

BELGISCHE PATISSERIEHOOGDAGEN MET HERMAN VAN DENDER

Een gesprek met Herman Van Dender is een wandeling door de geschiedenis van de Belgische patisserie en chocolaterie maar ook een terugblik op het medailletijdperk van de Belgische hoogdagen van de patissierwedstrijden. Creatieve en zakelijke duizendpoot, ondernemer, chocolatier, wereldkampioen patisserie en tv-vedette? Wanneer we hem strikken in zijn chocoladefabriekje in Dilbeek blijft hij nuchter bij deze opsomming. In 1957 richtte vader Van Dender een brood- en banketbakkerij op aan het Daillyplein in hartje Schaarbeek. Herman nam de zaak over in 1988 en nu, meer dan 35 jaar later, staan we even stil bij de historiek, het heden en de toekomst.

Bruno Van Vaerenbergh

ICONEN VAN DE BELGISCHE PATISSERIE

Snel werd de geboren Brusselaar naar Antwerpen gestuurd om het vak te leren aan PIVA, toentertijd de enige bakkerijschool waar je als vakman hoger technisch (A2) kon volgen. Anderlecht (CERIA) en Brugge (Ter Groene Poorte) volgden enkele jaren later. "PIVA Antwerpen was toen al een leidinggevende beroepsschool met vervolmakingscursussen van Roger Geerts, Adriaensen, Willy Desneux ... de iconen van de Belgische patisserie. Robert Baelde kwam te weten dat ik stage volgde in een gerenommeerde bakkerij in Brussel en



Herman Van Dender, creatieve en zakelijke duizendpoot, ondernemer, chocolatier, wereldkampioen patisserie en tv-vedette

plukte me daar weg. Met plezier kijk ik terug op deze tijd."

"Na twee jaar Baelde volgde ik stages in Zürich en in Tours bij chocolaterie Ménard, toen al een gerespecteerd lid van Relais & Desserts. Als afscheidsgeschenk mocht ik één recept kiezen uit zijn heilig receptenboekje. Ik koos voor 'Le Pavés de Tours', een vierkante praline die doet denken aan de kinderkopjes van de oude stad en die

bestaat uit een krokante praliné omhuld met donkere of melkchocolade."

MONSIEUR COUPE DU MONDE

Niet voor niets noemt men Herman Van Dender "Monsieur Coupe du Monde": "De eerste wedstrijden waar ik aan deelnam waren tijdens de Euroba en de Piva Cup. Ik herinner me mijn eerste wedstrijd, waar ik onmiddellijk werd gediskwalificeerd



"Ik wil me 100% toeleggen op de chocolaterie door het produceren van mijn eigen chocolade"



"Ik trok twee weken naar Tokio om me bij te scholen in ijssculpturen"

omdat mijn taart(decoratie) te hoog was. Idem dito met een innoverende chocolade entremets met in het midden een laagje crème brûlée. Vandaag een vanzelfsprekendheid maar toen was dat té vernieuwend. De wereldvreemde juryleden dachten dat er crème pâtisserie in mijn taart was verzeild geraakt. De kwaliteit van een wedstrijd hangt af van de kwaliteit van de jury. Nadien kwamen de Prosper Montagné, de nationale en internationale Mandarin Napoléon en het Championnat de France."

GEPASSIONEERD DOOR IJSSCULPTUREN

"Jacques Say en Marc Debailleul waren de grondleggers van de Belgische deelnames aan de Coupe du Monde de la Pâtisserie in Lyon. Net zoals in de sportcompetitie werd er een team samengesteld waarbij pas op het laatst het definitieve team werd doorgegeven. Iedereen deed mee aan alle trainingen en gingen tot het uiterste."

"Het was de beginperiode van de ijssculpturen, de favoriete discipline van Gabriel Paillasson, de oprichter van de Coupe du Monde de la Pâtisserie. Die techniek sprak

me meteen aan en ik zag er ook business in. Vandaag ben je op enkele muisklikken verwijderd van een ijsmachine die grote blokken produceert, maar toendertijd moest je nog via via op zoek naar degelijk materiaal. We konden de Japanner Masa Fujita strikken om ons de basistechnieken aan te leren. Hij werkte in die tijd in Le Sanglier des Ardennes als dessertspecialist."

