



# PIERRE MARCOLINI BESTE PATISSIER TER WERELD

Op 5 oktober 2021, één jaar na de virtuele uitreiking van de titel, ontvangt Pierre Marcolini - verkozen door een panel van onafhankelijke journalisten, tot Beste Patisserie ter Wereld - zijn prijs persoonlijk op het internationale podium van de World Pastry Stars, met aan zijn zijde: Pierre Hermé. De prijs is een eerbetoen aan de chocoladevirtuoso's die er op internationale wijze in slaagt de stiel van chocolatier-patisserie in de spotlights te zetten dankzij zijn creativiteit, producten, commerciële en bedrijfswaarden, maar evenzeer voor zijn inzet op gebied van opleiding en kennisoverdracht.

Bruno Van Vaerenbergh

## **WORLD PASTRY STARS LOVENDE JURY**

In navolging van World's 50 BEST restaurants werd in 2014 de World Pastry Stars in het leven geroepen. Een gezaghebbend internationaal seminarie dat in Italië wordt georganiseerd met de meest invloedrijke patissiers ter wereld. "Pierre Marcolini is een vakman die erin geslaagd is een revolutie teweeg te brengen in de chocoladewereld door unieke producten te creëren met een kwaliteitsniveau en een perfect design. Hij heeft een grondige kennis van de cacao-cultuur en is een woordvoerder voor ethisch verantwoord snoepgoed, voorstander van de verbetering en bescherming van de cacao-plantages en eerlijke beheerscriteria. Een vernieuwer die in staat is voortdurend te evolueren en op zoek gaat naar nieuwe inzichten met een perfect evenwicht tussen creativiteit en duurzaamheid", aldus de internationale jury.

Chocolaterie Magazine kon Pierre Marcolini spreken in zijn atelier in Haren en vroeg hem naar de toekomst van het vakmanschap.

## **ERKENNING VOOR HET 'PROJECT' MAISON PIERRE MARCOLINI**

"Na de Wereldbeker Patisserie in Lyon in 1995 en talloze andere prijzen is deze award vooral een erkenning voor het 'project' Maison Pierre Marcolini. Natuurlijk ben ik tevreden en fier over het verleden met mijn verworven wedstrijdmedailles en trofeeën die toen vooral het hoog patissierenniveau van Belgisch vakmanschap reflecteerden. Er was een uitdagend wedstrijdveld met de Mandarin Napoleon, Fonds Arthur Trogh, Prosper Montagné Patisserie en de prijs Robert Baelde. Wedstrijden zijn momentopnames van de getrainde opdracht. Iedere patissier of chocolatier kan een wedstrijdstuk maken en een topprestatie neerzetten, mits voldoende training."



"Het ontwerpen van een praline of een nieuw gebak geeft veel voldoening en energie"



Pierre Marcolini op het internationale podium van de World Pastry Stars

## GOUDEN TIJD VAN BELGISCHE PATISSERIE

Terugkijken op de gouden tijd van de Belgische patisserie doet Pierre Marcolini met gemengde gevoelens.

"Gedurende 10 jaar had België een ijzersterke patissierereputatie en behoorde tot de top 3 van de sterkste patisserie landen naast Italië en Frankrijk. De scholen draaiden op vakkennis en discipline, de grote patissierhuizen in Brussel (Marchal, Wittamer, Nihoul, Jacobs ...) werkten met de talenten van toen. Er was veel competentie. Vergeet niet dat er in de jaren 90 nog 5000 bakkerijen waren in België. Vandaag de dag zien we eerder dat Franse patissiers zich in Brussel vestigen."

