

TIEN JAAR NA DE MASSAHYSTERIE: HOE ZOU HET NOG ZIJN MET GAËLLE SIX VAN ‘MIJN RESTAURANT’?

“Als je iets wil, dan moet je daar zelf voor zorgen”

Interviews geven, doet ze normaal niet meer. Maar Gaëlle Six maakt deze keer een uitzondering. “Voor West-Vlaanderen.” Exact tien jaar geleden veroverde de jonge vrouw ieders hart. Samen met haar toenmalige vriend Claudio Dell’Anno won ze het VTM-programma Mijn Restaurant. Hun overwinning zorgde voor een mas-sahysterie in Kortrijk, vandaag blikken we in Knokke terug. “Als je iets wil, zal je het zelf moeten doen. Dat heb ik geleerd.”

DOOR OLIVIER NEESE

Een nooit geziene mobilisatie om ‘Kortrijk’ te sms’en naar 6677, duizenden mensen die samentroepen aan de Oude Dekenij in Kortrijk voor de finale van een tv-programma. Knotsgekke vreugdetafelen alsof West-Vlaanderen een wereldkampioen-schap had gewonnen. Zelden was het West-Vlaamse samenhorigheidsgevoel zo groot als tien jaar geleden, toen de prille twintigers Claudio Dell’Anno en Gaëlle Six deelnamen aan *Mijn Restaurant*. Het restaurant Dell’Anno is vandaag een vage herinnering, maar het ondernemersgevoel bij de 30-jarige Knokse is er niet op geminderd. Met dezelfde flair en stijl waarmee ze toen de gas-ten verwelkomde en de gerechtjes presenteerde, prijst Gaëlle Six nu cosmetische en derma-tologische producten aan. Sinds twee we-ken is ze mede-eigenaar en commercieel directeur van Zeitschild Benelux.

Op je dertigste een eigen bedrijf...

Gaëlle Six: *(pikt enthousiast in)* “Zeitschild is een Duits merk, van dezelfde mensen die uitpakten met de fysiogel. Een Vlaams kop-pel dat deel uitmaakt van het bedrijf, wil nu voet aan grond krijgen in de Benelux. Via mijn zus Magali kwamen ze te weten dat ik al twee jaar in de cosmeticawereld zit. Via LinkedIn stuurden ze me een berichtje. Dat gebeurt wel vaker, maar deze keer wilde ik toch gaan luisteren. Omdat ze producten hebben die mensen met huidproblemen echt helpen en omdat ik ook iets voor mezelf zou doen. Het aard van het beestje. Na veel samenzitten zijn we op 15 februari officieel van start gegaan met Zeitschild Benelux.”

Wat houden jouw taken in?

“Met ons drie doen we alles, van A tot Z. Vooral het commerciële interesseert me, omdat ik van de variatie hou. Zet me elke dag achter een bureau en ik word zot. Alles draait rond marketing en communicatie. Je mag dan nog een goed product hebben, als je het niet naar buiten kan brengen...”

Ongevoond, maar je krijgt één minuut om ons uit te leggen waarin Zeitschild ver-schilt van andere producten. Start!

“De huid is ons grootste orgaan, dus ik vind het wel belangrijk dat je het op een goeie

manier onderhoudt. Zeitschild is een der-macosmetisch merk, ook voor mensen met een gevoelige huid. Dankzij een revolutionaire en intussen gepatenteerde OLT-tech-nologie leggen onze producten een natuur-lijke barrière, zeg maar een schild, op de huid waardoor de zon of andere factoren geen schade kunnen toebrengen. Plus: in onze producten zitten geen emulgatoren, siliconen, geuren en klas-sieke bewaarmiddelen die de huid aantasten. Vandaar dat er vooral heel veel interesse is van artsen, dermatologen, plastisch chirurgen en apothekers, die we nu volop bezoeken. Mijn nicht en tante zijn aller-gisch aan alles, en dit zijn de enige producten die ze kunnen gebruiken. Wie een staaltje haalt, komt daarna sowieso te-rug. Het is net omdat ik

er zelf ook zo in geloof, dat ik in dit verhaal gestapt ben.”

En stop! Wat leerde je tijdens ‘Mijn Res-taurant’ dat je nu als zaakvoerster kan gebruiken?

“Extreem veel mensenkennis. Ik kan het moelijk uitleggen, maar tot op de dag van vandaag merk ik dat. Ik voel wie echt is en wie niet. Ik leerde om snel door mensen te kijken. Zoals ik weet dat je nu zal vragen of ik spijt heb van mijn deelname.”

Nou... Laat het me dan anders formule-ren: hoe kijk je nu, tien jaar wijzer, terug op je deelname?

