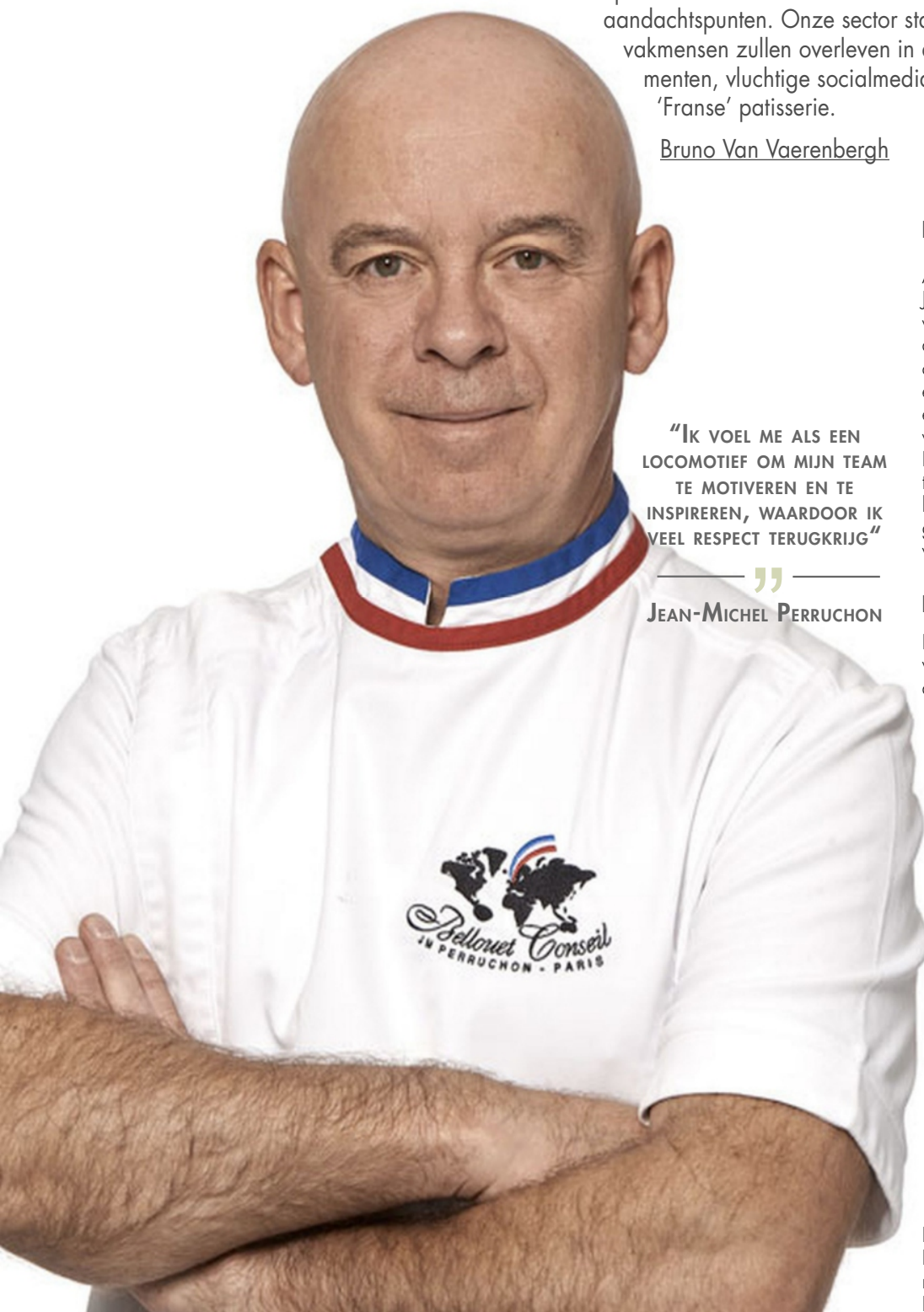


“VORMING EN KENNIS ZULLEN ALTIJD NOODZAKELIJK BLIJVEN”

EXCLUSIEF INTERVIEW MET JEAN-MICHEL PERRUCHON

W e konden Jean-Michel Perruchon strikken in Parijs, tussen zijn talloze reizen en gascollages. 30 jaar ononderbroken aan de top staan als ambassadeur van de patisserie kan niet anders vertaald worden in een overzicht, trends en aandachtspunten. Onze sector staat onder druk en enkel geschoolde vakmensen zullen overleven in de jungle tussen veeleisende consumenten, vluchtige socialmediarecensies en de mondialisering van de ‘Franse’ patisserie.

