

I Love My Job Werk zoeken dat je voldoening geeft, het is een spannende queeste. Zeker in deze economisch barre tijden is het intimiderend om de sprong naar je droomjob te wagen. Deze zomer laten wij negen mensen aan het woord die in het labrynt van keuzes hun heilige graal gevonden hebben. Deze week: patissier Björn Van Den Berghe

‘Altijd op zoek naar de perfecte gateau’

Chocolademousse, crème brûlée, macarons, grote taarten, soiréegebakjes. Patissier Björn Van Den Berghe maakt het allemaal, met zijn echtgenote en rechterhand in de zaak Julie Westerlinck aan zijn zijde. ‘In april zijn we getrouwd en op huwelijksreis gegaan. In mei hebben we Tartiste geopend.’
Jozefien Van Beek

Patissier Björn Van Den Berghe moet uiteraard de hele dag door zijn creaties proeven, optimaliseren en opnieuw proeven. “Ik schrijf alles op in een schriftje zodat ik goed weet wat ik precies gedaan heb”, zegt hij. “Pâtisserie is niet gemakkelijk. Alles moet perfect afgewogen zijn. De temperatuur in de oven moet exact juist zijn.”

Zijn eigen zaak, Tartiste, heeft Van den Berghe nog maar drie maanden. Voordien werkte hij bij de topchocolatier Van Dender die ook hofleverancier is. “Bij Herman Van Dender ben ik begonnen als stagiair, maar ik groeide er door tot verantwoordelijke chef. Ik mocht er de ploeg leiden. Het hoogste doel was dus bereikt. De enige stap voorwaarts was een eigen zaak beginnen. Een nieuwe uitdaging.”

“Bij Van Dender had ik een vaste routine. Negen jaar lang bestelde ik mijn grondstoffen op een vaste dag. Nu is het telkens anders, afhankelijk van de vraag. Ik was nog maar net bezig en ik had al een serieuze bestelling. Spannend. Ik had materiaal te kort. Ik moest halsoverkop naar leveranciers bellen en vragen of ze snel dit of dat konden brengen. Beetje bij beetje vinden we nu onze draai.”

Van Den Berghe's werkdag begint vroeg, zo rond vijf of zes uur. “Tot hoe laat ik werk, hangt af van de periode. Nu zijn er veel trouwfeesten, dus is het best druk.” Maar hij is het gewoon om hard te werken. “Ik kom uit een familie van zelfstandigen. Mijn ouders hebben een slagerij waar ik als klein manneke veel in heb geholpen. Aardappelen schillen, afwassen, rekken vullen, bestellingen op de fiets aan huis leveren. Dat soort dingen. Na een tijdje ging ik in het weekend af en toe helpen in een pâtisserie in Brussel, want ik hield vooral van het fijne werk. Nadien ben ik stages gaan doen in het buitenland. Zo ben ik er in gerold.” Van vlees naar pâtisserie.

“Wij maken buffetten voor trouwfeesten, communies, businessfeestjes. Luxe patis-

serie op maat. Daarvoor creëer ik taarten. Ik zoek naar verschillende combinaties, van chocolade, fruit en alles wat mogelijk lekker is. Soms krijg ik volledig carte blanche, soms laten mensen me weten dat ze zot zijn van bijvoorbeeld aardbeien met munt en vragen me om daar iets mee te doen.”

“Als ik vrij spel krijg, geef ik de klassieke pâtisserie een moderne touch. Maar specifieke vragen zijn ook interessant, want dat is voor mij een nieuwe uitdaging. Dan moet ik recepten opzoeken en allerlei dingen uitproberen. Zo kreeg ik eens de vraag om iets te doen met Lapsang Souchong thee. Dat leek me eerst bijna onmogelijk. Ik heb uiteindelijk een ‘crèmeux’ gemaakt met bittere chocolade en die gerookte thee. Met erbovenop een gelei van banaan. Echt een juweeltje.”

“Ik wil graag dingen ontdekken. Nieuwe smaken creëren. Een noot toevoegen aan een klassieke chocomousse of kruiden gebruiken zoals koriander, aroma van rozen. Zelf hou ik het meest van chocolade en fruit. Ik ben permanent op zoek naar de perfecte gateau. Niet te zwaar, luchtig. Dat je verschillende texturen proeft en voelt in je mond. Als klanten achteraf laten weten dat ze ervan genoten hebben, geeft dat echt voldoening.”

Van Den Berghe is pas begonnen met Tartiste, maar het ontbreekt hem niet aan ambitie. “Ik wil over heel België banketjes doen. Met over een aantal jaar een zaak waarin nog een paar mensen werken.” “De naam Tartiste verwijst naar het artisanale van taarten bakken, van het creëren van gateaus, verschillende smaken en combinaties van kleuren. En naar het artistieke, want het oog wil ook wat natuurlijk. Je hoort altijd over pâtisserie uit Parijs: La Duree of Pierre Hermé. Terwijl België op wereldvlak ook top is. Op het Wereldkampioenschap Pâtisserie haalt België bijna iedere keer een podiumplaats.”

CV

°1983 Brugge

Opleiding

1996-2001: Bakkerijtechnieken in Ter Groene Poorte in Brugge

2001-2002: specialisatiejaar Banketbakkerij en Chocoladebewerking in Ter Groene Poorte

Meerdere buitenlandse stages, onder andere in L'Ecole du grand Chocolat Valrhona in Frankrijk

Werkervaring

Gewerkt bij De Baere (Knokke), Sirre (Koekelberg), De Witte (Brugge), De Groote (Duinbergen) en Debailleul (Ganshoren).

2002-2011: Chocolatier Van Dender

Björn Van Den Berghe woont en werkt in Sint-Lievens-Houtem