“*Mijn Restaurant* was een intense ervaring en ik vind dat je op al je ervaringen positief moet terugblikken. Dat doe ik nog altijd. Ik heb er geen spijt van. Mijn ogen gingen er open. Als je meer wil in het leven, zal je meer uren moeten kloppen. Dat is mijn principe. Ik werk geen nine-to-five en dat vind ik ook niet erg. Als je iets wil, moet je het zelf doen. Een ander zal het voor jou niet doen en niemand zal het in je schoot werpen. En als je een tegenslag hebt, moet je niet zitten wenen maar er gewoon even-tjes doorgaan. Alles komt goed. Al die idee-en werden toen bevestigd of duidelijk.”

Word je nu nog herkend?

“Ik vind het superraar dat het nog altijd leeft bij de mensen. Aan de andere kant ben ik geflatteerd dat ze me na tien jaar nog kennen. Blijkbaar zie ik er nog zo jong uit.



Gaëlle Six is sinds twee weken mede-eigenaar en commercieel directeur van een cosmetica-bedrijf. (foto Davy Coghe)



Beelden van 10 jaar geleden. Gaëlle Six en Claudio Dell’Anno wonnen toen Mijn Restaurant en waren een hype in West-Vlaanderen. (foto Belga)



“Het contact met Claudio is volledig verwaterd. Hij heeft een krak gekregen. Alsof iedereen tegen hem is.” (foto Belga)

De producten van Zeitschild, hé. *(lacht)* Als mensen op me toestappen en zeggen dat ze me van ergens kennen, zal ik niet zelf antwoorden. Ze moeten het maar raden. Of ik zeg dat ik mijn zus ben. Dat is het voordeel dat we redelijk goed op elkaar lijken. Dan is ze wel een beetje kwaad, maar bon.” *(lacht)*

Na ‘Mijn Restaurant’ koos je ervoor om terug in de anonimiteit te treden. Inter-views geven deed je tot nu toe niet meer. “De pers weet dat ik het niet graag doe, maar voor West-Vlaanderen wilde ik deze ene keer een uitzondering maken. Waarom ik niet in de media wilde blijven? Omdat ik vind dat ik met *Mijn Restaurant* niets wezenlijks heb bijgedragen tot de wereld. Na het programma werd ik gevraagd voor ver-schillende andere shows, maar ik wilde me-zelf niet verbranden, niet geleefd worden en mijn geloofwaardigheid niet in het gedrang brengen. Want programma’s kunnen je ma-ken en kraken. Zo vroegen ze me voor *Expe-ditie Robinson*. Ik waarschuwde de makers: als ik honger heb, word ik echt cranky en angry. Dat zou niet goed komen.” *(lacht)*

Vanwaar komt die nuchterheid?

“Mijn opvoeding, denk ik. Mijn ouders wa-ren beiden zelfstandig. Mijn mama was tandarts, mijn vader advocaat en later vrede-rechter. Mijn papa werd bovendien ziek toen ik drie jaar was. 25 jaar streed hij tegen MS. Daardoor zijn mijn zus en ik redelijk zelf-standig en nuchter opgevoed. En met de harde hand, maar dat vind ik ook goed. Als we iets wilden, moesten we ervoor gaan wer-ken. Geen fils à papa, zoals wel eens ver-keerd gedacht wordt van mensen van Knok-ke. Mijn zus is *into fashion* en interieur – ze werkt nu ook als interieurarchitecte – en werkte tijdens de weekends altijd in kleding-winkels. Ik was degene die niet kon stilziten en in de horeca bijkluste. De tijd ging er snel voorbij, veel sociale contacten...”

In 2016 bleef jullie gezin niet gespaard van tegenslagen.

“In februari stierf mijn vader, in juni mijn

grootmoeder en in juli had mijn mama een accident, waardoor ze volledig verlamd en blind raakte. Van onze ouders hebben we heel veel meegekregen, nu is het *return the favor*. En met heel veel plezier. Elke dag gaan we langs in het verzorgingcentrum. Aan mama’s kant hebben we veel tantes en nonkels, voor hun hulp zijn we heel dank-baar. Als je tegenslag hebt, dan moet je daar mee omgaan en doorgaan. In het be-gin sta je op en ween je een hele dag, maar de tijd heelt alle wonden. En dan ben je weer vertrokken.”

Dat is snel gezegd, maar moeilijker gedaan.

