

Restaurant met eigen taal

Dirk Franck is enige dove chef-kok van België

RIJMENAM - Hij is de enige dove chef-kok in België. Dirk Franck is al twintig jaar heer en meester aan het fornuis van Villa Franck in Rijmenam. De zaak runt hij samen met zijn ouders Roland en Christiane. 'We hebben onze eigen taal', zegt vader Roland.

Er heerst een gezellige drukte in de keuken van Villa Franck. Dirk (42) raakt er niet door afgeleid. 'Dat is misschien wel een klein voordeel', zegt Roland. 'Dirk concentreert zich volledig op zijn werk, hij heeft geen last van omgevingslawaai.'

De chef van het restaurant werd doof geboren. Hij ging naar de dovenschool en Woluwe en koos voor een koksopleiding. 'De beroepskeuzes waren beperkt in de school', zegt Roland. 'Maar we merkten al snel dat Dirk een neus had voor koken, dus beslisten we om hem te laten verder studeren op een gewone school.'

'Dat was in die tijd helemaal niet evident', voegt Christiane eraan toe. 'Maar we hebben onze zin doorgedreven. Mijn man is tot bij de minister gegaan om een aanpassing te vragen. Die is er ook gekomen, dankzij toenmalig minister D'Hoore. De directrice van het Coloma-instituut van Mechelen stond helemaal achter onze beslissing. Dirk is daar ontzettend goed opgevangen. De leerkrachten zorgden ervoor dat hij nota's kreeg om alles te volgen en de lessen voor te bereiden. Met de andere leerlingen in de klas ging het prima.'

De familie kreeg heel veel steun van broeder Jan van de dovenschool. 'Hij heeft jarenlang voor ons getolkt en ons bijgestaan', zegt Christiane.

Dirk ging na zijn studies aan de slag in Keerbergen en liep stages bij alle grote huizen. 'Het grote struikelblok was de communicatie', zegt Christiane. 'Op Dirks werk was niks aan te merken, maar opdrachten worden in restaurants mondeling doorgegeven en dat lukte dus niet.'

Dus besloten Roland en Christiane om zelf een restaurant te beginnen met Dirk als chef-kok. Ze namen loopbaanonderbreking en bouwden hun woning in Rijmenam om tot restaurant. Intussen is het twintig jaar later en werd de formule van restaurant uitgebreid met brasserie.

Er is een tweede kok bijgekomen, Rudi Van der Steen. 'Eigenlijk zijn er weinig communicatiestoornissen', zegt hij. 'We voelen elkaar goed aan. Dirk en ik hebben hetzelfde idee over eten. We gaan voor lekker en gezond. Tachtig procent van de producten is biologisch. Dirk is specialist in visbereidingen en de Zuiderse keuken, ik heb mij meer toegelegd op stoverijen en soepen.'

'Alles gebeurt hier met briefjes, we hebben met de jaren zo ons eigen taaltje ontwikkeld', zegt Roland. 'Het enige wat moeilijker is, is het contact met de gasten. Dirk gaat zelden naar de tafel, hij begrijpt de mensen niet, zeker niet als er in groep gesproken wordt. Onze vaste klanten weten wel hoe ze hun appreciatie kunnen uitdrukken. Gewoon even de duim omhoog en Dirk weet wat ze van het eten vinden.'

Sinds kort bouwen Christiane en Roland hun rol in het restaurant beetje bij beetje af. 'Dirk moet meer en meer de verantwoordelijkheid krijgen', zegt Christiane. 'En dat lukt erg goed. Hij volgt de zaken heel nauwgezet op.'

De toekomst van het restaurant is ook al verzekerd. Dirk is vader van drie. Twee kindjes horen goed, de derde zoon kreeg een hoorchip ingeplant toen hij 2,5jaar was, sindsdien kan hij ook horen. 'De techniek staat echt voor niets', zegt Christiane. 'Ooit zal het nog zover komen dat doofheid opgelost is.'

