

## Vlaamsch Broodhuys Haarlemmerstraat 108

Dimitri Roels (37) is de topkok onder de bakkers. Hij leerde ooit koken bij Cas Spijkers en het beroemde Brusselse sterrenrestaurant Comme Chez Soi, voordat hij zich ruim tien jaar geleden op het broodbakken stortte. In steenvloerovens bakt hij sindsdien elke nacht knapperige zuurdesembroden.

De echte liefhebbers komen bij

hem voor het twee kilo zware zuurdesembrood Grand-mère (7,25 euro, ook in halfjes en kwartjes te koop). Maar het assortiment is groter: brood met vijgen, rozemarijn of olijven-tomaat, Franse baguettes, croissants en roggebrood.

De Haarlemmerstraat is een fantastische plek, aldus Roels. Al maakt hij zich wel een beetje zorgen: de straat zou ten onder kunnen gaan aan zijn eigen populariteit. 'Ik hoor geluiden dat de huren omhoog gaan. Dat zou een gevaar zijn voor de kleine winkels.'

