebben de neiging later te volgen dan de verkoop van boeken. Maar met haar eerste miljoen komt Pascale Naessens nog niet in de buurt van haar echtgenoot Paul Jambers. Die verzamelde in zijn TV-carrière zowat 10 miljoen euro bij elkaar.

Pascale Naessens stelde in 2010 haar eerste kookboek voor: 'Mijn pure keuken'. Ze had drie jaar gewerkt aan het boek en lang gezocht naar een uitgever. Een kleine uitgeverij lanceerde het boek om na een eerste druk de samenwerking stop te zetten. Daarop stapte de Uitgeverij Lannoo in en Naessens stak in oplagecijfers in geen tijd de toppers Jeroen Meus en Piet Huysentruyt voorbij.

De kookboeken van Pascale Naessens zijn ondertussen ook in het Frans, Engels, Duits en Chinees verkrijgbaar. De serie boeken van Naessens is dit jaar door de Franse organisatie

Gourmand International op de Frankfurter Buchmesse, die wordt aanschouwd als de grootste boekenbeurs ter wereld, verkozen tot 'Best of the Best', zijnde de beste serie kookboeken van de afgelopen twintig jaar.

Om u een idee te geven, Jamie Oliver won de prijs in de categorie 'Best of the best Cookbook' met 'The Naked Chef'. In de categorie 'Best small publisher' greep de Vlaamse uitgeverij Minestrone met een derde plaats net naast de prestigieuze onderscheiding. Minestrone is in handen van de food fotograaf Tony Le Duc met onder meer Sergio Herman als aandeelhouder. Minestrone boekte succes met het kookboekje "De basis".

De oorsprong van Pascale Naessens' interesse in koken ligt in haar carrière als fotomodel. Op dat moment worstelde ze met haar gewicht. Nu zweert ze bij natuurlijk ingrediënten, een evenwichtig gebruik van koolhydraten en vooral het gebruik van veel olijfolie. Ze is ondertussen ook actief met een eigen lijn keramiek en tableware. Ook een fles olijfolie draagt haar naam.