

**ID** Victor Avonds (31)

Geboren in 1993.

Studeerde aan de  
Hotelschool Ter Duinen  
Koksijde.

Op haar 19de begon ze te  
werken in restaurant  
Dôme in Antwerpen bij  
chef Julien Burlat.

Werd vervolgens souschef  
in het Zannier-hotel in  
Megève.

Na een passage terug in  
Dôme trok ze naar  
Frenchie in Londen, in de  
keuken van de Franse  
sterrenchef Grégory  
Marchand.

Opende in 2020 Victor in  
Antwerpen.

Werd in 2024 en 2025  
genomineerd voor Lady  
Chef of The Year.

# 'Elke avond in de keuken staan, dat is een emotionele rollercoaster'

Vier jaar lang runde ze het zeer succesvolle Antwerpse restaurant Victor, dus toen Victor Avonds aankondigde de deuren te sluiten, riep dat vragen op. Maar alles gaat goed met de jonge chef, vertelt ze. 'Er zijn zelfs mensen die me bijna condoleren.'

Tekst **Nathalie Le Blanc**  
Foto's **Sanne De Wilde**

'Ik heb geen burn-out, geen postnatale depressie, er is niets aan de hand met mijn baby en ik ben ook niet failliet.' Victor Avonds (31), chef en eigenaar van restaurant Victor, lokte de laatste vier jaar veel gasten naar de Antwerpse Sint-Paulusplaats en is wat verbaasd over de reacties nadat ze aankondigde dat ze haar zaak in juni stopzet. 'Ik ben gewoon klaar met het verhaal van Victor. Het gaat goed met mij, maar ik was het beu en wil iets nieuws doen. Er zijn mensen die me bijna komen condoleren en met een hand op mijn schouder vragen hoe het met me gaat. Goed, dus. Dank u. Ik begon vier jaar geleden met veel goesting en een bang hartje aan een restaurant in mijn eigen stad, maar ik had geluk, ik

heb hard gewerkt en het marcheerde. De zaak zat altijd vol en het werd een topverhaal. Maar ik belde onlangs met een vriendin en biechtte op dat het eigenlijk wel wat repetitief is, een restaurant runnen. Je kunt nieuwe menu's maken, je kunt met ingrediënten spelen, maar het eigenlijke werk is elke avond hetzelfde. Op het einde dacht ik: ik weet nu wel hoe het hier werkt. Het is bovendien een  *fucking* brute job en ik doe dit al sinds mijn zeventiende. Er elke avond staan, dat is een emotionele rollercoaster. Ook als de sifon het begeeft of het glas van je oven verbrijzelt, verwachten de klanten goeie service. Dat houd je alleen vol als je dat keigraag doet. De horeca is naar mijn gevoel aan het veranderen, de men-

sen die denken dit vijftwintig jaar aan een stuk vol te houden, worden zeldzamer, ook omdat de eisen en de hang naar constante vernieuwing van de klanten steeds groter worden. Je bent uiteindelijk maar zo goed als je laatste service en blijf maar eens vernieuwen in dit tempo. Uiteraard speelt ook de komst van mijn dochter mee. Ik heb ervoor gekozen om haar op de wereld te zetten en wil haar dus wel zien. Dus voilà, ik heb gedaan wat ik wou en het voelt nu als het perfecte moment om te stoppen. Mijn keuze verbaast mensen blijkbaar, maar eerlijk: *I am living my best life.* (*lacht*) Ik ben een stuiterbal met mega-ADHD, ik heb continu nieuwe input nodig en word snel onrustig. Mijn

tante had al iets gemerkt op vakantie met de familie. Een tijdje later, op weekend in Londen, zei ik bij aankomst in St Pancras tegen mijn man Sjoerd dat ik naar de boekhouder en de huisbaas wou bellen. “Ik stop ermee.” Hij zei: “Als jij dat voelt, dan moet het.”

**Je bent vorige zomer moeder geworden en hebt net een huis gekocht, veel mensen zouden bang zijn om dan zo'n beslissing te nemen.**

‘Goh. Bang? Er komt wel iets aanwaaien. Er is altijd werk en ik heb twee handen. Het idee dat ik het even niet weet, vind ik net boeiend. Vanaf 23 april wordt er in het Samenloopproject van vzw Gatam een menu gekookt dat ik heb samengesteld. Het idee is om gerechten op gastronomisch niveau te serveren, met de culinaire herinneringen van vluchtelingen en anderstalige nieuwkomers als basis. Het is een superproject, maar ik ben slechts een kleine schakel en ook maar voor drie maanden. Het is hun team dat de inspiratie leverde en er effectief gaat koken. Er zijn ook mensen die vragen of ik wil komen koken op hun trouwfeest, of bij hen thuis voor een feest met familie en vrienden. Ik heb wel zin in dat soort dingen. En in een sociaal leven, want dat was de afgelopen jaren zo goed als onbestaand.’

