

HOE ROGER VAN DAMME UITGROEIDE TOT BEST PASTRY CHEF TER WERELD

Toen we Roger van Damme strikten voor dit interview vroegen we ons af of we met een chef, een patissier of een tv-gezicht gingen praten. Uiteindelijk bleek het een overbodige vraag want Roger is vooral een allround vakman die liefst zijn kennis doorgeeft of deelt met vakgenoten. "Noem me maar een apostel van de zoete zondes", onderlijnt hij. "Zowel vaktechnisch als communicatief, zelfs zakelijk wil ik mijn positieve en negatieve ervaringen delen met de jeugd die nog aan het begin van hun carrière staan."

Bruno Van Vaerenbergh



TALRIJKE STAGES EN WERKPLAATSEN

EXPERIMENTEREN EN IMPROVISEREN

Roger van Damme, rasechte Zeeuw, geboren in Oostburg in 1971, wist vrij snel dat hij bakker wou worden en dook op zijn twaalfde Ter Groene Poorte in Brugge in. Zowel zijn grootvader als zijn onlangs overleden vader, souschef en mentor stonden voordien ook achter het fornuis. Door zijn talrijke stages en werkplaatsen beseft Roger vrij snel dat discipline en nauwkeurig werken absolute voorwaarden zijn voor een succesvol eindresultaat. "Experimenteren en improviseren doe je best wanneer je de recepten en technieken goed beheerst", dixit Roger. Die technieken en vaardigheden leerde hij al tijdens zijn schoolopleiding bij Van de Linde (Sluis), bij Bellouet Conseil (Parijs), de Richemont Gastronomie-school in Luzern (Zwitserland), Huize van Noordwijk aan zee (Nederland), ISPC Gent...

ISPC, toen een innoverende Horeca-groothandel, was vrij bepalend voor zijn verdere carrière. Plots stond hij als culinair adviseur tussen al die chefs. "Horecamensen zijn van nature zeer leergierig en willen alles weten hoe je iets maakt. Ik werd snel hun held want ik wist meer van patisserie dan de gemiddelde chef. De eerlijkheid gebiedt me dat ik daar veel nationale en internationale demonstrateurs ontmoette of ze mocht assisteren, waar ik enorm veel van leerde. Ik kon volop experimenteren met hun recepten die ik als dessert aanbood in het restaurant van de ISPC. Uiteindelijk was ik een buitenbeentje tussen al die chefs."

ICONISCHE RESTAURANT EL BULLI

Er moet gezegd worden dat de stijl en de kennis van Roger voor een deel te danken is aan de stages die hij volgde bij Albert Adria van het iconische restaurant El Bulli in Spanje. Rudi van Beylen (zaakvoerder

van Hof Ten Damme in Kallo), bracht Roger in contact met de culinaire wonderboys en prompt kwam hij terug naar België met de eerste moleculaire dooier, een baanbrekende sferificatietechniek die aan de basis ligt van wat men Moleculaire Gastronomie noemt.

HET GEBAAAR IN DE CULINAIRE PERS

In 1994 opende Het Gebaar in Antwerpen. Toen nog in de Schuttershofstraat. Een eerder klassieke tearoom, goed gesitueerd tussen de luxe boetieks en andere eetgelegenheden. Er werden naast een innoverende dessertenkaart ook broodjes, slaatjes en eenvoudige gerechtjes geserveerd. "Mijn keukenkennis was eerder beperkt en niet in verhouding met mijn desserts. Met hulp van Sergio Herman en mijn patissierdiscipline groeide ook de kwaliteit van de hartige kaart", verklapt Roger. In 2003 verhuisde Het Gebaar

naar de hovenierswoning van de Antwerpse Botanische tuin. Daar kwam zijn filosofie nog beter tot zijn recht. Lange tijd waren de stijlvolle borden waar voor- en hoofdgerecht tot één signatuurgerecht worden opgebouwd kenmerkend voor Het Gebaar. Hierdoor kwam Het Gebaar in het vizier van de culinaire pers. Niet voor niets is Het Gebaar een 'lunch lounge'. "In het begin kregen we wel wat kritiek omdat we stopten met ontbijt te serveren en de zaak sloten om 18 uur. Door goed te rekenen en te cijferen beseften we snel dat we enkel rendabel waren tussen 11 en 18 uur. Niet dat mijn werkdag stopt om zes uur in de namiddag, nee door deze planning te implementeren creëer ik meer tijd om aan andere dingen te werken, zoals njam! tv, boeken, workshops, desserts te serveren op bedrijfsfeesten en zo bouwde ik aan het merk Roger van Damme."

