

Voilà déjà vingt ans que Jasmien et Dirk sont arrivés au marché matinal. Venus de la restauration, ils ont repris un magasin de fromages et salaisons qu'ils ont patiemment fait grandir et qui est aujourd'hui une valeur sûre du marché matinal.



J&D Delicatessen : une affaire de famille een familiezaak

Jasmien en Dirk zijn al twintig jaar op de vroegmarkt aanwezig. Eerst hadden ze een restaurant, maar toen zij een kaas- en vleeswarenzak overnamen, hebben ze die geduldig uitgebouwd tot een gevestigde waarde op de vroegmarkt.

Tout au bout de la Halle G, J&D Delicatessen propose une large gamme de fromages, salaisons, articles d'épicerie fine et de crèmerie : jambons cuits, séchés, fumés, pâtés, fromages à pâte molle, pressée, persillée, à croûte naturelle, lavée ou fleurie, huiles, pâtes, confitures, beurre, crème... Des produits appréciés des restaurateurs, traiteurs et magasins de proximité qui viennent parfois de loin pour se fournir chez eux.

« Au départ, ce sont mes beaux-parents, Joris et Annie, qui étaient clients du magasin », explique Dirk Van Kerckhove. « À l'époque, ils tenaient un restaurant à Opwijk avec ma femme Jasmien – et moi, je les aidais le week-end. Mon beau-père venait chaque semaine se fournir au marché matinal, en fruits et légumes et dans d'autres produits. Un jour, il a appris que ce commerce, où il avait ses habitudes, était à remettre. Nous l'avons repris en famille et mes beaux-parents ont fermé le restaurant. »

Pourquoi ce choix ? « Tenir un restaurant, ce n'est pas une vie facile. Jasmien aurait pu leur succéder – elle a fait l'école hôtelière – mais elle n'avait pas envie de passer sa vie aux fourneaux. Le magasin était une belle opportunité. »

C'est ainsi que Jasmien et Dirk se sont installés au marché matinal en juillet 2000. « Il fallait commencer par rénover le magasin, installer une nouvelle chambre froide... Les débuts n'ont pas été faciles, mais ensuite, ça a tourné de mieux en mieux », se souvient Dirk. Progressivement, J&D a élargi son assortiment et modernisé le magasin, qui a même doublé de surface. La plupart des articles qu'on y trouve proviennent directement des producteurs ou d'un intermédiaire. Les fromages, quant à eux, sont livrés chaque semaine du marché de Rungis – une référence européenne en la matière.

Les fromages, c'est l'un des produits préférés de Dirk : « Il y a beaucoup de variété, on peut choisir des fromages différents chaque semaine. Il y a aussi une saisonnalité – la burrata, par exemple, c'est typiquement un produit du printemps et de l'été –, même si aujourd'hui, on trouve de tout, toute l'année. C'est

Aan het uiteinde van Hal G vind je bij J&D Delicatessen een ruim assortiment kazen, vleeswaren, delicatessen en zuivelproducten. Zo bijvoorbeeld gekookte, gedroogde en gerookte hammen, patés, zachte, geperste, blauwgeaderde kazen met een natuurlijke, gewassen of gebloemde korst, en verder ook oliën, pasta's, jam, boter, room, enz. Al die producten vallen bijzonder in de smaak bij restaurateurs, traiteurs en plaatselijke winkels, die soms van heinde en verre komen om die hoogkwalitatieve eetwaren te kopen.

« Au départ, ce sont mes beaux-parents, Joris et Annie, qui étaient clients du magasin. Un jour, ils ont appris que ce commerce, où ils venaient se fournir chaque semaine, était à remettre. Nous l'avons repris en famille. »

"Aanvankelijk waren mijn schoonouders Joris en Annie klanten van de winkel. Op een dag hoorden ze dat deze zaak, waar ze elke week kwamen kopen, over te nemen was. We hebben het als familie overgenomen."

"Mijn schoonouders Joris en Annie waren eerst klanten van de zaak", legt Dirk Van Kerckhove uit. "Toen runden ze met mijn vrouw Jasmien een restaurant in Opwijk – en ik hielp hen in het weekend. Mijn schoonvader kwam elke week naar de vroegmarkt om fruit, groenten en andere producten te kopen. Op een dag hoorde hij dat de zaak waar hij zijn gewoonten had, over te nemen was. We namen het als familie over en mijn schoonouders sloten het restaurant."