## BELGISCH PATRIMONIUM MOET BLIJVEN BESTAAN

"Tijden veranderen dus ook het Belgisch patisserie- en chocolaterielandschap. We moeten er samen voor zorgen dat het Belgisch patisserie patrimonium blijft bestaan en dat er over 10 jaar niet beweerd wordt dat een Opéra, macarons of een Cannelé Bordelais uit de Belgische patisserieboeken komt. Een correct gebakken mattentaart, een fijne javanais of een bolus gemaakt volgens

de regels van de kunst, dát is onze plicht als vakman. Het stemt me beetje triest dat we het Belgische patrimonium van patisserie en chocolade niet voldoende onderhouden, de drive is weggeëbd in de scholen en de jongere generatie kan je niet meer motiveren om een stap verder te gaan. Voeg daaraan toe een gebrek aan ondersteunende maatregelen van de overheid, investeerders en sponsors, dan weet je dat België niet snel meer op een podium zal staan."

"Met alle technisch een digitale mogelijkheden is het voor de jonge patissier eenvoudiger geworden om te leren maar je hebt wilskracht en discipline nodig. Het recept maakt niet de patissier, maar het is de vakman die het recept maakt. In Frankrijk is er een ongelooflijk respect voor MOF's (Meilleur Ouvrier de France). Dat wordt gevaloriseerd, wordt door de consument erkend, zelfs door de Franse president. In België en Japan loopt iedereen met een vlagje op zijn 'chefs jacket' geborduurd."

"Weet u dat de fijne patisserie in Oostenrijk ontstaan is, de Weense koffiehuisen met de Sachertorte en Dobostorte,

waren wereldbekend, waar staan ze vandaag? Anderzijds, wie had ooit gedacht dat Kopenhagen toonaangevend ging worden op gastronomisch niveau. België is politiek té verdeeld om op een gestructureerde manier ondersteuning en begeleiding te geven aan ons culinair erfgoed. Vlaanderen kreeg het voor mekaar om de The World's 50 Best Restaurants te organiseren in Antwerpen. België heeft wel iets te betekenen in de wereld van de haute gastronomie. Het ontbreekt de Waalse overheid aan dynamiek en bereidwilligheid op dit domein. De media doet veel voor ons maar het zou fijn zijn om ook het vakwerk en de passie te tonen achter de schermen van keukens, chocolaterie, bakkerijen ..."

## ROL VAN DE MEDIA

"Het wordt almaar moeilijker om jonge patissiers of bakkersgasten te motiveren om lange weekends of nachten te draaien, laat staan de feestdagen. De maatschappij overspoelt ons met een commercieel consumeergedrag. Logisch dat de jongeren ook aan de feesttafel willen aanschuiven. De jonge generatie wil gezien worden en vandaag gaat dat via tv-programma's en social media,



*In 2001 pionierde Pierre Marcolini met de bean-to-barproductie*

i.p.v. alle vrije uren op te offeren aan trainingen voor Coupe du Monde of World Chocolate Masters. Het digitale podium is breed genoeg, De Beste Belgische bakker of Le meilleur boulanger de France zijn vandaag enorm populair. We leven in een digitale cultuur, consumenten maken foto's op restaurant, ontlede gebakjes, dat is de nieuwe stijl van 'consumeren' en sharen. Mochten we nog de juiste prijs kunnen vragen én krijgen van de consument, dan is de toekomst voor ons vak verzekerd. Het is onbegrijpelijk dat een espresso in een brasserie bijna € 3 kost voor één minuut werk terwijl voor een correct gemaakte éclair amper de helft

kan gevraagd worden. Nobele grondstoffen kosten een fortuin, de arbeidskrachten worden alsmaar duurder, maar niemand durft de prijs te vragen. Daar ligt nog een taak voor de media!"

### **AMBACHT VOOROP**

"Het doorgeven van het vakmanschap is een van de mooiste facetten van ons beroep. Het ontwerpen van een praline of een nieuw gebak geeft veel voldoening en energie. Daarom heb ik ook liever dat men mij ambachtelijk chocolatier noemt i.p.v. maître, een maître is iemand die alles kent en weet. Ik niét!" "Belgische chocolade is wereldbekend maar er zijn geen grenzen tussen de

landen. Het gaat over personen en createurs. De compositie met zelf geselecteerde en geroosterde cacaobonen en fijne ingrediënten uit Europa maakt van een chocolade een kwaliteits- of luxechocolade. Je vraagt op restaurant toch ook niet naar een 'Franse wijn' maar je selecteert een wijn die past bij je menu of je goesting. Dus geen standaardchocolade verpakt in een gouden doosje maar een eigen duurzame chocolade ontwerpen en produceren, dat alles geproduceerd op Belgische bodem met een gemotiveerd team, een echte brigade, dat maakt het product Belgisch. Geloof me wanneer je een consument ziet degusteren in Brussel,