Bruno Van Vaerenbergh



“IK VOEL ME ALS EEN LOCOMOTIEF OM MIJN TEAM TE MOTIVEREN EN TE INSPIREREN, WAARDOOR IK VEEL RESPECT TERUGKRIJG”

”
JEAN-MICHEL PERRUCHON

HOE HET BEGON

Als jonge snaak van amper 11 jaar belandde Jean-Michel Perruchon bij de bakker-buurman waar hij iedere vakantie te vinden was tussen degen, crèmes, rolstokken, versgebakken croissants en baguettes. Logisch dat hij al na enkele seizoenen meedraaide als bakkersgast en zich verder ontplooidde als allround vakman. Kort nadien verkaste hij naar Saint-Brieuc waar hij onmiddellijk in een uitgebreid team kon meedraaien. Toen reeds een bakkerij waar met twee ploegen werd gewerkt en iedereen verantwoordelijk was voor een ‘post’.

PARIJS LONKTE

Het avontuur in Parijs lonkte en Jean-Michel was niet meer te houden. Hij moest en zou aan de slag gaan in de hoofdstad van gastronomie, patisserie, suiker en chocolade. Iedereen had hem verzekerd dat er voldoende werk was en dat alle gerenommeerde plaatsen op zoek waren naar jong talent. Niets was minder waar. Bijna radeloos, na veel zorgen, een lege portemonnee en een nachtje slapen in de wachtzaal van Montparnasse vond hij als 20-jarige een slecht betaalde job bij een charcutier. Volharding en doorzettingsvermogen hielpen hem om te blijven zoeken, zodat hij via een omweg bij chocolaterie Constant eindelijk aan de slag kon gaan bij Fauchon (Place de la Madeleine).

ONDERAAN DE LADDER

Zoals iedereen begon Jean-Michel onderaan de ladder om vervolgens alle disciplines te doorlopen.

Jean-Michel: “Na 4 jaar intensief en gedisciplineerd te hebben gewerkt bij Fauchon, ben ik naar LeNôtre gegaan om de Jardins LeNôtre op de Champs Elysees op te starten. Dat was heel zwaar horecawerk van ‘s morgens negen uur tot middernacht of later. Finaal ben ik teruggekeerd naar Fauchon,

PARIS PATISSERIE

Ondanks het feit dat de Italianen de eerste taarten hebben ontworpen, stond de wieg van de patisserie in Parijs. Begin 19e eeuw kwamen ambachtslieden hun kunsten en kennis demonstrenen aan de kasteelheren in die tijd.

Traditionele recepten, zoals een millefeuille, een Saint-Honoré, die je terugvindt in de oudste receptenboeken van bv. Antoine Carême, behoren vandaag tot het Franse culturele erfgoed. Wat buitenlanders zo aantrekt aan de Franse patisserie, is wellicht die traditie. Huizen met naam en faam: Fauchon, Ladurée en Pierre Hermé, gecombineerd met de nieuwe generatie van jong talent: Yann Couvreur, Yann Menguy, Cyril Lignac en Arnaud Lahrer.

Parijs dommelt niet in, er openen steeds nieuwe winkels en de vrouwelijke toets zoals bij Claire Dumon van Le Gâteaux et du Pain maakt het des te eleganter voor buitenlandse nieuwsgierige bezoekers.

De wijk Saint-Germain is een perfect voorbeeld van wat er op amper enkele stappen verspreid ligt: Ladurée, Larnicol, Un Dimanche à Paris, Mulot. Een voor een gereputeerde zaken die al jaren hun stijl etaleren.

