



Exclusief

Vanaf 25 oktober tot en met 25 november is er bij De Dessertwinkel een uniek eenpersoons ELLE Wonen taartje verkrijgbaar met drie verschillende kleuren en smaken: groen (appel), geel (mango) en roze (bosvruchten). Door de vorm zijn ze desgewenst samen te voegen tot een enorm dessert-kunstwerk. De Dessertwinkel, Hooikade 13, Den Haag, 070-3654155.



wat ik aan het doen ben.' De winkel doet ruim aan, maar echt groot is hij niet. 'Dat hoeft ook niet. Ik heb hier alles wat ik nodig heb.' Richard wijst naar de grote, roestvrijstalen werkbank, naar de rails waaraan allerlei spatels, gardes en pollepels hangen ('mijn handen, het zijn gewoon mijn handen die om me heen hangen') en slaat met zijn hand op koel- en vrieskast. 'Die zijn er eigenlijk alleen om de boel terug te koelen. Aan voorraad doe ik niet, alles is vers.' Eind vorig jaar opende de zaak op de Hooikade in Den Haag. 'Een beetje impulsief was het wel, ik kreeg deze plek aangeboden en moest in een weekend beslissen. En het was natuurlijk een nieuw concept, hier in Nederland had je niet eerder zoiets. Een dessert voor één persoon? Bij mij kun je terecht. Maar ik doe ook veel voor restaurants.' Hij maakt lange dagen. 'Maar gelukkig gaat dat spelenderwijs. Het zit zo in mijn handen, ik doe fffs (hij maakt een goochelgebaar) en het is klaar. Ik heb het allemaal al in mijn hoofd zitten en dan is het heel gemakkelijk het uit je handen te laten komen.' Dat heeft natuurlijk ook met ervaring te maken. Richard werkte bij Huis ter Duin, het Amstelhotel, Van Wely. 'Ik begon met een banketbakkersopleiding maar raakte al snel verveeld.' Na wat cursussen besloot hij bij het Kurhaus te solliciteren als leerling. 'Daar heeft André van Bavel, chef patissier, me onder zijn vleugels genomen. Ik wilde het vak leren,

maar dat was niet altijd eenvoudig. Het moest allemaal goed zijn, soms tot huilens aan toe. Nog altijd bel ik hem als ik ergens niet uitkom. Ik werk alleen, dus dan is het fijn als iemand je af en toe kan helpen.' Waarom hij geen chef patissier in een groot hotel is geworden? 'Ik heb het allemaal gedaan, gezien. Iedereen heeft nu eenmaal zijn eigen stijl en die kun je bijna nooit bij iemand anders uitoefenen. Ik maak bijvoorbeeld alles heel hoog op smaak, maar niet te zoet. Gebruik alleen puur natuur en geen conserveringsmiddelen of dat soort gekkigheid. Je zult me ook nooit uit receptenboeken zien werken, want meestal vind ik dat ze te veel suiker en te weinig vruchten gebruiken. Mijn bijbel daarentegen ligt altijd in de buurt: losse blaadjes die ik door de jaren heen heb verzameld.' Bestseller: zijn chocolademoussetaart. 'Daar zit melk, puur en witte chocolademousse in, mooi boven elkaar gestapeld. Hij is afgegoten met ganache, een chocoladesaus op basis van cognac, en mooi afgewerkt met wat fruit.' Maar zijn eigen favoriet is 'alles met champagne'. 'Daar ben ik gek van. De combinatie champagne-limoen vind ik perfect. Dat sprankelende van de champagne komt boven het zuur van de limoen uit en maakt het nog frisser. Soms zie je vreselijke combinaties: worden er smaken bij elkaar gestopt die niet kloppen. Kijk dan even verder, proef het dan even voor je het op het bord gooit. Als ik iets maak denk ik niet: hier heb ik een bordje en daar ga ik iets opleggen, nee, dat dessert zit van tevoren al in mijn hoofd.'