*"België heeft wel iets te betekenen in de wereld van de haute gastronomie"*



In 1995 won Pierre Marcolini de prijs als World Pastry Champion met zijn creatie l'Envol



"Het doorgeven van het vakmanschap is een van de mooiste facetten van ons beroep"

Parijs of Shanghai; de emotie, de sensatie blijft dezelfde. Smakelijke sensaties, dat proberen we te verkopen.

## PIONIER IN BEAN-TO-BARVERHAAL

In 2001 pionierde Pierre Marcolini met de bean-to-barproductie. Het selecteren van cacaotypes en bonen, zelf roosteren en concheren en zelf produceren maakt een signatuurchocolade. Toen was er veel scepticisme in de chocoladewereld over deze onbekende manier van werken. Vandaag, 20 jaar later, zijn er in België een 40-tal volgelingen die ook geloven in het beheersen en sturen van het totale kwaliteitsproces. Het aanwenden van het meesterschap over uw signatuurchocolade van a tot z zal de toekomst zijn naast de bestaande couvertures van de gekende fabrikanten."

"We gaan steeds op zoek naar de beste Criollo-, Trinitario-, Nacional- of Forasterobonen en reizen naar alle uithoeken van de wereld om ons rechtstreeks te bevoorraden bij lokale producenten. De cacaoberoeren wereldwijd zijn amper een telefoontje verwijderd, dat was vroeger wel anders. Vandaag werken we zelfs met cacao-bonen uit China en Indië. De terroirs en

de subvariëteiten van de cacaobonen zijn grenzeloos. Ook het technische materiaal en uitrusting is beschikbaar voor kleinere producties zodat iedere ambitieuze chocolatier dit aankan. Bierbrouwers, desembroodbakkers en koffiebranders zijn dit pad al ingeslagen. Een

## IEDERE PATISSIER OF CHOCOLATIER KAN EEN TOPPRESTATIE NEERZETTEN, MITS VOLDOENDE TRAINING

deel van de consumenten verwacht buitengewone producten i.p.v. uniforme chocoladesmaken en willen daar ook de prijs voor betalen."

## WAAR ZIEN WE PIERRE MARCOLINI IN 2030?

Met 40 winkels en meer dan 300 werknemers is Marcolini uitgegroeid tot een begrip in de wereld van chocolade en patisserie, een merk; maar PM spreekt liever over een project, een *never ending story*. "Misschien zijn we elders

een 'merk', maar in België en Frankrijk zijn we gekend als chocolatier, patissier. Iedere dag topprestaties neerzetten dat is de grootste uitdaging. Onze transparantie is ons kwaliteitskenmerk. Geen labels en andere certificaten. Trouwens, onder een culinair gerecht van een sterrenrestaurant vind je ook geen labels of ISO-nummers."

"Mijn droom is een *école d'excellence* op te richten in België. Enerzijds wil ik de kennis doorgeven van het product die me alles heeft gegeven, namelijk cacao en chocolade. Een opleiding van bean-to-bar, creatief, inspirerend, passie en vakmanschap. Zowel in Frankrijk en Zwitserland heb je gespecialiseerde scholen waar een beperkt aantal studenten wordt toegelaten. Vergelijk het met de Antwerpse Modeacademie. De vraag naar lokale signatuurchocolade is groeiende en daar zijn de scholen nog niet in meegegaan. En waarom in België? Mijn reizen over de wereldbol hebben me geleerd dat hier een ongelooflijke gastvrijheid bestaat, meer dan elders. In Japan, het VK, Frankrijk of Milaan kom je zonder de lokale taal machtig te zijn nergens; in België zal men altijd proberen om je in iedere taal te woord te staan."