**Misschien gaan mensen er te veel van uit dat alle jonge chefs dromen van een succesvol restaurant.**

‘Victor is ietwat per ongeluk en impulsief begonnen, ik was helemaal niet van plan om een eigen restaurant te openen. Ik werkte in Londen bij Frenchie toen Roman en Michelle van Table Dance vertelden dat ze iemand zochten om hun zaak over te nemen. Het was alsof de puzzel in elkaar viel. Ik kwam als kind in dat pand toen het een videotheek was,

als puber toen er een café zat en ik heb ook een tijdje boven de zaak gewoond voor ik naar Londen trok. Zelfs mijn eerste echte date met Sjoerd was daar. Ik deelde dus een geschiedenis met dat pand. Tijdens de coronacrisis schipperde ik voortdurend tussen Antwerpen en Londen. Door de lockdowns moesten we Frenchie de hele tijd sluiten en weer opstarten, en dat werkte echt niet. Dus besliste ik impulsief om Victor te openen en gaf ik mijn ontslag, met de belofte om mee naar opvolging te zoeken. De dag dat ik de sleutels kreeg van mijn eigen pand, moest ik weer naar Londen om er mijn opvolger op te leiden. Dat was in april, Victor ging open in juni. Na die laatste maand in Londen ben ik als een zot beginnen te schilderen. De dag van

de opening dacht ik: shit, wat nu?’  
(lacht)

**Victor werd al snel een succesvol restaurant.**

‘Weet je, ik ben niet iemand die professioneel duidelijk weet waar ze naartoe wil. Ik zie wel. Alles in mijn leven is tot nu toe op me afgekomen, ik heb zelfs nog nooit echt gesolliciteerd voor een job. Ik liep stage bij de Dôme in Antwerpen en na drie weken vroegen ze me om te blijven. Zo is de bal aan het rollen gegaan. Want ik heb misschien geen duidelijk doel voor ogen, ik ga er wel voor en leg mezelf heel veel druk op. Dat ik nu stop omdat ik het gehad heb met die druk is ietwat ironisch. Ik trok namelijk naar Londen omdat ik soms gek werd van hoe traag alles in Antwerpen gaat.

**‘Ik ben niet het type dat zielig in een hoekje zit te klagen. Als je je vader verliest als je dertien bent, valt alles wat daarna komt best mee’**



## 'Het is zwaar om in de horeca te werken als je een kind hebt. Maar eerlijk: zelfs als huismoeder is het een *struggle*, toch?'

(lacht) Ik genoot van het snelle leven in die stad, maar als het over de essentie van het leven gaat, vind ik dat het soms wat rustiger mag.'

### **Maar het vak trok je wel aan, want je koos voor de hotelschool in Koksijde.**

'In ons gezin werd er veel gegeten en gedronken, zowel mijn mama als mijn papa kookte erg goed en we gingen veel op restaurant. Soms was het op een doodgewone dinsdag echt feest, soms was het chili con carne, soms konijn met wittewijnsaus en olijven. Thuis werd er niet aan kindermenu's gedaan, wij aten gewoon mee, of het nu stoemp of kreeft was. Mijn ouders hadden het allebei druk en mijn broer is zeven jaar ouder, we zagen elkaar vaak alleen rond de eettafel. Toen ik klein was, vond mijn papa het grappig om me te blinddoeken en me dingen te laten ruiken en proeven. Bovendien was iedereen welkom bij ons, vaak zaten we dus ook met veel aan tafel. Er werden constant zotte diners gegeven met boeiende gasten, mensen die bezig waren met mode, muziek, met lekker eten of kunst. Er was weleens een kreeftenrace in de gang, om te beslissen wie er eerst in de pot moest. Dat kon nog in de jaren negentig. (lacht) Het was best heftig allemaal, maar ook heel leuk.'