"Ik werd gepassioneerd en wou me verder vervolmaken, dus trok ik twee weken naar Tokio om me bij te scholen, met als apotheose: samen met 50 deelnemers in een lange straat ons eindstuk kappen, hakken en sculpteren in een blok ijs. Toen was er nog geen sprake van kettingzagen en branders. Daardoor kon ik later deelnemen aan het ijssculpturenfestival tijdens de Olympische Winterspelen in Salt Lake City."

6 KEER OP EEN PODIUM

In de lijst met meest behaalde medailles (1x goud, 3x zilver en 3x brons) staat België nog stevig op de vierde plaats na Frankrijk, Japan en Italië. Daarbij stond Herman Van Dender zesmaal op het podium, een absoluut record. Helaas is

de laatste medaille geleden van 2013. Tijd voor verandering?

"Sponsoring is vandaag een must. Het team kan beter ondersteund worden door designers, experts en coaches uit verschillende disciplines onder de arm te nemen, of door kandidaten op stage te sturen naar Japan of Amerika. Wanneer je de artistieke stukken in detail bekijkt, dan is dat puur design, puur artistiek. Daar kruipen vele uren training in. Voor de grote landen staat er een team van coaches en experts in dienst van de kandidaten; in België komt dit bovenop je dagtaak."





PRALINES KAN JE OP STOCK MAKEN MET EEN GOEDE PLANNING HEB JE IN PRINCIPE ZELDEN VERLIES

geweest. De consument is onvoorspelbaar geworden. Ofwel ben je om drie uur in de namiddag uitverkocht, ofwel blijf je om zes uur 's avonds zitten met 200 pistolets en 25 taarten. Ik wil me 100% toewijden op de chocolaterie door het produceren van mijn eigen chocolade. Net zoals in de patisserie wil ik productie en controle van a tot z."

HOOGWAARDIGE CHOCOLADES VAN EIGEN LIJN

"Helaas moet je je vandaag tevreden stellen met de chocolade die de industrie aanbiedt. Er zijn weliswaar meer keuzes en variaties dan 25 jaar geleden, maar toch ben je afhankelijk van hun aanbod. Vergelijk het met klassieke keukenchefs die hun eigen fonds en bouillons trekken in plaats van kant en klare poeders of pasta's te gebruiken. Zo maak je het verschil."

"De ingrediëntenlijst van chocolade is vrij beknopt: cacaopercentage, cacaomassa, droge stof en suiker, op basis daarvan kan je de eerste testen draaien. Verfijning en constante kwaliteit vergen wel wat meer geduld en frustraties. Mijn rechterhand Pascal De Deyne (bronzen medaille 2011) heeft samen met mij en met advies van Patrick Aubrion en

Frederic Blondeel de eerste chocoladedruppels van de lijn laten rollen. De juiste of unieke smaak vinden is niet zo moeilijk, maar de textuur, de vloeibaarheid en de glans iedere keer opnieuw vinden, was niet zo evident. Ik ben hier omringd door de beste chocolatiers en patissiers die exact weten wat ik wil of verwacht van chocolade. Bij de minste twijfel over de beoogde kwaliteitseisen werd de chocolade verwerkt in chocoladebiscuit, glaçages, chocolade voor de éclairs ... Niets ging verloren en dat was onze sterkte."

"Nu wordt alles in onze ateliers geproduceerd met eigen chocolade. Vandaag lopen hier meer dan een dozijn hoogwaardige chocolades van de lijn. Het verschil zit in de smaken, de combinaties en de grondstoffen. Je kan maar iets deftigs maken met deftige grondstoffen, de juiste cacaobonen, het correct roosteren, melkpoeder van alpenmelk ... Je próéft het verschil. Trouwens: je maakt ook geen lekkere croissants met margarine!"

BEAN-TO-BAR

Vandaag is dit een zeer populaire titel die menig chocolatier gebruikt. Het begrip is vrij ruim en wint aan populariteit. Consumenten gaan bewuster om met voeding.