“Tja, we zijn het gewoon. Papa, met wie ik een supergoeie band had, leefde met een supertrage vorm van MS. Een maand na zijn 61ste verjaardag is hij overleden. Je ziet het aankomen, maar toch kwam het onver-wacht. Op een dinsdagochtend belde mijn zus dat er iets met papa was. Dat gebeurde wel meer, maar dit keer vertrouwde ik het niet. Een buikgevoel. Al mijn afspraken bel-de ik af en ik ging meteen naar hem toe. Met zijn allen hebben we gewaakt, vier da-gen. Alsof hij wilde sterven op 6 februari. Six, onze achternaam. Creepy. Dat kampe-ren is goed geweest. *(krijgt het moeilijk)* Papa was niet meer bij bewustzijn, maar toch deed het goed. De band met mijn zus is sindsdien enorm gegroeid. We waren zus-sen, kwamen goed overeen, maar nu zijn we twee handen op een buik. Als er miserie is, groeien we naar elkaar toe.”

Over familie gesproken: vorig jaar ben je op 22 september getrouwd met Vito Van Laeken, nadat hij je ten huwelijk vroeg in Schotland. Waarom daar?

“Vito had in Schotland een jaar op Erasmus gezeten. Toen we een citytrip wilde boeken, stelde hij voor om naar daar te gaan. Het doel was dat hij die drie dagen zou rijden, maar op het vliegtuig besefte hij dat zijn rijbewijs nog thuis lag. Je moet weten dat we beiden assertieve chauffeurs zijn en er niet goed tegen kunnen dat een ander ach-ter het stuur zit. Ik mocht dus drie dagen

rijden, tegen de normale rijrichting, met een man die lichtjes geïrriteerd naast me zat. Hij wilde naar de kliffen, waar je nor-maal een mooi zicht hebt. Maar op de par-king stond het hem niet aan dat er te veel volk was, iets wat hij nooit eerder had mee-gemaakt. Hij wilde langs een paadje wan-delen, maar dat bleek afgesloten. Ik dacht constant: *wat maakt dat allemaal uit, waar-om dat gejammer en geklaag?* Bij het terug-wandelen zei hij: *Sixke, ik moet iets vragen*. Ik snauwde: *Wat nu weer?* En dan ging hij op zijn knie. Romantisch, iets wat normaal niet zo aan ons besteed is.”

Hoe hebben jullie elkaar leren kennen?

“We zijn al meer dan vijf jaar samen, sinds december 2013. Na een jaar vrijgezel ge-weest te zijn, vroeg de zus van Vito of ik mee wilde gaan skiën. Iets wat ik super-graag doe. Mijn vader was skileraar toen hij jong was en elke winter stonden we op de latten. Ik denk dat ik zelfs eerder kon skiën dan lopen. *(lacht)* Toegegeven: ik heb een zwak voor goeie skiërs. En Vito, die mee op reis was, kan extreem goed skiën. Is dat niet schoon dat ik viel voor zijn skitalent? Hij weet dat. Volgende week gaan we weer skiën en zal hij zeker weer vragen: *ben je nu weer verliefd op me?*” *(lacht)*

Vito is afkomstig uit Antwerpen. Woon je nog altijd in Knokke?

“Anderhalf jaar geleden hebben we hier in Knokke een huis gekocht. Ik heb overwo-gen om naar Antwerpen te verhuizen, maar dan tijdelijk. Definitief zou ik hier nooit kunnen weggaan. Mensen van Knokke zullen dat verstaan. Wie hier ver-trekt, komt vroeg of laat terug. Vito moest ik niet overtuigen. Hij kende Knokke al, want zijn ouders hebben hier een apparte-ment. Van kleins af aan kwam hij ieder weekend naar de zee, zo leerde ik ook zijn zus kennen.”

Hoor je Claudio nog? We probeerden ook hem te spreken, maar dat wilde hij niet.

“Neen, dat is volledig verwaterd. Dat vind ik ook niet erg. Hij is een beetje ontploft... Claudio heeft een krak gekregen. Alsof iedereen tegen hem is. Misschien kon hij niet om met de druk. Toch vind ik nog altijd dat hij een van de beste chefs is die er rondlopen.”

Eén scène staat in het collectief geheugen gegrift: Claudio die dreigt om een pot kokende saus over je te gooien.

“Je zou eens moeten weten wat ik daarvoor allemaal gezegd had. *(lacht)* We zaten er samen naar te kijken en hij vloekte: *dat van jou hebben ze weer niet getoond*. Ochja, dat moment was opgeblazen. Bij wie vallen er nooit woorden? Wie geen ruzie maakt, moet dringend een andere partner zoeken.”

Heb je ooit nog beelden van vroeger teruggezien?

“Neen, maar toen mijn papa stierf en we zijn kamer moesten leeghalen, vonden we de dvd’s terug met alle afleveringen. Noch-tans is hij geen VTM-kijker en haatte hij zulke programma’s. Hij was mijn grootste fan, ik ben er zelfs zeker van dat hij ook ge-sms’t heeft.”

KW.be Bekijk het filmpje met Gaëlle Six op www.kw.be/mijnrestaurant