



Er is taart en er is luxetaart. Van die creaties waar je thuis niet eens aan begint, omdat je er toch niks van bakt. Hoe een professional dat wél klaarspeelt? Culi-redacteur Hilde mocht het zelf gaan ontdekken bij luxepatissier Del Rey.



# Bijna te mooi om op te eten

De dag voor de reportage krijg ik een telefoontje van Del Rey-baas Bernard. Of ik zeker om halfzeven in de bakkerij kan zijn. "Geen probleem, ik ben een vroege vogel!" hoor ik mezelf vrolijk zeggen. Daar denk ik anders over als ik de volgende ochtend door een donker en nat Antwerpen fiets. Ik heb het ijskoud als ik bij de patisserie arriveer en hoop stiekem op een kop hete koffie en een warm croissantje. Maar niets daarvan. Ik krijg een schort voorgebonden en verdwijn meteen naar de kelder, waar Filip en Hannes al volop taarten aan het 'dresseren' zijn. Filip staat al 32 jaar in de bakkerij, Hannes zowat drie weken. De twee zijn supergeconcentreerd bezig. Met een meetlat maken ze kleine inkepingen in een reusachtige javanais, om hem vervolgens in exact even grote blokjes te snijden. Hannes spuit minutieus afgemeten toefjes crème au beurre op de gebakjes en haalt uit de laden onder het werkblad allerlei brontjes en suikertjes. Ik durf amper te ademen bij zoveel concentratie en sla helemaal in een kramp als Filip me vraagt of ik het ook wil proberen. Met

mijn tong tussen mijn tanden en pareltjes zweeft op mijn voorhoofd leg ik kleine brokjes chocola tegen de zijkanten aan, strooi ik hier en daar voorzichtig wat poedersuiker en leg ik suikeren goudfolie op perfecte 'pateekes'. Op de fiches kan ik zien of de afwerking klopt. Patisserie is hier een exacte wetenschap. Filip: "We hebben een fiche voor elke taart, met de precieze hoeveelheden bloem, eieren, room en suiker. Die fiches zijn heilig. Ze liggen voor ons als we iets maken, ook nu nog, na 32 jaar. En als we meer of minder deeg moeten maken, rekenen we het met de rekenmachine uit." Omdat het recept vastligt, is er geen ruimte meer voor impulsief geknoei. De klanten kunnen er zeker van zijn dat hun taart van vandaag even lekker is als die van gisteren of vorige week.

## Simpel, tot je 't zelf mag proberen

Toch is hier volop ruimte voor nieuwe vindingen. Gunther is de man die - samen met chef Bernard - nieuwe recepten bedenkt en prachtige creaties vorm geeft. En dat doen die twee niet alleen maar aan hun

formis. Ze reizen de hele wereld rond om inspiratie op te doen. Ik snuffel door de fiches, op zoek naar een gebakje dat haalbaar is voor mij. Maar deze kunstwerkjes zijn voor de gewone sterveling zo goed als onbereikbaar. De basis zou me misschien nog lukken, maar bij de afwerking val ik zeker door de mand. Als ik wat later Filip mag helpen bij de Zwartewoud-taart, word me duidelijk wat voor groentje ik ben. Filip neemt een grote plaat met dun gestolde chocolade en schraapt met een soort plamuurmesje het goedje van het blik. Handig en snel legt hij lange stroken kunstig om de taart. Bovenop komen bloemen en krullen van chocola. "Het is echt heel simpel", lacht hij en hij geeft me het mes om het zelf te proberen. De eerste tien centimeter gaan volledig de mist in. De chocolade wil alleen in brokken lokomen. Als ik wat later toch een strook vasthou en er iets mee probeer te doen, smelt de chocolade tussen mijn vingers. Lekker... maar niet bruikbaar. Dan maar weer gebakjes afwerken. "Altijd met twee handen werken", wijst Filip me streng terecht. "Anders gaat het veel





te traag vooruit!" Ik wil nog grappen dat "bvree handen" in mijn geval nog rampzaliger zou zijn, omdat alles dan zeker tegen de grond zou kwakken, maar voor snalitaal is er geen tijd. Ik ben wel geweldig trots op de prachtige fruitcreatie die ik op de riz condé leg. En als ik wat later met een gasbrander de crème brûlée mag afwerken, is mijn dag goed. Ik doe mijn uiterste best om de bakjes met crème en mijn haar niet in de fik te steken. Straks staan deze creaties in de etalage van een van de chicste patisseries van Antwerpen! Fouten zijn dus niet toegelaten. Als om acht uur de taarten en gebakjes de lift in geschoven worden, voelt het alsof ik al een hele dag lang aan het ploeteren ben.

