

# Gouden Meesters van de Patisserie

Doris en Arthur de Rouw vormen de tweede generatie in de bekende patisserie De Rouw in Vught. Een bedrijf waar alleen het allerbeste goed genoeg is, Arthur behoort dan ook tot de 95 beste patissiers ter wereld.





Aan de Kloosterstraat 1 in Vught vind je al 57 jaar De Rouw. Via de neus makkelijk te vinden, want als je je op enkele tientallen meters van de patisserie begeeft, komt de geur van bonbons, taartjes en gebakjes je al tegemoet. De winkel overslaan is dan ook erg lastig voor menig lekkerbek. Ook de grote zwart-witte gevel springt in het oog, waarachter het gehele proces plaatsvindt: van grondstoffen verwerken tot delicatessen serveren. Want bij De Rouw wordt echt alles zelf gemaakt.

#### ALLES VERS GEMAAKT

Volgens Doris, bij wie als bakkersdochter het ondernemen én koken in haar bloed zit, onderscheidt hun patisserie zich doordat alles vers is. Ze wijst naar de verschillende taartjes die in de vitrine onder de kassa staan: vanmorgen allemaal om drie uur gemaakt en de slagroom en toppings zien er allemaal even heerlijk uit. "We gaan voor versheid, kwaliteit en service. Toen we de zaak net overnamen, waren hier maar drie medewerkers. In onze drukste

jaren waren dat er tachtig. De zaak was 24 uur per dag bezet en we werkten in estafettes van acht uur om alles rond te krijgen. Maar we kwamen erachter dat we eigenlijk helemaal niet happy werden van het produceren van zulke grote hoeveelheden. Nu hebben we nog 'maar' vijftig mensen op de loonlijst staan."

**'Dat de lat heel hoog ligt, is voor ons normaal.'**

#### LEVENSWERK

"Dat de lat heel hoog ligt, is voor ons normaal", gaat Doris verder, terwijl de geur van verse kaasvlinders ons vanuit de keuken tegemoetkomt. "Ik kan me voorstellen dat dat voor anderen heel

zwaar is. Maar wij willen steeds beter worden." Eén ding is hier direct duidelijk: het patisserie-echtpaar is gepassioneerd en zet zich voor de volle 100 procent in voor de zaak. Het draait dan ook om de kleine details, die laten zien dat dit echt hun levenswerk is. De patissiersvrouw wijst naar de grond, waarop een uitgestippelde route door de winkel te zien is. "Zie je die pijlen? Sinds die er zijn, loopt het beter

‘Het toppertje bestaat uit gepofte rijstkorrels, daaroverheen een laagje praline en omtrokken met chocolade.’

REPORTAGE  
88

door in de winkel. We merkten dat klanten bij binnenkomst naar rechts uitstroombden, terwijl dat minder wenselijk is bij de kassa. Nu deze route er ligt, loopt het er veel beter door.” Ook heeft De Rouw een pick-uppoint, een uitschuifbaar raam in de keuken van het pand. Van daaruit kunnen klanten vooraf betaalde online bestellingen direct met de auto ophalen.

#### DELICATESSEN

Er wordt flink geïnnoveerd binnen de patisserie, vertelt Arthur. Maar wel met een gezonde nuchterheid. Zo hebben ze een verrukkelijk uitziend chocolade Balans dag-taartje (60 procent minder calorieën dan normaal) en veganistische zoete frambozencakes, maar laten de twee sommige voedseltrends ook aan zich voorbijgaan. Arthur: “Mensen denken: oh wat apart, dat wil ik proberen. Maar zou je er een hele doos van leegeten? Nee. En dan doen we het niet. Bij zulke trends houden wij ons bewust op de achtergrond.” Onlangs hebben ze nog een andere delicatessen ontwikkeld, namelijk crispy toppertjes. Arthur haalt uit een grote kartonnen doos in de keuken een doorzichtig rond bakje waarin vijftien stuks chocola zitten. “Om te testen of het goed was gelukt, zette ik hier een open bakje neer. Nou, die hadden de koks binnen zeven minuten leeg!”, zegt hij lachend. “Het toppertje bestaat uit gepofte rijstkorrels, daaroverheen een laagje praline en omtrokken met chocola. Als decoratie zijn fijngemalen pistachenootjes, kokosvlokken, gedroogde frambozen en stukjes karamel gebruikt.”