### **Kookte je zelf ook al, als puber?**

'Absoluut niet. Maar ik begon wel in de horeca te werken op mijn vijftiende. En ik herinner me een avond waarop mijn mama naar huis belde en al grappend vroeg hoe het met het eten zat. Ik zei dat ik zou koken en ze lachte. Maar ik ben beginnen te koken met wat ik in de koelkast vond, ik heb me echt uitgeleefd. Ze belde nog een paar keer terug, om te vragen of ze niet vroeger naar huis moest komen om te helpen. Eenmaal aan tafel was ze erg onder de indruk. En ze is

nogal streng als het over eten gaat, dus dat wil iets zeggen. (lacht) Ze zei toen al: "Misschien moet je gaan koken." Toen ik na een rondreis van drie maanden door Australië terugkwam, zei ze: "Gewoon in de horeca blijven werken is geen goed idee. Je mag doen wat je wilt, maar je moet wel iets studeren." Mijn broer was kok en ik wilde niet per se dezelfde weg op. Ik heb lang gespeeld met het idee om, net als mijn vader en moeder, iets met grafisch ontwerp te doen. Maar in hun voetsporen treden was niet vanzelfsprekend, want zeker mijn vader heeft zijn stempel gedrukt op dat vak. Hij was een echte persoonlijkheid en stierf toen ik dertien was, dan wil je niet als "de dochter van" door het leven gaan. Iets als rechten gaan studeren is een speciale vorm van rebellie voor wie uit een losbandig gezin komt, dus dat heb ik ook even overwogen. Gewoon, heel burgerlijk, jong trouwen, mama worden en een huis kopen, dat kan de ultieme rebellie zijn. (lacht) Maar het werd toch koken. Ik vond een stageplaats, bij Julien Burlat in Dôme, en was vertrokken.'

### **Dat suggereert dat alles vanzelf ging, maar zo was het niet.**

'Nee, die eerste avond in de keuken van Dôme dacht ik: wat is dit hier? Ik wist en kon echt niets. Bovendien deed een van de mannen in de keuken echt degoutant. Ik onderging het, maar dacht ook: ik ga dit doen. Zoals ik al zei, ik zet mezelf graag onder druk. Toen Julien na drie weken vroeg of ik wou blijven, was ik supertrots. Wat een kans. Ik heb nooit veel verder gedacht dan waar ik op dat moment mee bezig was, maar ben gewoon blijven doorgaan en heb daar-

mee echt iets bereikt. In Dôme, maar ook later. Toen Julien aankondigde dat hij zou stoppen, vroeg hij wat ik wilde. Ik had geen idee, maar hij pushte me en regelde iets. Ik kwam in een groot restaurant in het chique skioord Mégève terecht. Daar hoorde ik op een van de eerste dagen dat ze niet tevreden waren over hun souschef en dat ik het zou moeten overnemen. Nee, dacht ik, mijn Frans is niet goed genoeg. Ik kan dit niet, wat doe ik hier helemaal alleen. Ik heb gehuild in mijn kamer en ik huil bijna nooit. Maar ik deed het toch. Die eerste week dacht ik dat het echt niets voor mij was, maar ik vond mijn draai en ging genieten. Het was een beetje zoals geen wiskunde begrijpen tot een goede leerkracht het zo uitlegt dat het binnenkomt. Plots zag ik het licht. (lacht) Ik kwam terug naar België voor Frédéric Chabbert, de nieuwe eigenaar van Dôme. Ik ben twee jaar gebleven, tot ik echt niet meer kon. Ik ging over mijn grenzen, ook omwille van de bijna ziekelijke bewijsdrang die ik blijkbaar heb. Niet willen opgeven blijkt heel vermoeiend. Chabbert vroeg: "Waar wil je naartoe? Hongkong, Singapore, ergens in een Four Seasons of in een *sterrenboite*?"

### **Waarom werd het Londen?**

'Ik leerde Sjoerd kennen. Ik dacht: we gaan ons een paar maanden amuseren, maar toen werd het serieus. Ik moest een keuze maken en Londen was voldoende dichtbij om die relatie een kans te geven. In Hongkong was dat moeilijker geweest. Ik hou ook van de Londense stijl: zelfs als het fancy of fine dining is, is er geen pretentie of gezeik. Maar het was heftig in het begin. Ik was souschef in een sterrenzaak en daar kwam ik weer onderaan de ladder terecht. Maar zo heb ik het graag. →

Ik ben niet iemand die ergens aankomt en zegt: ik kan alles. Ik bewijs me liever door wat ik doe. In tweeënehalf jaar werkte ik me op tot chef van de zaak. Was er geen coronacrisis geweest, dan was ik er misschien wel gebleven. Maar opnieuw tijd in Antwerpen doorbrengen, met Sjoerd, was zeer zorgeloos. Dat niemand in onze omgeving ziek werd, hielp natuurlijk, net zoals het feit dat we allebei een inkomen hadden.'

