

Een boterham met drie sterren

Hij was de eerste in ons land die zuurdesembrood ging maken volgens de Poilâne-methode. Het Baker's Café is de kroon op zijn bakkersimperium. Dimitri Roels: 'Wij bakken zoals topkoks koken.'

Tekst: Ellen Scholtens **Foto:** Robin van Lonkhuijzen

Natuurlijk ligt het *pain grand-mère* er, 'grootmoeders' brood dat zo groot is als een wagenwiel. Maar ook briochebrood, Franse baguettes, vijgenbrood en van die ouderwets lekkere zachte melkpuntjes, bereid met veel boter en eieren.

De zesde winkel van Dimitri en zijn vrouw Diante Roels is een luilekkerland. Behalve de beste kwaliteit brood wordt in het Vlaamsch Broodhuys patisserie verkocht en beleg: van frambozenjam en rinse appelstroop tot hazelnootpasta van de beste Nederlandse en Vlaamse producenten. Om mee te nemen of op te eten aan lange schuif- maar-gezellig-aan-tafels in het moderne, licht ingerichte hoekpand aan de Amsterdamse Eerste Constantijn Huygenstraat.

Binnenkort gaat ook de eigen bezorgservice van start van Dimitri's boterhammen: sandwiches in XXL-formaat met daartussen 'dagvers gedraaide rundertartaar van onze slager uit de straat'. Of, met dank aan driesterrenkok Sergio Herman die 'm heeft samengesteld, een driesterrenboterham met onder meer crème van artisjok, carpaccio van Wagyu-beef (rundvlees), hazelnoten en rucola-scheutjes (€12).

Een vergelijking dringt zich op met Le Pain Quotidien (Ons Dagelijks Brood) met meer dan honderd vestigingen over de hele wereld. Hoeveel overeenkomsten er ook zijn met deze van oorsprong Brusselse bakkersketen, Roels noemt zijn nieuwe vestiging een

Baker's Café: „Dat dekt het meest de lading, want het woord lunchroom klinkt zo oubollig. In New York is alle fastfood naar de buitenste straten verdwenen, het centrum is volledig overgenomen door kwaliteitsbakkers.”

Zelf behoort hij daar ook toe, vanaf het moment dat hij de overstap maakte van kok in sterrenrestaurants als De Swaen – toen nog met Cas Spijkers achter de kachel – en het Brusselse Comme chez Soi naar haute cuisine-bakker in een Schiedamse buitenwijk: „Als klein jongetje in het Zeeuwse Sluis wilde ik dat al. Ik heb ook de bakkersschool gevolgd en op mijn 16de ben ik bij een Vlaamse bakker gaan werken waar ik duizenden pistoletjes in de oven heb geschoven.”

Omdat de tophoreca een omweg waard was, hervond Roels pas dertien geleden zijn oude liefde. Werken voor de wereldberoemde, maar meedogenloze Franse sterrenchef Joël Robuchon was dan tegengevallen, hij raakte in Parijs wel in contact met de beste bakker

van de wereld. Bij Poilâne ontdekte hij dat er ook lekker zuurdesembrood bestond, 'in plaats van die betonblokken'. Van diens minder commerciële broer leerde hij de fijne kneepjes. „Het belangrijkste is dat je je liefde in het bakken stopt,” vertelde hij Roels.

Terug in Nederland duurde het drie-



kwart jaar voordat het gewenste brood was ontwikkeld. Met twintig van die pain grand-mères ging de beginnend bakker langs bij sterrenrestaurants.

Hij hield er zestien klanten aan over. Dat was het begin als, zoals hij wordt genoemd, hofleverancier van de tophoreca. Inmiddels hebben Dimitri en Diante bakkerswinkels in Utrecht, Haarlem en Amsterdam, waar de kunst van het (zuurdesem)brood bakken tot meer bakkers is doorgedrongen. De armen ferm over elkaar: „Ik was de eerste die op deze manier is gaan bakken. Er is nu een revolutie in bakminnend Nederland, iedereen lijkt zuurdesem te willen maken, maar er zijn er maar weinig die het goed doen. Ik pleit voor wetgeving op dat gebied, want de meeste bak-

kers weten niet eens met welke grondstoffen ze werken. Er zou een kwalificatie moeten komen, zoiets als de Michelinsterren.”

Zelf gaat hij, uiteraard, voor het hoogst haalbare. „Wij verdienen er drie. Wij bakken zoals topkoks koken.”

Voor zijn brood gebruikt Roels de *grand cru* onder de tarwes, Camp Remy. „Een Frans oerras,” zegt hij vol ontzag, zoals hij ook zweert bij *sel de Guerande* (‘Het beste zout dat er is’) en ‘gevitaliseerd bronwater’. Veel water als het aan

Roels ligt, want het werken met zogeheten nat deeg verhoogt de knapperigheid en versheid.

Maar het grootste verschil met de meeste bakkers is dat hij geen gist gebruikt, zodat het brood lang kan rijzen. „Ons brood is een dag onderweg,” zegt hij, waarmee bedoelt dat het brood een etmaal de tijd krijgt om smaak en aroma te ontwikkelen.

Hoe ambachtelijk dat ook klinkt, de bakkerij is in Schiedam verhuisd naar een groot, geklimatiseerd pand. Roels beschikt nu over cellen waarin het rijsproces wordt gecontroleerd en een volledig geautomatiseerde oven waarin van twaalf uur 's avonds tot vier uur 's middags wordt gebakken. Eerst voor de winkels, daarna voor de horeca die het voorgebakken brood afneemt.

Dat wil niet zeggen dat hij van zijn bakprincipes afstapt. „Een bakker die het brood zelf in de oven schuift, is puur romantiek,” is zijn reactie. „Als hij een slechte dag heeft, is ook het brood van minder goede kwaliteit. Deze computergestuurde oven - met stenen vloer - zorgt voor een constant product.”

Bepaalde handelingen worden nog steeds met de hand worden gedaan, zoals het modelleren van het brood en het zetten van de ‘handtekening’, waardoor een prachtige korst ontstaat. Dat ver-

klaart meteen de prijs van het brood: zo kost de twee kilo wegende grand-mère €7,50.

Het weerhoudt de trouwe groep klanten er niet van het zuurdesembrood te kopen; ook in Amsterdam-West loopt het storm. „Van de week zat het hier vol jonge gezinnen, vaders die hun dochters naar balletles brachten en onderweg stopten voor een citroentaartje,” zegt Roels die blijft volhouden geen strategie te hebben, ‘hooguit nog een vestiging erbij, in Rotterdam of zo’.

Serieuze blik: „Waar het mij om gaat, is mensen te laten genieten; dat is altijd zo geweest. Dat had ik als kok en dat heb ik nu als bakker.” ■



Uit de keuken van een sterrenkok: een boterham met Wagyu-beef, artisjok, hazelnoten en rucola.



Met liefde: Dimitri Roels kijkt toe hoe driesterrenkok Sergio Herman zijn brood belegt.