Vandaag zie je dat er minder centraal wordt geopend, Notre Pâtisserie, La Goûtte d'Or en Carl Marletti zetten in op lokaal cliënteel. Yann Bryss opent 'Le Tourbillon' net buiten Parijs, maar heeft wel een etalage in Hôtel Prince de Galles. De stevige prijzen die voor al dit zoets worden gerekend, zijn een deel van de charme! Afternoon Tea Time in Parijs is niet meer voor de happy few, maar is geëvolueerd naar luxe degustatiemomenten van fijne patisserie. Wanneer vroeger enkel de chef in de schijnwerpers stond, krijgen ook de patissiers veel ruimte in de vijfsterrenhotels. Cedric Grollet, Angelo Musa, en tot voor enkele jaren Christoph Felder en Christoph Michalak, gaven die highteapatisserie opnieuw de nodige aandacht.

Vandaag zijn het bijna mediafiguren die sterk ondersteund worden door social media, de populaire pers en weekendbijlagen van nationale kranten. Een derde fenomeen zijn de conceptstores in luxe galerijen zoals Lafayette, Printemps en Beaupassage. Een magneet voor shoppers en foodies die onder één dak alle namen uit de haute patisserie terugvinden. Een idee dat uit Japan overwaaid, waar in ieder groot warenhuis een gastronomy department store te vinden is. Het is een mooie vitrine voor de patissiers die hier een mondiaal publiek bereiken en waar de al of niet vakpers graag over informeert.

waar Pierre Hermé aan het roer stond van een patisseriebrigade. Een fantastische periode waarin heel wat jong patisseriegeweld langskwam zoals Christophe Felder, Frédéric Bau, Gilles Marchal.

OPRICHTING BELLOUET CONSEIL

De belangrijkste stap was in 1989, het oprichten van de school Bellouet Conseil, samen met Joël Bellouet die al 12 jaar docent was bij Ecole LeNôtre, toen dé referentie in de gastronomische wereld. Een schot in de roos. Van in het begin werd Bellouet Conseil een 'must do' voor gepassioneerde patissiers, chocolatiers en suikerartiesten uit Japan, Frankrijk, België en Italië. Vandaag na 30 jaar is école Bellouet een gevestigd merk.

Talenten rekruteren en vormen

"Naast Joël Bellouet en mezelf was er steeds plaats in ons team voor jonge talenten, mensen die ondertussen titels en medailles hebben verzameld. Emmanuel Ryon, Christophe Felder, Pascal Brunstein, Gaëtan Paris, Stéphane Glacier, Julien Alvarez, Eric Jubin, Jerome Landrieu, Loïc Bret, Oliver Menard, Guillaume Mabillaud.

Een dynamische lijst van persoonlijkheden en vakmanschap. Regelmatig ontvang ik cv's die ik opvolg en voeg ik nota's toe over hun meer taligheid, hun manier van werken, creativiteit en dergelijke meer. Niet iedereen moet de ambitie hebben om MOF te worden, maar ik sta er toch op dat ze gemotiveerd zijn om deel te nemen aan wedstrijden."

GEEN KLASSIEKE SCHOOL

"We zijn geen klassieke school waar enkel vakmanschap van belang is, maar ook de uitstraling, competitiegeest en een tikkeltje prestige zijn van belang bij het rekruteren van medewerkers. Net daarom zetten we ook externe chefs in om onze internationale

klanten te overtuigen van onze veelzijdigheid. Sadaharu Aoki, Christophe Michalak, Quinten Bailly, Etienne Leroy, Yann Brys ... zijn gereputeerde vakmensen die internationaal aanzien hebben en anderzijds ook wel Ambassadeur zijn van onze school."

Multitasker

"Ik voel me als een locomotief om mijn team te motiveren en te inspireren, waardoor ik veel respect terugkrijg. Ik creëer nog steeds nieuwe producten, recepten, stijlen. Multitasking is vandaag mijn taak in de school, manager, docent, uitgever, personeelsverantwoordelijke, leverancier, marketing etc."

