

DE LEKKERSTE BIJEENKOMST: SEMINARIE VAN DESSERT-KONINGEN

'DE WERELDTOP VAN PATISSIERS EN CHOCOLATIERS ZAL ER ZIJN'

Dit weekend zakt de crème de la crème van patissiers en chocolatiërs uit de hele wereld naar Antwerpen af voor een jaarlijkse bijeenkomst. Drie dagen lang zal het Internationaal Seminarie van Relais Desserts onze stad hullen in een geur van chocolade en vanille. Maar eerst spraken wij met Bernard Proot, de tovenaars van huis *Del Rey*, die het evenement naar onze stad wist te halen.

Bernard Proot: "Van oorsprong is de Relais Desserts eigenlijk een Frans initiatief. Bedoeling is dan ook om over de kwaliteit van de Franse top-pâtisserie te waken door de beste patissiers ter wereld samen te brengen in één vereniging."

En ik die altijd dacht dat de beste pâtisserie Belgisch was...

Proot: "Éclairekes, tom pouceltes en rijstvlaaiques, dat zijn natuurlijk Belgische uitvindingen, maar de bevroren taart heeft van oorsprong een Frans accent. Het is echter niet belangrijk wie precies welk dessert heeft bedacht, wel wie momenteel de lekkerste éclairekes en bevarois kan maken."

Hoe word je lid van zo'n lekkers club?

Proot: "Door creatief met je beroep bezig te blijven en niet op je lauweren te rusten. Toppatissiers en -chocolatiërs experimenteren namelijk voortdurend met verschillende smaken en ingrediënten, op zoek naar de lekkerste combinatie. En zo kom je eigenlijk varzelf bij Relais Desserts terecht. Want wie lid

wordt van onze vereniging -op voorwaarde dat hij aanvaard wordt- kan putten uit alle aanwezige kennis. Leden zijn namelijk verplicht om hun ervaring met anderen te delen. Met als enig doel: de geheimen van de Franse pâtisserie nooit verloren te laten gaan. Momenteel telt Relais Desserts 80 leden uit negen landen, waaronder Frankrijk, België, Japan, Italië, en zelfs één iemand uit Nederland..." (lacht)

Is zo'n seminarie dan een beetje julie jaarlijkse vergadering?

Proot: "Nee, het is een manier om ons in groep te tonen aan de buitenwereld. Om de mensen te laten zien en proeven wat het verschil is tussen een industrieel gebakje en een artisanale topproduct van de allerbeste kwaliteit."

LEKKERE FEESTEN

Waarom dit jaar Antwerpen?

Proot: "Omdat ik na afloop van het vorige seminarie in Frankrijk iets té enthousiast mijn vinger heb opgestoken. En dus mag ik het dit jaar in Antwerpen organiseren. Het is trouwens de allereerste keer dat onze Scheldestad aan



Bernard Proot, de vleesgeworden zoete zonde.

de beurt is, en daar ben ik behoorlijk fier op. Je mag toch niet vergeten dat de absolute wereldtop van patissiers en chocolatiërs aanwezig zal zijn."

Wat moet ik me voorstellen bij zo'n driedaags seminarie?

Proot: "De leden van Relais Desserts zijn onderverdeeld in tien regio's, min of meer afhankelijk van hun woonplaats -Parijs, Lyon, de Elzas... België echter noemen ze makkelijkheidshalve regio Noord. Die regio Noord treedt hier in Antwerpen als gezamenlijke gastheer op. Wij geven dus demonstraties aan onze collega's van ons eigen kunnen op chocolade- en gebakgebied, wisselen geheimen en recepten uit, organiseren voor de andere leden de bezoeken aan onze bedrijven, en kiezen het thema voor de grootse receptie met honderden genodigden in de balzaal van het Hilton."

Een thema-receptie?

Delrey: "Feesten doorheen het jaar, is het adagio dat we gekozen hebben. Elke regio maakt een uniek dessert rond een bepaalde feestdag. De patissiers

van Parijs koken nieuwjaar, die van Italië vaderdag, Duitsland Kerstmis, Spanje de verjaardag... Daarnaast bakken en tonen ze ook nog alle desserts waarin ze thuis uitblinken. Wij Belgen tenslotte, bakken elk apart een dessert rond een bepaalde feestdag. Ikzelf bijvoorbeeld zal Valentijn voor mijn rekening nemen. Daarom ook hebben we in totaal 800 mensen uitgenodigd om al dat zoets mee te helpen opeten. En speciaal voor Zone03/-lezers reserveren we 15 duo-smultickets!"

Word je het taarten bakken nooit beu?

Proot: "Absoluut niet! En eigenlijk heb ik dat voor een groot stuk aan mijn vrouw Anne te danken. Zonder haar zou ik als patissier echt nergens staan! Zij regelt immers de commerciële kant van de *Del Rey*-zaak, zodat ik me achter de schermen zorgeloos kan bezighouden met het creatief bedenken van nieuwe taarten, nieuw soort gebak, nog lekkerdere éclairekes, tom pouckes, bevarois..."

Genoeg, genoeg!

WIN

Wij mogen maar liefst 15x2 mensen op dit dessertenfestival loslaten tijdens de receptie op 26/4 om 19u! Trek je mooiste pak aan en stuur een mailtje naar win@zone03.be met af je gegevens en de vermelding 'dessert', als je erbij wil zijn tenminste.