

# PATRICK ROGER

## Kunst, Chocolade en Emotie in Perfecte Harmonie.

*De boetieks van Patrick Roger zijn onmiskenbaar herkenbaar door hun artistieke etalages. Vaak prijkt er een indrukwekkend beeldhouwwerk van een dier, een standbeeld of een sculpturale impressie. Het roept meteen de vraag op: hoe vertaal je diezelfde artistieke visie naar een commerciële praline?*

“Onze kleine halve chocoladebolletjes lijken op het eerste gezicht misschien minder spannend dan een beeldhouwwerk,” vertelt Roger. “Maar de bolle vorm en dimensie bieden een rijkdom aan mogelijkheden, die verder gaan dan een plat schilderij. Door met dezelfde artistieke visie naar onze creaties te kijken, worden de mogelijkheden grenzeloos.”

De wereld en de geopolitiek fascineren hem, vooral in relatie tot zijn vak. “Kijk naar de Coupe du Monde de la Pâtisserie,” zegt hij. “Daar komen landen samen om hun expressie en talent te delen. Dat is pure emotie. Het gaat mij niet zozeer om wie er op het podium staat, maar om vakmanschap, passie en het wederzijds respect dat politieke grenzen overstijgt.”

Zijn atelier weerspiegelt die wereldse blik: machines en installaties uit alle windstreken, zonder enig chauvinisme. “Ik zie overal kansen. Ik wil niet in een Frans kadertje geplaatst worden. Voor de kandidaten is de uitdaging duidelijk: emotie uitstralen via hun creatie en me verrassen. Er is geen compromis: het moet 5 op 5 zijn, of helemaal perfect.”



## “Mijn persoonlijke favoriet? Een eenvoudige ganache nature, room en chocolade.”

Wanneer we het hebben over de essentie van chocolade en room, gebruikt Roger een metafoor: “Vergelijk het met een uitzonderlijk huwelijk. Room en chocolade vormen een perfecte basis voor ganache, die de kern van de meeste pralines vormt. Het is een relatie van liefde en voeding, onafscheidelijk en uitzonderlijk. Mijn persoonlijke favoriet? Een eenvoudige ganache nature, room en chocolade. Daar kun je eindeloos mee experimenteren door verschillende cacaosoorten of melktypen te combineren.”



Toch waarschuwt hij voor de uitdagingen in de toekomst. “Room, boter en melk zijn nog makkelijk verkrijgbaar, maar er komt spanning op de wereldwijde toelevering van cacao, noten en vanille. In de afgelopen twintig jaar is chocoladeverwerking wereldwijd sterk gegroeid. Vergelijk het met wijn en druiven: er is voldoende, maar niet altijd van uitmuntende kwaliteit.”

Over zijn eigen merk zegt hij nuchter: “Dit is nog maar de eerste generatie, we zijn verre van een gevestigd merk. We groeien snel, en zolang we productie en logistiek onder controle hebben, geniet ik er elke dag van.”

De pandemie bracht onverwachte uitdagingen. “Veel patissiers deden goede zaken tijdens de wereldwijde crisis, maar wij als chocolatiers in Parijs verloren plots onze grootste omzet: geen toeristen, geen export. Gelukkig hebben de Parijzenaars ons opnieuw ontdekt. Het is nu een kwestie van dat momentum vast te houden.”

**Patrick Roger blijft gedreven door één centraal idee: kunst en chocolade zijn geen tegenpolen, maar partners in een universele taal van emotie en vakmanschap.**