BEST PASTRY CHEF TER WERELD

Gault&Millau roept de dessertkaart van Het Gebaar uit als de beste van België, vervolgens bekronen ze Roger van Damme als 'Chef van het Jaar' en een jaar later volgt de eerste Michelinster. De ultieme bekroning kwam er in 2017, toen hij op de Best Chefs Awards werd uitgeroepen tot Best Pastry Chef van de wereld.

"Op het eigenste moment besef je het niet maar wanneer de gidsen het jaar erop uitkomen of de Chefs Awards worden uitgeroepen voel je pas dat je erbij hoort, dat je tussen andere culinaire sterren komt te staan als kleine patissier uit Antwerpen. Hoe langer je een titel of een vermelding draagt, hoe meer je dat gaat waarderen. Anderzijds bezorgt het je stress, je zelfvertrouwen krimpt, wanneer je het niet verwacht slaan ze toe, positief of negatief."

BELANG VAN DE PERS

"Een deel van het succes is te danken aan de pers. Pers en media zijn zeer belangrijk in onze branche. Vandaag maken mensen eerder hun eigen verhaal, reels, digitale pagina, maar het



Roger van Damme en njam! tv zijn onlosmakelijk aan mekaar verbonden

komt op hetzelfde neer. Het gaat razendsnel."

Willem Asaert, Marc Declercq, Jan Scheidtweiler en Pieter van Doveren, onze belangrijkste culinaire schrijvers en recensenten besteedden vrij veel aandacht aan Het Gebaar en aan Roger als persoon. De pers houdt nu eenmaal van vernieuwingen en nieuwsfeiten. "Terwijl ik zelf van mening ben dat vernieuwing eerder een hernieuwing is of een veredelde kopie van een bestaand iets. Heb ik iets uitgevonden? Espuma's, moleculaire technieken, 3D-foodprinting ... wellicht niet, maar we waren we er wel heel vroeg bij. Op een bepaald moment, toen ik terugkwam van EL Bulli, heb ik die vier journalisten uitgenodigd om hen die laatste technie-

ken te tonen, ze te laten proeven en mijn filosofie gedeeld. Waarschijnlijk was dit mijn kwantumstap."

INSPIRATIE EN SIGNAATUUR

WAT OP MIJN NETVLIES BLIJFT HANGEN

Wanneer je het grote Dessertboek of de Google-afbeeldingen bekijkt ontspringt onmiddellijk de vraag, "Waar of hoe vind je al die inspiratie? Sommige dessertborden zien er bijna uit als een tafereeltje of een 4D-kunstwerk, alle zintuigen worden geprikkeld. Het begint voornamelijk met iets wat op mijn netvlies blijft hangen, het Atomium, een snoepwinkel, het circus, de tuin of een boeket bloemen.

Op de kaart van Het Gebaar vind je meerdere klassiekers of signatuurgerech-

EXPERIMENTEREN EN IMPROVISEREN

DOE JE BEST WANNEER JE DE RECEPTEN EN TECHNIEKEN GOED BEHEERST



Gault&Millau roept de dessertkaart van Het Gebaar uit als de beste van België

ten: de rundstartaar, de Dame Blanche en de bijna wereldberoemde pannenkoeken. Gerechten waarvoor gasten speciaal langskomen. "Deze mag je nooit van de kaart halen. Wat niet wegneemt dat je niet mag vernieuwen. Sla er de Michelin-gids op na, bijna altijd vermelden ze het signatuurgerecht van het huis. Dat kan je als patissier of chocolatier ook sturen, mits je er een verhaal of beleving rond creëert rond je creatie, zo niet zal het nooit lukken. Doe wat je zelf

graag doet, doe het goed, maar laat je nooit beïnvloeden door gidsen of vakreconsenten."

GEBOREN ONDERNEMER

"Op school doe je vakkennis op en wat elementaire kennis wat boekhoudkundige zaakvoering betreft, maar hoe ondernemen of een team coachen leer je met vallen en opstaan. Vandaag staat Het Gebaar op stevige fundamenten. M.a.w. de reputatie en mijn rech-

terhand Paul Brokke. Ik mag mijn beide handen kussen dat ik trouwe medewerkers heb die mijn filosofie begrijpen, volgen, sturen en uitvoeren. Leveranciers spelen hierin ook een belangrijke rol, zij die in jou geloven laten je nieuwe machines of prototypes van apparatuur uittesten, wat in ons voordeel is."