Waarom deze beslissing? "Een restaurant runnen is echt geen gemakkelijk leven. Jasmien had hen kunnen opvolgen – ze had trouwens hotelschool gevolgd – maar ze wilde haar leven niet in de keuken doorbrengen. De winkel was een mooie kans."

Zo vestigden Jasmien en Dirk zich in juli 2000 op de vroegmarkt. "We moesten de winkel eerst renoveren en er een nieuwe koelcel installeren ... Het begin was niet gemakkelijk, maar daarna liep alles steeds vlotter," herinnert Dirk zich. Gaandeweg breidde J&D het assortiment uit en moderniseerde de winkel, die zelfs verdubbelde in oppervlakte. De meeste eetwaren in de winkel komen rechtstreeks van de producenten of van een tussenpersoon. De markt van Rungis – een Europese referentie – levert wekelijks een assortiment kazen.

Kaas is trouwens een van Dirks favoriete producten: "De verscheidenheid is zodanig groot dat je elke week andere kazen kunt kiezen. Seizoensgebondenheid blijft bestaan – burrata is bijvoorbeeld een typisch lente- en zomerproduct – maar tegenwoordig kun je bijna alles het hele jaar door vinden."



De gauche à droite : Joris, Annie, Dirk et Jasmien.

Van links naar rechts: Joris, Annie, Dirk en Jasmien.

aussi dans le domaine des fromages qu'on peut plus facilement se différencier, avec des spécialités qu'on ne trouvera pas en supermarché. »

La variété des produits, les nouveautés, l'ambiance du marché matinal, la relation avec les clients – qui viennent surtout de Bruxelles et du Brabant, mais aussi des Ardennes ou même de la côte : c'est ce que Dirk et Jasmien apprécient dans leur travail. Bien entendu, il faut savoir dormir peu et se lever tôt, mais, aussi étonnant que cela puisse paraître, c'est un rythme qui leur convient... mieux que celui du restaurant !

« Au restaurant, on est occupés tous les soirs et le week-end. Dans une petite localité comme Opwijk, il vaut mieux ouvrir aussi le dimanche pour les fêtes de famille, les anniversaires, les communions... Au marché, c'est sûr, on commence tôt. L'après-midi, on organise les livraisons, mais les soirées et les dimanches sont libres. En revanche, on reste ouverts toute l'année. Prendre une semaine de vacances, c'est impossible... »

Dirk et Jasmien ont aujourd'hui la quarantaine et encore de belles années devant eux. Un avenir que Dirk envisage avec confiance : *« Évidemment, l'épidémie de covid a été compliquée. La crise de l'énergie et l'inflation n'ont pas facilité les choses, mais par rapport à d'autres secteurs, l'alimentation possède un gros avantage : c'est que les gens doivent tout de même manger. Ils iront peut-être moins souvent au restaurant ou choisiront des produits un peu moins coûteux, mais ils continueront à fréquenter les magasins d'alimentation. »*

Dankzij de kazen onderscheiden we ons trouwens sterker, met specialiteiten die je nooit in supermarkten zult vinden."

Wat Dirk en Jasmien waarderen in hun werk? De diversiteit van de producten, de nieuwigheden, de sfeer van de vroegmarkt, uiteraard, maar ook de relatie met de klanten – die vooral uit Brussel en Brabant komen, maar sommigen zelfs uit de Ardennen of van de Kust. Natuurlijk moet je je met weinig slaap tevreden stellen en vroeg opstaan. En toch, hoe verrassend ook, dat ritme bevalt Dirk en Jasmien beter dan de werklust in een restaurant!

"In het restaurant zijn we elke avond en weekend bezig. In een kleine gemeente als Opwijk blijft een restaurant best op zondag open voor familiefeesten, verjaardagen, communies, enz. Op de vroegmarkt beginnen we natuurlijk ... vroeg. In de namiddag organiseren we leveringen, maar de avonden en zondagen zijn vrij. Anderzijds blijven we het hele jaar open. Een week vakantie nemen is gewoon onmogelijk ..."

Dirk en Jasmien zijn nu in de veertig en hebben nog succesvolle jaren voor zich. Dirk ziet de toekomst met vertrouwen tegemoet: *"De covid-epidemie zorgde voor heel wat moeilijkheden. De daaropvolgende energiecrisis en inflatie deden er nog een schepje bovenop, maar in vergelijking met andere sectoren heeft de voedingssector één grote troef: mensen moeten eten. Ze stappen misschien minder vaak naar een restaurant of kiezen iets goedkopere producten, maar naar voedingswinkels zullen ze blijven gaan."*

