



'De vader van een jeugd-vriendje had een banketbakkerij, na schooltijd gingen wij hem altijd helpen.'

Maar de echte liefde voor het patisserievak en het bijbehorende showwerk is later ontstaan, toen ik als leerlingbanketbakker aan de slag ging. Ik droomde van mijn eigen dessertwinkel en volgde die droom. Patisserie draait niet alleen om maken, maar ook om tonen. Zichtbaarheid is belangrijk, maar smaak ook. Ik werk uitsluitend met topingrediënten: veel vers fruit en Belgische chocolade. Het fruit koop ik in Den Haag, bij Exotenhof in de Bankastraat, een groenteboer gespecialiseerd in vruchten en kruiden. De chocola haal ik onder meer bij de Firma Knudde in Kortrijk, een groothandel voor patissiers. Er zijn een aantal gouden regels in dit vak, maar ik ben niet conservatief, integendeel: mijn smaak wijkt af van die van de meeste banketbakkers. Momenteel werk ik aan de combinatie lavendel, witte chocola en frambozen. Heel bijzonder. Mijn handen zijn mijn belangrijkste instrumenten. De hulpstukken op de achtergrond zijn eigenlijk gewoon verlengstukken van mijn handen. Onmisbaar in de keuken is de planeetmenger; deze megamixer is niet meer weg te denken uit het patisserievak. Echte ambachten en mensen met passie en liefde voor hun vak bezorgen mij kippenvel. Daar zwicht ik voor, die doen mij kopen. Zoals het houtsteen gebakken brood uit een ambachtelijke meelmakerij, of de echte Zaanse mosterd van de mosterdmolen. Daarom ben ik fan van Jamie Oliver, met wie ik wel wordt vergeleken. Ongecompliceerd en recht door zee.'

instrumenten'

Wie: Richard Ophorst (29)

Van: De Dessertwinkel

Stijl: smaakvol met show

**De Dessertwinkel, Hooikade 13,
Den Haag, T 070 3654155,
www.dedessertwinkel.nl
Open: di-za 12.00-18.00 uur**