**VAN IN HET BEGIN WERD BELLOUET
CONSEIL EEN 'MUST DO' VOOR
GEPASSIONEERDE PATISSIERS, CHOCOLATIERS
EN SUIKERARTIESTEN UIT JAPAN,
FRANKRIJK, BELGIË EN ITALIE**

Georganiseerde stages

"Ieder jaar organiseren worden er een 35-tal stages georganiseerd rond patisserie, chocolaterie, bakkerij, ijs en artistieke suiker. Viennoiserie is hot vandaag de dag, net zoals de eclairage.

We spelen daarop in bij het samenstellen van nieuwe stages. We ontvangen ongeveer 1.000 stagiaires en cursisten per jaar van ongeveer 50 nationaliteiten. Azië spant de kroon met mensen uit Taiwan, Korea, China, Singapore.

Zij volgen de Franse patisserie op de voet en gebruiken die ook als referentie voor hun eigen ontwikkelingen en creaties. Centraal en Oost-Europa zitten duidelijk in de lift, net als Rusland. Daartegenover zie je dat landen zoals Italië en Duitsland hun eigen koers varen met eigen scholen, wellicht door hun beperkte talenkennis."

Langetermijnstages

"Veertig stagiaires worden toegelaten gedurende vier sessies van 12 weken. Gedurende drie maanden worden er twaalf stages aangeboden, waarbij vanaf de basis wordt gewerkt met klassieke patisserie, chocolaterie, viennoiserie, eclairs, bladerdeegcrèmes en biscuits. Kortom, alle basistechnieken en recepten om mee aan de slag te gaan. Daarbij krijgen ze de kans om twee maanden mee te draaien in een gerenommeerde zaak in Parijs."

UITGEBREIDE VAKBOEKENCOLLECTIE

De collectie vakboeken die Bellouet Conseil uitbracht, is indrukwekkend. Binnenkort komt nummer 22 uit, waarvan een flink deel vertaald is in het Spaans, Japans en Engels. De eerste boeken waren in de stijl van 'l'art de sucre soufflé', 'l'art du chocolat' enz. Nu zijn het eerder gespecialiseerde uitgaven waarbij de nieuwe trends, technieken en oog voor de klassiekers worden meegegeven. Denk maar aan de rage van gekleurde viennoiserie en glacages. De laatste boeken geven ook een podium aan de docenten bij Bellouet Conseil die hun creaties delen.

CONCURRENTIE IN AZIE

Na de versnippering in Frankrijk met een tiental privé scholen zien we nu in Azië (Indië, China, Singapore, Japan) dat de aanbiedingen van patisseriescholen 'Franse stijl' als paddenstoelen uit de grond schieten. Het is sedert een vijftal jaar dat er een boost is rond patisserie met demonstraties, masterclasses in privé scholen.

Reken daarbij de niet te verloochenen kracht en invloed van sociale media. Veel van die Aziatische docenten en chefs, die Franse patisserie geven, zijn nog nooit in Parijs of Frankrijk geweest. Dat wakkerd de nood voor de stagiaires aan om Parijs op hun lijstje te zetten voor een 'realitycheck'.



De echt gemotiveerde mensen volgen hun basis aan een Japanse vakschool en volgen nadien de 12 wekenstage in Bellouet Conseil. Aziaten leven en werken anders dan Europeanen. Ze geven geld uit aan hun woning, meubels, tuin, sport en vakanties. Aziaten hebben veel minder vakantie, geen vrije weekends of tijd om hun privé-tijd in te vullen zoals wij dat doen. Wanneer ze dan toch een trip naar Europa (Parijs) plannen, dan zullen ze geen moeite hebben om geld uit te geven aan een stage zoals deze of een dure Louis Vuitton-handtas.

MENTALITEIT NIEUWE GENERATIE

“De grote zorg vandaag is de mentaliteit van de nieuwe generatie. Er is een gemakshoudende opgetreden van ‘ik ken het’, enkel omdat ze een foto op Instagram of Facebook hebben gezien. Ze kennen bijvoorbeeld de draaitafel, maar hebben ze nog nooit gebruikt. Vooral Aziaten hebben hun vak vrij laat geleerd en te weinig praktijk ondergaan. Ze stoppen zich letterlijk weg achter hun smartphone. Ze gaan het zeker leren, dat lijdt geen twijfel, ze zijn gemotiveerd, maar je ziet het overal: één hand op de smartphone om te filmen, een andere hand om nota’s te maken.”