### **Je dochter speelde een rol in de beslissing om te stoppen met Victor, vertelde je.**

'Ja, maar ik stop niet met het restaurant omdat zij er is. Ik vind het zo raar dat mensen meteen die conclusie trekken, alsof het niet mogelijk is om een drukke zaak te leiden als je een kind hebt. Want het kan wel, alleen doe ik het door omstandigheden niet. Bobbi was een verrassing, ik ontdekte dat ik zwanger was op de dag voor ons trouwfeest. Maar ze was meer dan welkom. Ik wil niet dat zij denkt dat ik omwille van haar gestopt ben. Het was een samenloop van een aantal dingen, en ik ben niet echt van plan om minder te gaan werken omdat ik het restaurant niet meer heb. Als iemand durft te zeggen dat ik niet feministisch genoeg ben, dan denk ik: ik doe mijn eigen zin, ik ben soms egoïstisch, en mijn man zorgt voor ons gezin. Ik zaag

niet over hoe moeilijk het is als vrouw en als mama, ik doe dingen.'

### **Is 'ik doe dingen' een goede karakterstschets, dan?**

'Toch wel. Ik ben niet het type om zielig in een hoekje te zitten klagen of om ocharme ik te denken. Als je je vader verliest als je dertien bent, valt alles wat daarna komt best mee. Ik vind dat nog steeds het ergste wat me kon overkomen, maar het heeft me wel gemaakt tot wie ik ben. En weet je wat ik mooi vind? Er zijn mensen die hem gekend hebben die zeggen: dat is iets wat hij ook zou doen, stoppen met het restaurant op het hoogtepunt. Maar laat het duidelijk zijn, ik kan doen wat ik wil omdat ik Sjoerd heb. Ik heb echt de jackpot gewonnen op relativvlak. Hij weet dat ik impulsief ben, maar nooit onnozele risico's neem. En hij gelooft ook dat ik altijd op mijn pootjes zal terechtkomen. Ik ben daar blij om, want het is heftig, een vrouw die niet veel thuis is.'

### **Je ging drie weken na Bobbi's geboorte alweer aan het werk.**

'Ja. Dat kon niet anders. Onlangs had ik het met wat collega's over hoe zwaar het is om in de horeca te werken als je een kind hebt, maar eerlijk gezegd: ik denk dat het in elke sector niet simpel is. Zelfs als huismoeder is het een *struggle*, toch? Ergens zag ik het ook als een mooie

kans. Ik heb haar negen maanden gedragen, dus we hebben sowieso een band. Toen ik weer aan het werk ging, was het aan Sjoerd. Die eerste maanden samen kweekten ze een heel mooie connectie en daar ben ik erg blij om. Het is zeker niet alleen rozengeur en maneschijn, maar we communiceren goed met elkaar en dat is belangrijk. We staan bovendien een beetje met dezelfde filosofie in het leven: ik ben nu dertig, ik heb misschien nog zestig jaar te gaan, waarom zouden we dan iets tegen onze zin doen?'

### **Wil dat zeggen: nooit meer een restaurant?**

'Daar heb ik al veel over nagedacht. Wie weet. Ach, tegen wie ben ik eigenlijk aan het liegen? (*lacht*) De waarheid is dat ik het keigraag doe. Dus misschien begin ik wel opnieuw, ooit.' ●

## SAMENLOOP X VICTOR AVONDS

Vanaf 23 april eet je in Samenloop het menu dat Victor Avonds bedacht, geïnspireerd door de verhalen van de medewerkers. Het is een project vermomd als restaurant, zeggen ze zelf. 'Met verzoekers om internationale bescherming (asielzoekers en vluchtelingen), anderstalige nieuwkomers en leerlingen die leren en werken combineren, runnen we onder deskundige begeleiding een spraakmakend restaurant op gastronomisch niveau. Mensen die hun land of regio moeten ontvluchten, laten alles achter en nemen enkel hun dromen en herinneringen mee. Het zijn hun culinaire herinneringen, de smaken, geuren en kruiden, familiecepten en tradities die de basis vormen van de keuken van Samenloop.'

Lunch en diner van woensdag tot zaterdag. Maagdenhuis, Lange Gasthuisstraat 33, Antwerpen. [samenloop.be](https://samenloop.be)

