

**TEKST**  
WIM DENOLF,  
ELKE LAHOUSSE &  
NATHALIE LE BLANC  
**FOTO'S**  
JEF BOES

Portretten

# STAAT VAN DIENST

**Ze stellen zich ten dienste van anderen met de grootste glimlach en volle overtuiging. Een butler, privéchauffeur en privéchef over waarom ze doen wat ze doen.**







## ‘Ik ben niet jaloers op andermans mooie spullen’

### Butler Françoise Delcorde (51)

“Butler zijn is een job die lang tot mijn verbeelding sprak. Ik hou van mooie huizen, van mensen bedienen en de perfecte tafelschikking. Toch deed ik lang een heel andere job. Pas toen ik daar geen voldoening meer uit haalde, durfde ik een carrièreswitch aan. Mijn opleiding aan de School for Butlers and Hospitality in Brugge was de ideale voorbereiding om mensen uit welgestelde kringen te dienen. De job is meer dan recepties verzorgen en zilverwerk opblinken. Het vraagt respect en discretie om in dienst te zijn van een gezin waarvan de vrouw altijd thuis is, zonder dat ze constant je aanwezigheid voelt.

Na mijn studie ging ik fulltime aan de slag voor een gezin dat ook een chauffeur, klusjesman en huishoudster in dienst had. Door die ervaring werk ik nu voor Privilege Services, een Luxemburgs rekruteringskantoor dat *haute gamme* huishoudpersoneel uitstuurt. De helft van de tijd werk ik als butler bij gezinnen die me inhuren, de andere helft leid ik nieuwe huishoudsters op voor Privilege Services. Omdat ik als twintiger als poetshulp heb gewerkt, weet ik dat de job niet altijd voldoening geeft. Niemand droomt ervan om toiletten te poetsen. Toch zijn er mensen, zoals ik, die echt graag poetsen en blij worden van een netjes geordende kast. Bovendien doen onze werksters meer dan dweilen of een hemd op de juiste manier strijken.

Elke klant is anders. De ene heeft een bodyguard, voor een andere ben ik vooral gezelschapsdame, maar ik heb ook gezinnen waarvoor ik vaste opdrachten doe, zoals hun reiskoffers leegmaken na hun vakantie. Ik ontsmet de zonnebrillen en juwelen en was en strijk alle kleren. Ook de koffers worden gereinigd, tot de toiletzakken toe. Datzelfde gezin help ik om het half jaar met de seizoenswisseling van hun klerkast, meteen het moment om de geurzakjes tussen het linnen te vernieuwen, en straks verzorg ik hun kerstdecoratie.

De eerste keer stel ik nieuwe klanten veel vragen: hoe drinken ze hun koffie graag? Beantwoord ik de telefoon of niet? Maar verder bestaat mijn job vooral uit observeren en aanvoelen wat de klanten nodig hebben, voor ze het zelf beseffen. Met hun auto naar de carwash gaan, of een vergelijkende studie maken van mogelijke nieuwe stofzuigers als de oude bijna aan vervanging toe is.

Ik verzorg veel mooie spullen, zoals handtassen van Chanel en Hermès, maar ik ben niet jaloers op andermans bezittingen. Soms denk ik dat ik meer geniet van de rijkdom van mijn klanten dan zij. Als ik mijn sandwich opeet op het terras van een prachtige tuin, denk ik: zie mij hier zitten, wat een luxe.”

[privilege-services.lu](http://privilege-services.lu)





## ‘Soms denk ik: is dit verborgen camera?’

### Privéchauffeur Marc Seghers (53)

“Als ik wakker word, heb ik geen idee van wat de dag gaat brengen en dat is fijn. Ik ben vijf jaar geleden in deze job gerold. Na jaren als logistiek manager voor een voedingsbedrijf kwam er een herstructurering en moest ik op zoek naar iets anders. D&D Services in Houthalen zocht chauffeurs en mensen rondrijden in mooie wagens leek me wel iets. Na een paar tijdelijke contracten zei mijn baas lachend dat ik nu toch echt een vast contract nodig had.