**Spek eten om koekjes te kunnen vullen**

Albert, de koekjesbakker van dienst, vraagt me om bij hem langs te komen. In de 40 jaar dat hij hier werkt, heeft hij al meer dan vier miljoen koekjes gebakken. Ik sta bij zijn grote tafel, maar Albert werkt met zo'n snelheid, dat ik niet durf te vragen of hij een klusje voor me heeft. Deeg wordt uitgerold op

**HILDE**

"Ik ben geweldig trots op de prachtige fruitcreatie die ik op de riz condé leg. En als ik met de brander de crème brûlée mag afwerken, is mijn dag goed"



1. Een hele dag tussen de zoetigheid. Als dat maar goed afloopt. 2. Ze zijn bekend tot in Japan, deze pralines. 3. Crème brûlée vraagt wel concentratie! 4. Een hele etalage vol zalig zoet. 5. en 6. Anne en Bernard werken elke dag samen in hun zaak.

BIJ DE LUXEPATISSIER

# Nog een framboos, toefje crème..



## HILDE

"Met mijn tong tussen mijn tanden en pareltjes zweet op mijn voorhoofd leg ik voorzichtig suiker en goudfolie over perfecte 'pateekes'"



1. Elke quiche wordt apart gevormd.
2. De taarten van Chris zijn echte kunstwerkjes.
3. Philip toont hoe de garde moet vasthouden om beslag te maken.
4. Gunther bedenkt samen met chef Bernard nieuwe creaties.

► bakblikken, gaat dan in een gigantische hete oven en komt er luttele minuten later weer uit als heerlijk geurende koekjes. De verschillende namen onthou ik niet, maar de geuren en smaken blijven nog lang hangen. Albert snoept zelf niet vaak van zijn koekjes - hij staat op dieet - maar vindt in mij een dankbare afvalbak voor gebroken exemplaren. Hij vertrouwt me ook nog toe dat hij zelf het liefst suzy-wafels eet... Zou baas Bernard dat weten? Gelukkig komt Chris me redden om hartige taarten te gaan bakken. Hij rolt het deeg uit, snijdt het in blokjes en legt het in vormpjes die ik intussen heb klaargezet. Dan mag ik met de machine de bakjes netjes vullen. Pluifje van een cent, toch? Maar hoe hard ik ook druk, de hendel geeft niet mee. "Dat ligt niet aan de machine," zegt Chris droogjes, "je zult meer speek moeten eten en een aanloopje nemen." Ik zet me schrap, tel tot drie in mijn hoofd, en trek keihard. De hendel draait rond, samen met mijn armspieren, en schiet weer naar boven. Auh! Dit voelt aan als een fitnessstoel waar ik niet klaar voor ben. Nog dertig gebakjes te gaan...

## Tipsy van de cognacgeur

"Hoe komt het dat je nog niet boven bent?", komt Luc, de pralinemaker, me vragen. Ik volg hem naar de chocolaterie. Het gonst er van de bedrijvigheid, maar veel gepraat wordt er niet. Alles ruikt hier naar chocolade en op elke vierkante meter is er iemand bezig met pralines. Ik moet kogels vullen, vertelt Luc me. "Een clandestien munitiemagazijn in het midden



# perfect!

van Antwerpen?“, probeer ik als flauw grapje, maar er wordt niet gelachen. Kogels zijn binnenkanten van truffels, die gevuld moeten worden met een mengsel van witte chocola en cognac. Semi-geheelonthouder die ik ben, word ik al tipsy van de geur van het mengsel, en deze machine moet je echt supergeconcentreerd hanteren. Het mengsel moet exact in het midden van de kogel stromen uit zes kleine buisjes. Als de kogels niet vol genoeg zitten, moet ik wat met die buisjes oefenen. Iedereen is druk bezig, dus veel vragen durf ik niet. Christof rontolaat me en knikt dat het goed is. Oeff! In dit relatief kleine atelier worden kilo's en kilo's pralines gemaakt. Pollekes, cuveetjes, dresseetjes, Ben Hurrekes... ze passeren allemaal de revue. Luc wil dat ik hem help bij de rotmachine. Ik haal lange rijen pralines van een plateau. Klinkt simpel, maar het blijkt een kunst om ze heelheids op de band te krijgen. Daar worden ze ondergedompeld in warme chocolade. De mannen hebben het over 'interieurs' en 'couverture', een taaltje dat ik nog niet meester ben. Als er iets klaar is, roep ik "die groene blokjes zitten vol chocola" - terwijl het officieel waarschijnlijk iets als: "het interieur van de cube pistache is in de couverture gedompeld". Ik krijg van Luc nieuwe marsorders en moet naar de andere kant van de band. Voor me ligt een plaat met een speciaal papiertje en ik kijk bang naar de zwarte opening waar een band uit rolt. De eerste seconden gebeurt er niets, en dan komen plots rijen en rijen pralines recht op mij af.

