



# Happiness is a warm bun

*Water, zout, bloem. Eenvoudiger kan moeilijk. En toch kan je met dat handvol ingrediënten hoge culinaire toppen scheren, of vervallen in slechte smaak. Brood is in de loop der jaren het symbool geworden van de doorgedreven industrialisering van ons voedsel. Het belichaamt de smaak van vroeger, die dreigde verloren te gaan, maar gelukkig in extremis gered is door een paar bezetenen.*

PEYO LISSARRAGUE

Als je koken terugbrengt tot de essentie, dan gaat het vaak om handelingen die groots zijn in al hun eenvoud, zelfs bijna volmaakt. En dan denken we vooral aan het ambacht van bakker. Want een bakker blijft maar herhalen dat een recept niet alles is. Hij drukt ons op het hart dat je vak kennen, veel-eisend zijn en respect hebben voor je producten altijd het verschil maken. Hij werkt dag na dag met evenveel vuur en passie, om ons dat proustiaans aandoende gevoel te bezorgen bij een knapperige korst en kruim dat nog warm is.

Maar het weze duidelijk: dat ambacht was verloren gegaan. Erger nog, ons brood was verloren gegaan. Bijgevolg moesten we even wakker geschud worden door een modegril van over de Atlantische Oceaan, onder invloed van Chad Robertson in het bijzonder, samen met een Franse stroming, dynamisch als Franse stromingen zijn, om ons brood te doen herleven. En niet op om het even welke manier: met dessem, of helemaal niet. Puur natuur,

net zoals de grote nationale trots van België, de lambiek, waarmee brood twee kenmerken deelt: bereiding zonder exogene gist en een lange gistingstijd.

België mag zich vandaag het trotse gastland noemen van een echte dessemtovenares. Sarah Lemke, die drie jaar geleden vertrok uit haar geboortestaats Wisconsin, heeft bij ons een unieke plek met een ziel gecreëerd, De Superette. Deze kruising tussen een bakkerij en een restaurant is het derde deel van de trilogie van Kobe Desramauts, na In de Wulf en De Vitrine. "Kobe zocht een bakkerin die gespecialiseerd is in natuurgist. Ik heb contact met hem opgenomen en we zaten al snel op dezelfde golflengte. We delen dezelfde filosofie, dezelfde aanpak en hetzelfde respect voor de producten."

Sarah wijkt geen millimeter van haar enorme oven, maar vertelt ons intussen zonder aarzelen haar

geheimen. "Alles begint bij de selectie van de bloem. Die moet op steen gemalen zijn. In Vlaanderen hebben we daarvan maar één leverancier gevonden, Flour Power, in Poeke. Met een dergelijk product kan je correct werken. Maar dat dit bijna de enige maalderij is waarop we kunnen vertrouwen, spreekt boekdelen over de kwaliteit van Belgisch brood... En ook al vind je in Wallonië andere op steen gemalen bloemsoorten, in de Moulin de Holange of bij de Farines de l'Escaille bijvoorbeeld, toch blijft het aanbod beperkt en halen industriële producten nog steeds de bovenhand."

"In de Verenigde Staten hebben we geen echte broodcultuur. Dessem heeft een trendy kantje, en je kan er relatief vrij mee omspringen. Hier blijven bestaande gewoonten zwaarder doorwegen. De prijs van op steen gemalen bloem en de rijstijd maken ons brood duurder, wat eerst een grote handicap leek. Maar de klanten waren er als de kippen

– werd de fakkel overgenomen door de niet minder fantastische Sander Goossens, professioneel patissier.

"Of het nu is voor brood, koffiekoeken of patisserie, we doen er alles aan om de traditionele bereidingswijze te respecteren", onderstreept Sander. "Dat betekent eerst en vooral dat wij geen enkele hulpstof gebruiken en geen enkel kant-en-klaar product. En dat alles huisbereid is. De rijstijd is alles voor een geslaagd brood. Industriële bakkerijen hebben de smaak verpest door bloem van slechte kwaliteit, gistpoeders en broodverbetersaars te gebruiken, en door de rijstijd in te korten."

Dessem is eigen aan de bakker, iets waar zijn persoonlijkheid in tot uiting komt. De broden van De Superette en Domestic, die nochtans vergelijkbaar zijn als je kijkt naar hoe veeleisend en integer de bakkers zijn, lijken in niets op elkaar wat smaak



bij om ons te zeggen dat dit brood smaakte zoals in hun kindertijd. De mensen merkten al gauw het verschil met industrieel brood, en hebben intussen begrepen dat productkwaliteit en -authenticiteit een prijs hebben."

Een paar kilometer verderop, aan de oevers van de Schelde, spreekt de Fransman Julien Burlat de taal van het brood met dezelfde toewijding als zijn Gentse tegenhangers. De chef van de Dôme opende meer dan tien jaar geleden een bakkerij, Domestic, vlak tegenover zijn vlaggenschiprestaurant. Na het vertrek van de uitmuntende Aldo Néri ruim een jaar geleden – die zijn eigen zaak begon

betreft. "Ik werk bewust met een ietwat zure dessem", licht Sarah toe. "Die vul ik elke vijf uur aan, en ik meng terwijl alles nog warm is. De broden rijzen minimaal zestien uur. Daarom overdrijf ik ook niet met dat zure, want tijdens de gisting stijgt de zuurtegraad sowieso." Terwijl ze praat, houdt ze de hele tijd liefdevol een homp brood vast, als een baby die ze zachtjes wiegt in haar getatoeëerde armen. Het lijkt wel een wedergeboorte. Een opening die al te lang op zich heeft laten wachten.

[www.de-superette.be](http://www.de-superette.be)  
[www.domeweb.be](http://www.domeweb.be)