De meeste klanten zijn managers en bedrijfsleiders, soms vragen ze ons om hen voor hun vakantie naar de luchthaven te rijden of naar een privéfeest te brengen. Daar zitten vaste klanten bij die mij een beetje beschouwen als hun privéchauffeur in België, maar het is ook heel afwisselend. Uiteraard zitten de meeste klanten te werken op de achterbank, wat wil zeggen dat we heel wat gesprekken horen. Wat bedrijven plannen, wat er misgaat, dat soort dingen. Maar er bestaat zoïets als beroepsgeheim, je moet daar absoluut discreet over zijn. Het leuke is dat je met de klanten meeleeft. Als ze een slechte dag hebben, zijn ze

meestal stil, maar als de zaken goed gaan, praten ze vaak honderduit. Soms vragen ze me mee om iets te drinken of te eten, wat ik natuurlijk nooit doe. Mensenkennis is belangrijk in deze job en ik doe ook graag wat research over de klanten zodat ik weet in welke sector ze werken en een beetje kan meepraten. Ik houd ook informatie bij over hun voorkeuren. Uiteraard zijn de klanten soms veeleisend, maar sommige extra diensten zijn fijn om te doen. Een cadeautje voor hun vrouw of man uitzoeken is geen straf. Natuurlijk is het soms ook spannend. Klanten die een vlucht moeten halen, maar zelf te laat komen waardoor je als een wervelwind half Duitsland door moet, bijvoorbeeld, of Russische zakenmannen die willen dat je mee vodka drinkt om te vieren. Soms denk ik: is dit verborgen camera?

Ik rijd zo'n 140.000 kilometer per jaar, dus op vakantie wil ik liever niet meer achter het stuur zitten. Ik neem zelfs de trein naar de luchthaven. Maar uiteraard is het geweldig om met mooie wagens te rijden. Mijn ultieme droom? Een Bentley natuurlijk.”

## ‘De ervaring van een toprestaurant thuis’

**Privéchef Diego De Baets (40),  
Brugge**

“Ik heb nooit van routine gehouden. Zelfs in mijn *lunch eatery* in Roeselare en bij de gastronomische foodboxen die ik vorig jaar lanceerde, werk ik niet met een vast menu, maar blijf ik nieuwe gerechten voorstellen. Als je altijd hetzelfde doet, gaat de uitdaging verloren.

Vroeger werkte ik in sterrenzaken als Sel Gris van Frederik Deceuninck en Bartholomeus van Bart Desmidt. Een mooie leerschool, maar ik werkte zestien tot achttien uur per dag en kwam amper aan een gezinsleven toe. Na de geboorte van mijn dochtertje drie jaar geleden gooide ik het roer om, kwestie van niet elke avond buitenshuis te zijn en meer op mijn eigen tempo te werken. Toch loop ik nog regelmatig stage in topzaken. Restaurantchefs moeten van nature voeling houden met nieuwe technieken en trends. Dat wil ik als privéchef ook.

Mijn klanten gaan van modale gezinnen die iets bijzonders te vieren hebben tot politici en succesvolle ondernemers, mensen met weinig vrije tijd die echt willen genieten van hun etentjes met vrienden en familie, of die zich bij de ontvangst van zakencontacten volledig op hun gasten willen toeleveren. Tafelgerei, extra keukenapparatuur voor het geval een van hun eigen toestellen dienst weigert, een reserveoutfit voor als de man of vrouw des huizes een ongelukje heeft: we denken werkelijk aan alles om mensen te ontzorgen en hun thuis de ervaring van een toprestaurant te bezorgen.

Mijn cliënteel is veeleisend en geeft je niet zomaar vertrouwen, maar het gaat zelden om eenmalige opdrachten. Bij sommigen ben ik zodanig kind aan huis geworden dat ze me ook voor een hele week meenemen naar hun tweede, derde of vierde verblijf in het buitenland. Cannes, Monaco, Graz, Genève, Berlijn: als privéchef kom ik overal.

Alles verandert wanneer je voor mensen kookt in de intimiteit van hun eigen huis. Waar zul je terechtkomen, hoe zal de sfeer zijn, waar haal je in het buitenland de juiste producten: zeker in het begin was dat spannend. Thuis en op vakantie voelen mensen zich ook vrijer dan op restaurant, waardoor de boel zowel in positieve als negatieve zin kan ontploffen. Als privéchef maak ik dus wel wat mee, maar daar blijf ik te allen tijde discreet over, ook wanneer klanten elkaar kennen. Sowieso heb ik met iedereen eerst een verkennend gesprek. Voelen we elkaar niet aan, wordt me geen enkele creatieve vrijheid gegund of is er weinig respect, dan begin ik er niet aan. Anders dreigen we we allebei geen leuke avond te hebben.”

atelier-d.group