Ik moet de meeste per vier oppakken en op de plaat voor me zetten. De eerste vijf minuten loopt het gesmeerd. Maar net als ik denk de routine onder de knie te hebben, gaat het mis. De pralines komen sneller dan ik kan grijpen en er dreigt een Groot Ongeluk te gebeuren met dure zettigheid. Christof hoort me in paniek slaan en neemt rustig alles over. Ik ben hem eeuwig dankbaar, want dankzij hem tuimelt er toch geen enkele praline overboord.

### Rig in Japan

De grote platen met pralines gaan de lift in naar de winkel. Daar staan keurig in het pak gestoken dames alles netjes te verpakken. Ik dacht altijd dat winkeldames achterin koffie zaten te drinken als er geen klanten waren... Fout, fout, fout! Ook hierboven wordt hard gewerkt. Pralines, chocolaatjes en marsepeinsculpturen worden keurig afgewogen en in zakjes en doosjes gestopt, met kleurige strikken of stijlvolle bandjes er omheen. Een klein deel gaat naar de winkel, en heel veel meer verdwijnt in de speciale dozen die bestemd zijn voor Japan. In 2004 opende Del Rey een eerste filiaal in Tokio. Intussen zijn er vier winkels in Japan, die alleen al met Valentijn meer dan drieduizend kilo pralines verkopen. Ijs en pralines uit België zijn héél populair in het Oosten en eigenaar Bernard heeft er een echte sterrenstatus. Zijn chocolaatjes staan er in de top-5 van de allerlekkerste. Bernard: "Mijn vrouw wilde een paar jaar geleden een lunchroom openen. Ik zag dat niet zo zitten, maar gaf uiteindelijk toe. Het werd een

succes. Twee jaar geleden wilde ik met mijn pralines naar Japan, iets waar zij dan weer niet gelukkig mee was. Maar ik dreef mijn zin door, en het liep van bij het begin als een trein. En zo was er weer evenwicht in ons huwelijk." (lacht) In Japan gaat het er wel even anders aan toe dan in het atelier in Antwerpen. "Ik hou er niet van om 'tussen het volk' te komen", vertelt Bernard. "Het liefst ben ik in mijn patisserie aan het werk, tussen de andere patissiers en chocolatiers. Maar in Japan ligt dat anders. Als ik een filiaal bezoek, zetten ze een grote foto van mij in de etalage, met het uur waarop ik aanwezig ben. Dan staan de mensen aan te schuiven voor een handtekening of moet ik een demonstratie praline-maken geven. Niet echt mijn ding, maar het kan niet anders." Door te produceren voor Japan heeft het atelier zich ook hier moeten aanpat-

son. De hygiënenormen zijn er ontzettend streng. Zo mogen we bijvoorbeeld alleen gepasteuriseerde eieren gebruiken. Op zich geen probleem, want dan is de kwaliteit altijd hetzelfde, wat niet gezegd kan worden als je gewone eieren gebruikt. "Door voor de Japanse markt te werken heb ik heel veel bijgeleerd", vertelt Bernard. "Omwille van het transport moeten de pralines langer houdbaar blijven. We ontwikkelen nu procédés die ervoor zorgen dat de chocolade niets aan kwaliteit inboet en zonder bewaarmiddelen toch langer houdbaar blijft. Daar doen ook onze klanten hier natuurlijk hun voordeel mee." Binnenkort komt een Japanse medewerker hier een tijdje meelopen, om te zien hoe alles in zijn werk gaat. Maar mijn werkdag zit erop. Doodmoe én een stuk wijzer fiets ik naar huis. Met in mijn mandje... een doos zalige pralines!

### HILDE

"Ik kijk ongerust naar de zwarte opening waar de hand uit rolt.

De eerste seconden gebeurt er niets. Dan komen plots rijen en rijen pralines recht op me af"