



Passie voor

Dimitri Roels werkte als veelbelovend kok in sterrestaurants als 'De Swaen' in Oisterwijk, 'Comme Chez Soi' in Brussel en 'Robuchon' in Parijs. Tien jaar geleden besloot hij die stormachtige carrière af te breken om zich te storten op zijn grootste passie: brood. Sindsdien is het bakkersvak voor hem meer dan broodbakken alleen.

De zon legt lange schaduwen op de lichte houten vloer van broodwinkel Crust & Crumbs in Utrecht. Bij binnenkomst valt in de eerste plaats de lange toonbank op. Op lange planken prijken grote ronde zuurdesembroden. In een grote vitrine zijn tientallen verschillende broden uitgesteld. Lichte pianomuziek begeleidt je langs de

toonbank een trap op naar het podium achter in de winkel. Daar staan een aantal tafeltjes waaraan mensen zitten te eten en te drinken. Dimitri Roels praat rustig terwijl we er koffie drinken. Hij werd in 1969 geboren in Zeeuws-Vlaanderen, vlakbij de Belgische grens. 'In het weekend haalden we pistolets van de Vlaamse bakker. België heeft

echt een traditie wat pistolets betreft. Misschien is het daar wel begonnen, mijn passie voor brood. Vroeger had ik een vriendje wiens vader bakker was. Het fascineerde me dat je met zo weinig grondstoffen als meel, zout en water een brood kon bakken met zulke bijzondere geuren en smaken. Die smaken en geuren hebben me enorm geïnspireerd. Ik was twaalf en ik wist het zeker: ik wilde bakker worden.' Hij kijkt om zich heen, alsof hij zijn winkel voor het eerst ziet. 'Ongelooflijk eigenlijk. Tien jaar geleden haalde ik de eerste pains grand-mère uit de oven. Als je me toen verteld had dat ik nu veertig man personeel in dienst zou hebben in drie verschillende zaken, dan had ik je voor gek verklaard!'

Met gepaste trots vertelt Dimitri Roels hoe hij na de bakkersschool, tijdens zijn opleiding aan de hotelschool, voor een stage terecht kwam bij Cas Spijkers in restaurant 'De Swaen.' Vlak daarna werd hem een vast contract aange-

boden. 'Op dat moment was ik mijn aanvankelijke passie voor het bakkersvak een klein beetje vergeten. Ik merkte dat ik goed was in koken. En ik vond het leuk. 'De Swaen' was in die tijd the place to be in de restaurateurswereld en ik nam die baan natuurlijk aan. Eén dag in de week besteedde ik aan het afmaken van mijn opleiding. Ik

heb bij 'De Swaen' enorm veel geleerd. Na drie jaar werd ik door Pierre Wynants aangenomen bij 'Comme Chez Soi' in Brussel. Daar ben ik door het stof gegaan. Soms kwam ik huilend thuis, maar ik heb er veel geleerd. Vooral wat doorzettingsvermogen is.' Dimitri Roels vertelt dat hij heel ambitieus is, maar dat is overbodig, want hij vertelt gepassioneerd. Uit alles blijkt een grote gedrevenheid. Hij werkte kort bij 'Robuchon' in Parijs, maar had het daar niet naar zijn zin. 'Robuchon' was misschien de opmaat voor zijn veranderende ambitie. 'Die omslag had meerdere oorzaken', vertelt hij. 'Ik werd, toen ik weer in Nederland terug was, als chefkok gevraagd in een restaurant dat achteraf niet zo ambitieus was als ik had gedacht. Daarover was ik teleurgesteld. Daarbij kwam dat de restaurants in Parijs en Brussel waar ik had gewerkt, uitmuntende bakkers in dienst hadden. De broden die ik daar geproefd had waren zo ongelooflijk lekker en anders van karakter dan ik tijdens mijn opleiding in Nederland had gebakken. Door die bakkers ben ik opnieuw geïnspireerd geraakt. In Brussel had ik bovendien 'Ons Dagelijks Brood' leren kennen, een bakkerswinkel waar je niet alleen heerlijke broden kunt kopen, maar ze er ook ter plekke opeten. Dat wilde ik ook! Natuurlijk heb ik getwijfeld. Ik liet een hoogstaand metier, waarin ik jarenlang op hoog niveau had meegedraaid, achter me. Voor me lag een onzeker bestaan. Daarvan was ik me bewust. Maar het was mijn drijfveer om net zulke lekkere broden te bakken als ik in Brussel en Parijs geproefd had. Die kunst wilde ik beheersen en de drang werd zo groot dat

ik mijn baan opzegde. 'Dat Roels een onzeker bestaan tegemoet ging, had ook te maken met de Nederlandse broodmarkt. 'Daarmee is iets vreemds aan de hand', vertelt hij. 'Nederland loopt op broodgebied jaren achter bij de ons omringende landen. De Nederlander is een heel 'stroeve' en praktische consument. We willen hooguit twee keer per week naar de bakker of de supermarkt. We kopen vier broden waar we de hele week van kunnen eten. Brood moet overal dezelfde vorm hebben, waar we het ook kopen. Anders past het niet in het vriesvak. Daarom zie je bij Nederlandse bakkers en in de supermarkt bijna geen ronde broden. Een gemiddeld brood begint zes uur nadat het uit de oven is gekomen droog

Daarom werd zuurdesem altijd geassocieerd met geitenwollen-sokken.