PATISSIER VERSUS CHOCOLATIER FOCUS OP CHOCOLATERIE

Na 35 jaar denkt Herman eraan om de brood-banketbakkerij in Scharbeek stop te zetten of te verkopen. "Het is goed



"Nu wordt alles in onze ateliers geproduceerd met eigen chocolade"



"Ik zie stijgende populariteit en respect voor onze sector mits het aanbieden van kwaliteit"



"Onze capaciteit en productie gaat verdrievoudigen door de groeiende vraag naar 'lokale' kwaliteitschocolade"

Ze willen weten vanwaar de ingrediënten komen en hoe ze vervaardigd worden. Bij Van Dender is men uitzonderlijk transparant over de productie. "Met de glazen wanden heb je een educatief overzicht van hoe er hier wordt gewerkt. Alles loopt computergestuurd, gebaseerd op de honderden tests en vergelijkingen. Met wat huis-, tuin- en keukenmateriaal kan iedereen een kilo'tje 'bean-to-bar'-chocolade maken. Met het roosteren van cacaobonen in een oven of een koffiebrander kan je nooit een gelijkmatige kwaliteit nastreven. Daarom zie je dat deze chocolatiers bewust blijven steken op het aanbieden van tabletten. Of industriële chocolade pimpen met 1 of 3% zelfgemaakte chocolade: ook dat wordt vandaag bean-to-bar genoemd."

"De uitdaging zit hem in het doortrekken van de kwaliteit naar ganaches, couvertures, pralines, chocoladefiguren en witte chocolade. Dit parcours heeft me drie jaar gekost, om het huidige assortiment druppels op de markt te brengen en door te verkopen. Iedereen kiest uiteindelijk zelf hoe hij zijn filosofie aan de man brengt, maar ik geloof wel dat dit een groeiende markt is."

BAKE OFF VLAANDEREN

Het blijft een boeiend wereldje met persoonlijkheden zoals Regula Ysewijn en Wim Opbroeck. Hun visie enerzijds en de professionele inbreng van Herman Van Dender anderzijds zorgen ervoor dat de kandidaten ons wekelijks een ludieke,

leerrijke en verrassende blik gunnen op het reilen en zeilen van hun talenten. "Na vijf seizoenen zijn alle klassiekers de revue gepasseerd. Trends zoals suikervrij, vegan, glutenarm, cup- en weddingcakes inclusief. Gebaseerd op The Great British Bake Off – een format dat nu in tientallen landen wordt gereproduceerd – komen er nog verrassende wendingen, maar ik moet nog extra research doen naar traditionele nationale klassiekers uit Zweden, Schotland of Israël ..."

"De kandidaten zijn een voor een gepassioneerd, zonder de minste vakopleiding en ze werken onder enorme stress. Ik wik mijn woorden, sommige van deze hobby-

bakkers halen moeiteloos het niveau van de gemiddelde Vlaamse bakker en hebben een populaire webshop of home delivery met een eigen statuut en verrassend ingerichte werkplaats/atelier."

EN BINNEN 5 JAAR?

"De combinatie tv-werk en mijn chocoladefabriekje kan ik nog wat jaren volhouden, met passie. Onze capaciteit en productie gaat verdrievoudigen door de groeiende vraag naar 'lokale' kwaliteitschocolade. Verder zie ik een stijgende populariteit en respect voor onze sector mits het aanbieden van kwaliteit. De chocolatiers die chocolade aanbieden zonder verhaal, zonder transparantie of herkomst gaan zich laten voorbijsteken door de betere industriële spelers, de supermarkten met een basisaanbod met de nog steeds populaire candybars en tabletten, maar ook door chocolatiers uit het hogere kwaliteitssegment. Kijk maar naar de slagerijen en restaurants: die segmentatie zie je daar duidelijk. De populaire steak- en scampi-brasserieën versus de restaurants en slagerijen die zich profileren door lokale topproducten aan te bieden mét een duidelijk (herkomst)verhaal."



"Iedereen kiest uiteindelijk zelf hoe hij zijn filosofie aan de man brengt, maar ik geloof dat dit een groeiende markt is"