"Een horecazaak runnen is veel meer dan dag na dag foutloze gerechten neer te zetten. Het is ook een team meetrokken, trainen en motiveren,



Niet voor niets is Het Gebaar een 'Lunch Lounge'



Sommige dessertborden zien er bijna uit als een tafereeltje of een 4D kunstwerk

omgaan met kritiek en digitale recensies. Sommigen kiezen om hun loopbaan elders voort te zetten en dan kijk je fier terug naar hun begindagen en met welke bagage ze vertrekken. Jan Tournier, Thomas Diepersloot, Thijs Meliefste, Gill Walschap, om er maar enkelen op te noemen."

2022

Het overlijden van zijn vader laat emotionele sporen na. Niet iedereen heeft lange intieme gesprekken met geliefden die ze moeten loslaten. Voor Roger was dit een extra motivatie om nog meer kracht en dynamiek in de zaak te steken. Plannen om het peperkoekenhuisje aan de 'Botaniek' naar een hoger niveau te tillen werden concreet en vandaag kan je het vernieuwde Gebaar herontdekken. Strak interieur, harmonieuze kleuren, elegant servies, je waant je in een Parijse of Londens Palace hotel.

REVOLUTIONAIR CONCEPT

Desserten Elements was 15 jaar terug een volstrekt revolutionair concept bedacht door Roger van Damme, samen met Carlos Deleye en Didess. Het principe? Het uit elkaar halen van de bestaande dessertborden en het commercialiseren van quenelles, bollen, crumbles, biscuit, gels om ze ingevroren aan



ONTDEK DE RECEPTEN

via de code of surf naar bakery.pmg.be

te bieden, en vervolgens te recombineren en zelf een perfecte dessertbord samen te stellen naar de stijl van het huis.

"Dit is een puur zakelijk concept maar er zijn ook samenwerkingen, of eerder uitwisselen van ideeën met ander collega's zoals Frank Haasnoot, Tom van Woerkum, Sydney

Schutte, Rudolph van Veen, Carlos Deleye ... Het ontbreekt ons allemaal aan tijd om samen concepten te ontwikkelen, jammer maar helaas. Vergeet niet dat ik me samen met andere collega's tien jaar heb ingezet, met coaching, sturen en trainen van meerdere Belgische Coupe du Monde-kandidaten."

ROOSKLEURIGE TOEKOMST VOOR DE BRANCHE

"Wanneer ik terugkijk, onthoud ik vooral de trendsetter Pierre Hermé die de Mafter-techniek heeft neergezet (gekleurde jocondebiscuit met lijntjes om randgarnituren te bakken), ook het eindeloos assortiment entremetvormen en siliconenmatten, waar ik wellicht onrechtstreeks heb toe bijgedragen. Ik werk al jaren met bollen, quenellen en cirkels. Algemeen zit onze sector in een positieve golf. Losstaand van de zware energie- en personeelsperikelen zie je toch veel beweging. Zolang de restaurantsector beweegt zal ook de patisserie-sector mee bewegen. Smaken, technieken maar ook vakmensen switchen van de ene sector naar de andere."

"Niet enkel in België maar ook in Frankrijk zie je elegantere patisserie, de croissant-viennoiseriehype, het brood van weleer met desem en lokale granen. Het klassieke patroon, brood-banket-chocolade-ijs-marsepein, zal niet blijven bestaan. Je

moet je specialiseren in één of twee categorieën en pas nadien uitbreiden. De enige manier om centen te verdienen, en je zal centen moeten verdienen! Vandaag is alles zo duur geworden. Gebruik Instagram, kijk rond, je hoeft niet meer de wereld rond te reizen om iets te ontdekken, vandaag is alles digitaal beschikbaar. Wees creatief en alert. Iedere dag geeft wel iets."

ROGER VAN DAMME 2030

"Keuzes maken staat vandaag op nummer 1. Een gouden raad die ik van mijn vader meekreeg. Ondanks mijn enthousiasme en gemeente vriendelijkheid naar de buitenwereld toe heb ik ook zorgen om op te lossen en zijn er ook maar 24 uur in een dag. Met ouder te worden, besef ik dat ook levenskwaliteit belangrijk is en spring ik niet meer op elke kar vol opportunititeiten. Ik kies de projecten uit waar ik juist nog meer energie van krijg. Mijn vader zei me dat ik goud in mijn handen heb en dat ik dat niet moet weggeven om met brons of zilver achter te blijven door verkeerde keuzes te maken. Het Gebaar kreeg recentelijk een volledige make-over en dat zou ik graag naar een nog hoger niveau tillen."