DE TOEKOMST

“Er zullen grotere zaken ontstaan met een betere selectie van personeel, waarbij de vakmensen (chocolatiers, patissiers) enkel ingezet zullen worden voor de essentie, de technische kennis, en niet om appels te schillen, een kar brood uit de oven te trekken of bestellingen aan nemen en te stockeren.

Daarvoor heb je geen geschoolde patissiers nodig. Je kan ongeschoolde medewerkers trainen en opleiden om een taartje af te werken, pralines op een band te zetten of biscuit in een vorm te leggen. Anderzijds zal gebak rationeler en minder complex geproduceerd moeten worden. Een schitterend voorbeeld is Sadahuri Aoki, die elegante patisserie maakt, eenvoudige, duidelijke en lekkere smaken zonder tierlantijntjes, maar loepzuiver afgewerkt.

Reken hierbij de retour naar lokale producten. De seizoenen respecteren, net zoals we zien in de restaurantwereld, geen frambozen in de winter of exotische vruchten die worden overgevoerd vanuit de andere kant van de planeet.”

**GEBAK ZAL RATIONELER EN MINDER
COMPLEX GEPRODUCEERD MOETEN WORDEN.
REKEN HIERBIJ DE RETOUR NAAR LOKALE
PRODUCTEN EN DE SEIZOENEN**

TOEKOMST VAN DE SCHOOL

“Vorming en kennis zullen altijd nodig blijven. Natuurlijk is er veel concurrentie bij gekomen, net zoals social media. Je moet er dagelijks mee bezig zijn en kort op de bal spelen. Initiatieven zoals onlinedemonstraties en vormingen zullen niet echt doorbreken, maar eerder een aanvulling worden. Professionals willen de ingrediënten en producten voelen, mengen, proeven, ruiken ... Dat kan je niet vanachter een computerscherm.” □

GESCHIEDENIS PATISSERIE

1980

Nieuwe technieken en combinaties

Vanaf 1980 kwam er een revolutionaire beweging in de patisserie dankzij Ecole LeNôtre. De klassieke patisserie werd drastisch hertekend en nieuwe technieken en combinaties werden de nieuwe norm.

Je zag vanaf dan vooral mousses, met twee laagjes biscuit en een glanzende miroir als afwerking, innovatief in de jaren 80.

Mouduit en Peltier waren de eerste die de stijl van LeNôtre overnamen nadat ze daar les hadden gevolgd bij Joel Bellouet of zelf les hadden gegeven. Deze vernieuwingsgolf werd verder ontwikkeld door Fauchon. Een nieuwe stijl met de jocondebiscuit (streepjesbiscuit) en smaakcombinaties zoals chocolade-munt, peer-honing, perzik-saffraan, voornamelijk geïnspireerd door de gastronomie.

1992

Kruiden

Nadien volgde een modetrend met kruiden (kaneel, peper, thee), maar dat sloeg niet echt aan, wellicht door het onzorgvuldig omspringen met deze ingrediënten. De hele vakwereld kwam naar de etalages van Fauchon kijken om zich te laten inspireren. We spreken medio jaren 90. De look van de taart werd belangrijker en moderner: fruitboeketjes, kleurrijke glaçages, elegante decors.

2000

Fruitinterieurs en crèmeux

De gegelifieerde fruitinterieurs en crèmeux werden begin 2000 de nieuwe trend. Bellouet Conseil heeft voor bepaalde technieken en stijl de referentie gezet. Iedereen werkt vandaag met de gekleurde glaçages, chocoladekrullen, smaakcombinaties en de betere biscuits en dacquoises.

2009

Strakke look

Sedert 10 jaar worden de creaties soberder en commerciëler door minder complexe decors en meer chocoladedecoraties. Strak, new look.

NU

Heropleving klassieke smaken

Vandaag leeft de vraag naar de klassieke en traditionele en herkenbare smaken zoals praliné, chocolade, vanille, boter ... Het gebruik van de spuitzak om de authenticiteit van vakmanschap te onderstrepen hoort daar opnieuw bij.