

# Relais Desserts, de elite in Frans geïnspireerde patisserie en chocolade

Submitted by Guest blogger Ignace Proot on 23/10/2015 - 12:16.

Hoe zorg je voor vernieuwing in de etalage tijdens de eindejaarsperiode? Met die vraag trokken opnieuw veel bakkers en patissiers naar de eindejaarsdemo's van Debic. Dit keer werden dit treffen gepresenteerd door Marc Ducobu en Jean-Philippe Darcis, twee leden van Relais Desserts. What's in a name? Gastblogger Ignace Proot legt deze internationale keurgroep even onder de loep.

## Wat is Relais Desserts?

Al meer dan 30 jaar lang brengt Relais Desserts de elite van de 'Haute Pâtisserie Française' bij elkaar. Waarom? Doel nummer één is de liefde voor fijne, kwaliteitsvolle patisserie promoten in alle uithoeken van de wereld. Relais Desserts is dan ook uitgegroeid tot een internationale community van ruim honderd banketbakkers en chocolatiërs uit negentien landen, elk de 'crème de la crème' in hun regio en gepassioneerd door het vak.



## Uitmunten in kennisdeling

Het mantra van Relais Desserts steunt op twee waarden: uitmunten in het vak én kennis uitwisselen. Alle leden creëren gebak en chocolade zonder compromissen. Ze leggen de lat voor zichzelf bijzonder hoog, met onovertroffen beroepskennis, uiterste precisie en topkwaliteit als trefwoorden. Tenminste, dat is de uitdaging, telkens opnieuw.

Voorzitter Frédéric Cassel vertelt hierover: "Het zoeken naar uitmuntendheid is een dynamiek, een aanloop om zichzelf te overtreffen en beter te worden." De club maakt er ook een punt van, alle kennis en kunde te delen met gelijkgestemden. Dit is wel een exclusieve, maar geen besloten club. Elk jaar sluiten nieuwe leden aan bij Relais Desserts, afkomstig uit het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Noorwegen, Oostenrijk, Nederland en Spanje, maar ook uit Australië, de Verenigde Staten en Japan.

Twee maal per jaar komen de leden van Relais Desserts samen. Een eerste seminarie vindt plaats in Yssingaux (Haute Loire - Frankrijk), in september. Daar proeven leden allerlei nieuwe producten en technieken. Dit is ook een uitgelezen moment om kennis en kunde met elkaar te delen. In de lente is er traditiegetrouw een tweede seminarie, dit keer bij een lid van Relais Desserts. De bezoekers krijgen dan een voorstelling van zijn onderneming en mogen 'proeven' van de regio. Op dat moment is er ook een groot banket waar het publiek de nieuwste creaties in 'Haute Pâtisserie' kan degusteren.



## Krijgen en geven

De energie van de Relais Desserts-club komt vooral tot uiting in het samen nadenken en aan elkaar doorgeven. Het motto? "Wat we weten en kennen, vertellen we aan elkaar." Leden van de club verplichten zich ertoe om al hun recepten, hun geheimen en kundigheden aan elkaar door te geven, want het streven naar beter is een gemeenschappelijk doel. Naast die kennis delen ze ook hun praktische tips & tricks met elkaar. Elk lid kan er terecht met vragen over beheer, marketing, reclame en andere zakelijke topics.

Marc Ducobu en Jean-Philippe Darcis, te gast tijdens de Eindejaarsdemo's 2015 van Debic, over hoe zij Relais Desserts ervaren:

"Om vooruit te gaan, moet je voortdurend op zoek gaan naar beter. Als professionals hebben we alles gedaan wat we konden: cursussen gevolgd, demo's bijgewoond, aan wedstrijden deelgenomen. Altijd hebben we alles op alles gezet voor ons vak. Bij Relais Desserts hebben we niet alleen veel nieuwe inzichten, technieken en recepten verworven, maar zelf ook veel met onze collega's gedeeld. Je krijgt er de ruimte om te groeien en te evolueren, te leren en zelf door te geven."

De leden van Relais Desserts liggen meestal aan de basis van de tendensen van morgen. Ze kennen uiteraard de grote klassiekers, maar in hun zoektocht naar beter ontwikkelen ze ook nieuwe recepten of gebaksoorten met vernieuwende smaken.



## Hoe lid worden van Relais Desserts?

In het charter van de club staan een aantal waarden die de leden moeten delen. Daarnaast zijn er ook voorwaarden waaraan iedereen moet voldoen:

- Minstens drie jaar eigenaar zijn van een eigen bedrijf;
- Voorgesteld worden door twee 'peters' die borg staan voor je kwaliteit als vakman en als mens;
- Een gunstig rapport van het bezoek van het toelatingscomité;
- Tijdens het herfstseminarie een demonstratie geven voor alle leden.

Relais Desserts is ondertussen een bekende naam onder vakmensen. De club investeert dan ook graag in de promotie van patisserie van grote klasse bij het brede publiek. Bernard Proot, Patisserie-Chocolaterie Del Rey (Antwerpen): "Wanneer iemand bij een lid van Relais Desserts buitenstapt, dan heeft hij of zij gebak of pralines gekocht van een onberispelijke kwaliteit met een verfijnde afwerking."

## Leden van Relais Desserts Regio België

- Paul Wittamer - Pâtisserie Wittamer, [www.wittamer.com](http://www.wittamer.com)
- Bernard Proot - Patisserie-chocolaterie Del Rey, [www.delrey.be](http://www.delrey.be)
- Marc Ducobu - Pâtisserie Ducobu, [www.ducobu.be](http://www.ducobu.be)
- Jean-Philippe Darcis (regioverantwoordelijke) - Pâtisserie Darcis, [www.darcis.com](http://www.darcis.com)
- Arthur De Rouw – Patisserie De Rouw, [www.derouw.nl](http://www.derouw.nl)

Wilt u zich nog meer laten inspireren door het werk van Relais Desserts-leden? Bekijk dan de websites van:

Pierre Hermé [www.pierreherme.com](http://www.pierreherme.com)

Pâtisserie Dalloyau [www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)

Frédéric Cassel [www.frederic-cassel.com](http://www.frederic-cassel.com)

**Met dank aan gastblogger Ignace Proot**