#### EEN ECHT TEAM

“Het is een uitdaging om iedere keer wat nieuws te maken”, gaat Arthur verder in de keuken. Om hem heen zijn koks druk bezig met tot in de perfectie gebakjes te decoreren en luch-





tige bodems te maken. "Maar onze medewerker Roderick is van de bonbons en die jongen daar kan bijzonder mooie kindertaarten maken. Onze dochter Lisa leert momenteel ijsdraaien bij de wereldkampioen in Frankrijk. Hiervoor zat ze een half jaar in Italië bij de kampioen van Italië op het gebied van ijs, want we willen ook ooit meer met ijs gaan doen. Iedereen heeft hier dus zijn eigen specialiteit." Doris vult aan: "Zij zijn niets zonder ons, maar wij zijn ook echt niets zonder hen. We hebben elkaar hier nodig, we zijn een echt team"

De taakverdeling van het patisserie-stel, dat al 25 jaar is getrouwd, is ook duidelijk. Arthur is de vakman, Doris coördineert alles daaromheen. "Zodat Arthur en zijn mensen kunnen schitteren", zegt zij vastberaden. "Ik werk vier dagen per week, maar eigenlijk gaat dit 24/7 door. Ik krijg vaak de vraag of het niet zwaar is, maar het voelt alsof ik nog geen dag in mijn leven heb gewerkt. We hebben twee kinderen en onze zaak. Tuurlijk, het valt niet altijd mee. We zijn ook weleens moe en hebben naast het werkende leven ook nog een sociaal bestaan. Maar iedereen die ambitie heeft, haalt

het natuurlijk niet binnen een werkweek van 40 uur. Als ik thuis ben, zet ik in de keuken graag mijn computer aan. Ik ben nu met de nieuwe folder bezig en mijn creatieve momenten heb ik alleen als ik rust heb. Dan loop ik wat rondjes door het huis en denk ik ineens: ja, dat is het. Dit moet ik snel in mijn computer zetten. Dat denkproces gaat continu door."

#### GODEN VAN DE PATISSERIE

Die drive heeft er wel voor gezorgd dat Arthur op persoonlijke titel en nu als enige Nederlander lid is van Relais Desserts. "De goden van de patisserie zitten bij die club", legt de vakman uit. "Huize van Wely was twintig jaar lang het neusje van de zalm en ook zij waren lid van Relais Desserts. Hij heeft ons aangedragen, samen met een collega uit Luxemburg. Ze zijn eerst een paar keer in Vught langsgekomen om ons te keuren en daarna heb ik een meesterproef in Frankrijk afgelegd. Binnen vijftig minuten moest ik voor tachtig banketbakers taarten maken." Stressvol, maar het is gelukt. "Het is een bijzondere club, we kunnen elkaar bellen voor tips en wisselen recepten en werkwijzen met elkaar uit."

#### EETCULTUUR

Het koken binnen de patisserie werd van de eerste op de tweede, maar nu ook van de tweede op de derde generatie overgebracht. Zo werken dochter Lisa en zoon Niels in de zomer in de weekenden bij hun ouders in de zaak. "Lisa is net klaar met de Hotelschool in Maastricht en Niels heeft net zijn HAVO diploma behaald en begint in september met een opleiding voor ondernemerschap in Eindhoven", vertelt Arthur trots. "We hebben voor hem gezocht naar een passende patisserie-opleiding voor beginnende ondernemers maar die konden we niet vinden. Daarom gaat hij straks 24 uur per week bij ons werken, om de kneepjes van het vak te leren. Op dit moment verblijft hij in Amerika, om bij een collega-patissier in de leer te gaan. Straks weet hij door zijn studie hoe je een onderneming moet runnen, maar het is ook belangrijk om het vak te leren. Of de kinderen de zaak gaan overnemen, weten we nog niet. Het is ook nog de

'Het is een  
uitdaging  
om iedere keer  
wat nieuws te maken.'



#### REPORTAGE

91

vraag wat we later met De Rouw gaan doen. We zijn daarin nog zoekende." Zijn vrouw vult aan: "We zeggen altijd tegen onze kinderen: je moet minstens zo prettig gestoord zijn als wij, dan kun je de zaak overnemen. En je moet ook nog de juiste partner erbij vinden, want het is echt een leefstijl." Het uiteindelijke doel van de patisserie is om een eetcultuur over te brengen, vertelt Arthur aan het einde van de rondleiding. Doris wijst naar de prijswinnende kaasvlinders en nougatinetartaar waar De Rouw om bekend staat. "Wij hoeven niet per se hip of sexy te zijn, dit is wie wij zijn. Wij hebben maar één doel: de consument verwennen met een bijzonder product en goede service."

Kijk voor meer informatie op [www.derouw.nl](http://www.derouw.nl)

BIJ HOTEL ZALTBOMMEL-A2 EN HOTEL UDEN-VEGHEL  
KUNT U GENIETEN VAN EEN AANTAL DELICATESSEN VAN  
PATISSERIE DE ROUW