

Witte raaf Ellen volgt snelcursus patissier in Antwerps chocoladeparadijs

"Onmogelijk in één maand"

BRUSSEL - In het TV1-programma *Witte Raven* moet de 22-jarige airhostess Ellen in één maand een geloofwaardige banketbakker worden. En dat voor iemand die van koken geen kaas heeft gegeten. Gelukkig helpt ex-wereldkampioen Gunter Van Essche, chef patissier bij de Antwerpse zaak Del Rey, haar een handje.

Witte Raven

TV1 20.35u

Het was de kinderdroom van Ellen om als airhostess aan de slag te gaan. Drie jaar geleden werd die droom werkelijkheid. Het is een hectisch leven, met onregelmatige uren en vluchtige sociale contacten, maar Ellen is trots op haar uniform. Toch moet dat een maand aan de kapstok, de tijd die Ellen krijgt om banketbakker te worden.

Een van de coaches die haar daarbij moeten helpen is Gunther Van Essche, de 39-jarige chef patissier van de prestigieuze zaak Del Rey in Antwerpen. "Toen ik haar zag, dacht ik meteen aan een modepopje", vertelt hij. "Eerlijk gezegd, ik was al verrast dat ze ons met

een vrouw opzadelden. Hoe dan ook, de eerste kennismaking verliep vrij vlot. Ellen bleek zeer secuur en ze wilde ook spontaan meewerken."

Ellen prijst zich gelukkig dat ze een coach als Gunther aan haar zijde heeft. Niet iedereen kan zich tenslotte winnaar van de *coupe du monde de la pâtisserie* noemen. "In 2005 leid ik onze ploeg als coach, maar in 1995 kaapte ik zelf de eerste prijs weg op dat wereldkampioenschap", vertelt Gunther. Toevalstreffer? "Nee, sinds het eerste WK, in 1989, hebben de Belgen al vaker op het erepodium gestaan. We zijn niet zo chauvinistisch als de Fransen, maar het zou gerust mogen."

Onmogelijk

Ondanks die mooie titel, blijft



Coach Gunther en witte raaf Ellen. "Toen ik haar zag, dacht ik meteen aan een modepopje."

Foto VRT

Gunther een bescheiden man. Voor zichzelf legt hij de lat erg hoog, en hij doet hetzelfde wanneer Ellen bij hem in de leer komt. Bij Del Rey zal ze de finesses van de chocolade leren; niet enkel het temperen, maar ook het creatief leren omgaan met vormen. "Het was heel intensief", zucht Gunther. "We hebben meer tijd in haar gestoken dat in elk ander nieuw personeelslid. Het heeft me doen beseffen dat het misschien beter zou zijn om zo'n nieuweling één of twee weken naast me te nemen, maar in de praktijk is dat makkelijker gezegd dan gedaan." Op het einde van de aflevering

neemt witte raaf Ellen het op tegen drie vrouwelijke banketbakkers in een wedstrijd voor de beste taart, zowel naar smaak als naar vorm. Of ze slaagt in haar opzet - het misleiden van een professionele jury - is afwachten, maar volgens Gunther moeten we het resultaat hoe dan ook relativiseren. "De makers laten haar alleen los op iets wat ze geleerd heeft. Dat mag je niet vergeten. Als ze wint, zegt dat niks over de zogenaamd minder goede prestatie van de anderen. Ons beroep is zoveel meer dan het maken van een taart. Het is onmogelijk in één maand te leren."

Steven VANCLEEF