

Het begon met handjes. Anno 2011 heeft Antwerpen de ganse zoete zonde in de aanbieding. Kwalitatief hoogstaand, bovendien. Dessertenkunstenaar en chef-kok Roger van Damme onthult zijn persoonlijke *coups de coeurs*.

TEKST: SANDRA GENJIN FOTO'S: MICHEL WAERSEWYCK



CHEF-KOK **ROGER VAN DAMME** IS

# ZOT VAN ZOET ANTWERPEN

**A**ntwerpen wordt zoeter met de jaren, steekt Roger van Damme van wal. "Alsof de Koekenstad haar bijnaam meer dan ooit wil huldigen." Chocoladekunstenaars zijn geen unicum meer, cupcake-acrobaten evenmin. Maar ook een traditionele tearoom waar je een lekker stuk taart eet, hoort tot de mogelijkheden. "Vooral in de Wilde Zee bulkt het van de speciaalzaken, de een al

beter dan de andere. Heerlijk om door te wandelen en jezelf te trakteren op de betere koek en het beste ijs van 't Stad", lacht van Damme. "Concurrenten zijn we niet, eerder supporters van elkaars werk. Voor inspiratie is er mijn eigen, bescheiden tuin. Momenteel kweek ik citroengras, en dat wordt zeer binnenkort in een nieuwe creatie verwerkt." Creatief met zoet, Roger van Damme weet er alles van. Zijn thuisstad, Antwerpen, eveneens. →



Del Rey

## WERELDBANKETBAKKERIJ

"De zaak van Marcolini werd ooit uitgeroepen tot wereldbanketbakkerij. Die titel spreekt voor zich. Marcolini is een chocoladespecialist par excellence, waar we in Antwerpen best wel fier op mogen zijn. Leuk is zijn open keuken waar de eclairs worden gemaakt, een van mijn favorieten van het huis. Ook qua presentatie is Marcolini erg sterk. Ik denk dan aan de manier waarop de macarons worden tentoongesteld, net kleine kunstwerkjes. Pierre is voor mij het prototype van de moderne, modebewuste chef."

Pierre Marcolini, Kelderstraat 3,  
Tel. 03/226.50.01, [www.marcolini.be](http://www.marcolini.be)