te worden door het natuurlijke verouderingsproces. Daarom gaan de Fransen bijvoorbeeld twee keer per dag naar de bakker; een keer voor het ontbijt en een keer voor het diner. Omdat de Nederlandse consument verwacht dat een brood langer 'vers' blijft, voegt men er vetstoffen en emulgatoren aan toe. Wist je dat er in drie plakken brood dan net zoveel vet zit als in een mars? Heel veel mensen weten dat niet.' Er is nog meer aan de hand met de Nederlandse broodbranche. Dimitri Roels geeft een voorbeeld: 'een kok weet precies van welke koe hij zijn vlees wil hebben en hij weet zelfs van welk stuk van die koe hij zijn biefstukken wil snijden. Als je een Nederlandse bakker vraagt met welke tarwe hij zijn brood bakt, weet hij

dat meestal niet. Hij heeft het bij de groothandel ingekocht en uitgezocht op namen als suprême of zonnebloem. Dat is eigenlijk heel raar. Ik wilde het anders doen. Ik wilde alles weten over brood, zuurdesem en de grondstoffen waarmee brood wordt gemaakt. Ik nam een sabbatical van negen maanden om me daarin te verdiepen en om me de kunst van het broodbakken eigen te maken. Ik ging op zoek naar molenaars die mij alles konden vertellen over tarwe. In Frankrijk vond ik het ultieme tarweras. Het is een oerras en dus nooit gecultiveerd. Toen ik mijn eerste brood ermee gebakken had en het opensneed, steeg er een geur uit op van vanille, pannenkoeken en suiker, terwijl ik alleen met tarwe, zout en water was

begonnen. Het lekkerste zout vond ik uiteindelijk aan de monding van de Rhône. Daar heerst een speciale algencultuur die het zout verrijkt met mineralen.' Er was hem een bakkerij tot zijn beschikking gesteld en hij was begonnen met zijn eerste zuurdesemkweek. Toen begon hij met bakken. 'In het begin heb ik veel misbaksels gehad,' zegt hij lachend, 'maar uiteindelijk was het daar dan toch: de pain grand-mère, mijn eigen ultieme brood.'

De bakkerij was er, het brood was er, maar het pand voor zijn broodwinkel, zijn grootste wens, liet op zich wachten. Omdat er letterlijk en figuurlijk brood op de plank moest komen, besloot Dimitri Roels op een dag twintig broden



Je ziet er met hoeveel liefde de broden zijn bereid en hoe mooi het bakkersvak is.

te bakken. Hij bracht ze langs bij bekende restaurateurs. 'Toen ik thuis kwam stond mijn antwoordapparaat vol. Vijftien van de twintig restaurateurs hadden gereageerd en van een aantal kreeg ik de opdracht meteen twintig broden voor de volgende dag te bakken. Dus toen had ik ineens een bedrijf!' Diante, Dimitri's vrouw, zegde haar baan op om fulltime te helpen in de bakkerij. 'Soms werkten we 24 uur achter elkaar. Uit dat bloed, zweet en tranen is onze eerste winkel ontstaan. We merken dat er een verandering aan de gang is. In het buitenland is zuurdesem altijd een kwaliteitsmerk geweest. In Nederland was het eerder een gezondheidsnorm. Daarom werd zuurdesem altijd geassocieerd met geitenwollen-sokken. Nu ziet men steeds vaker in dat zuurdesem niet alleen gezond, maar ook heel erg smaakvol is. Mensen zien brood niet enkel meer als transportmiddel voor hun beleg. Ook restaurants bieden daarom steeds vaker een kwalitatief goed stuk brood bij de maaltijd.'

Als leverancier aan verschillende restaurants heeft hij veel profijt van zijn kokservaring. 'Mijn verleden als kok heeft veel invloed gehad op mijn

bakkerschap. Ik weet hoe koks naar mijn product kijken en ik begrijp ze. Als ze mij vragen om een brood te bakken dat past bij een zomers gerecht met verse tonijn, dan maak ik bijvoorbeeld citroenbroodjes.' Steeds meer mensen maken kennis met Roels' broodwinkels. 'Het is mijn grootste uitdaging om zulk smaakvol brood te bakken dat mensen dagelijks terugkeren naar mijn winkel.' Op de vraag of hij van plan is de broodmarkt te veroveren, lacht hij. 'Nee. We hebben nu een bakkerij in Schiedam en twee winkels in Utrecht en Amsterdam. Binnenkort worden die winkels ('Crust & Crumbs') allebei ook Vlaamsche Broodhuys. Mensen willen zien waar ons brood vandaan komt. Dat zie je in Crust & Crumbs niet. In het Vlaamsche Broodhuys wordt gekneet en gebakken. Daar zie je de ziel van Dimitri Roels', legt hij uit. 'Je ziet er met hoeveel liefde de broden zijn bereid en hoe mooi het bakkersvak is.' Met het veroveren van de broodmarkt is hij niet bezig. 'Toen ik koos voor een leven als bakker wilde ik de kunst van het broodbakken onder de knie krijgen en mensen laten proeven hoe lekker brood kan zijn. Het is een soort missie. Dat zal het altijd blijven.'

Crust and Crumbs, Haarlemmerstraat 108, 1013 EW Amsterdam, Nachtegaalstraat 54, 3581 AL Utrecht,
Calandstraat 73, 3125 BA Schiedam, bread@crustandcrumbs.nl

