

ROGER VAN DAMME

“Ik ben in de eerste plaats een dessertman”

Aan Vlamingen die Roger van Damme niet kennen, moet welhaast iets mankeren. Misschien hebben ze niets met goede smaak. Of ze kijken nooit televisie. De rest weet: Van Damme behoort tot het selecte gezelschap van veelgevraagde televisiekoks. De laatste jaren is Van Damme bijna dagelijks op de beeldbuis. Zijn ster rijst nu ook buiten de grenzen van Vlaanderen. Roger van Damme mag gerust gerekend worden tot de wereldtop van de dessertmakers.

■ door **Ubel Zuiderveld** voor Hanos Gazet

Veelvuldig geeft Van Damme deskundig commentaar of componeert hij smaakcreaties onder het oog van de camera's. Van Damme speelde zich in de kijker via multimediale kook-TV als njam! en 24kitchen. Hij groeide in een paar jaar uit tot een bekendheid, een vrucht van ruim twintig jaar vakmanschap.

Sterrenstatus

Dankzij zijn nieuwe status wordt Van Damme tegenwoordig volop gefêteerd. Bij festiviteiten en premières heeft men hem er graag bij. Zijn vooraanstaande positie zorgt er bovendien voor dat hij veel van de wereld ziet. “Maar het blijft een bijzondere ervaring dat er twee cameraploegen op je wachten als je in Tokyo uit het vliegtuig stapt,” zegt hij.

Botanische kruidentuin

Nee, het blijft al lang niet meer bij Vlaanderen alleen. Ook media als de New York Times en CNN klopten al aan zijn deur in Antwerpen. Van Damme's bestaan is hectisch en vol. Vaak is hij al vroeg te vinden in zijn culinaire domein Het Gebaar aan de Leopoldstraat in Antwerpen. Er is altijd voldoende te doen in de voormalige conciërgewoning in de botanische kruidentuin van Antwerpen. “Bovendien spreekt het vanzelf dat gasten mij graag in de zaak willen zien,” zegt Van Damme.

Botanische kruidentuin

De gasten komen massaal, en van heinde en verre. Soms is Het Gebaar twee weken van tevoren volgeboekt. Dat is erg opmerkelijk voor het type etablissement dat Van Damme heeft. Het Gebaar is namelijk een middagrestaurant en dus een tamelijk unicum. Tussen half twaalf en half vijf serveert Het Gebaar hoofdgerechten en desserts. De kaart vermeld stevast ongeveer zes hoofdgerechten die bij het seizoen horen en daarnaast vijf hoogwaardige desserts. Bovendien zijn er de Roger van Damme's Classics. Dit zijn klassieke nagerechten als crème brûlée en dame blanche. Door Van Damme zijn ze tot moderne droomdesserts omgetoverd. Het Gebaar is een bijzonder concept, Roger van Damme is een bijzondere smaakmaker.

ROGER VAN DAMME

“Ik kan niet zomaar terug naar de eenvoud”



Van Damme noemt zichzelf niet in de eerste plaats kok. “Ik profileer mij als dessertman,” zegt hij. De geboren Sluisenaar is immers opgeleid in het vak van banketbakker. Toen hij na zijn opleiding aan de slag ging bij horecagroothandel ISPC in Breda, opende zich voor Van Damme een compleet nieuwe wereld, de wereld van de kok.

Scheikunde en perfectie

Dat je in desserts ook kruiden kan verwerken, daarvan was hij op de vakschool niet verwittigd. Van Damme bracht de twee werelden samen. Hij noemt een treffend voorbeeld. “Mijn dessert van witte chocolade, yoghurt, basilicum en rode vruchten. Zulke combinaties kreeg je tijdens de opleiding echt niet te horen.” Wat dit betreft veranderde de laatste jaren veel. Van Damme ervoer aan den lijve dat de ambachten van patissier, banketbakker en kok dichterbij elkaar toe groeiden. Zeker, in het banketbakkersvak draait het om precisie, om grammen.

“Maar ook in de warme keuken is wetenschap, de scheikunde van perfectie, belangrijker geworden. Kijk maar naar het garen van vlees op lage temperaturen. Zodat het eiwit niet stolt. Wetenschap zorgt er voor dat alles in de keuken steeds beter onder controle is.” Zelf leerde Van Damme veel bij El Bulli, het smaakdomicilie van de beroemde Spaanse kok Ferran Adrià. Van Damme was er kind aan huis. “El Bulli is het laboratorium van de culinaire wetenschap,” kwalificeert Van Damme.

Sleutelen aan smaakmakers

Menukaarten en recepturen zijn voor Van Damme geen statische grootheden. Hij blijft altijd sleutelen aan zijn smaakmakers. Steeds verder verfijnt hij de smaken en perfectioneert hij de structuren. Van Damme neemt zijn signatuurgerecht Soleil als voorbeeld. “Een optreden van Cirque du Soleil met zijn rijke kleurschakering inspireerde mij. Soleil staat nu meer dan twee jaar op de kaart. Maar het is niet meer hetzelfde dessert als in het begin.”

Van Damme laat zijn creaties evolueren. En natuurlijk werkt hij aan nieuwe spraakmakende desserts. “Maar die komen niet snel. Het neemt zeker 6 of 7 maanden in beslag. Dat heeft te maken met mijn drukke werkzaamheden. Maar ook verder is het een tijdrovend proces.” Bovendien wil Van Damme tegemoet blijven komen aan de groeiende verwachtingen. “Ik kan niet zomaar terug naar de eenvoud,” zegt hij. Dus neemt hij steeds een vlucht vooruit. In creatief, maar ook in zakelijk opzicht.

ROGER VAN DAMME

“Van elk hoogtepunt **moet je genieten.**”

Momenteel is Roger van Damme druk doende internationale markten te ontginnen. Onder zijn eigen naam zal een lijn desserts op de markt komen in Azië en de VS. Toezeggingen van enkele grossiers zijn al binnen. Van Damme voelt zich bevoorrecht met zulke internationale erkenning. Wat ervoer Van Damme als de grootste lauwering tot op heden? “Elke erkenning die je krijgt is een hoogtepunt waarvan je even moet genieten,” zegt hij. Naast de sterren, awards en bekroningen, schiet Van Damme de beoordeling van website Artic Travel te binnen. Bondig maar eervol oordeelde dit hoog aangeslagen instituut: “De lekkerste desserts van de wereld.” ■



*Soleil, signaturodessert van Roger van Damme.
Geïnspireerd door optreden van Cirque du Soleil.*

Nieuwe smaakmakers op komst | Op het moment van het bezoek aan Het Gebaar debuteert een macaron met witte truffel. Welke smaken houden Roger van Damme verder bezig? “Ik werk aan desserts op basis van verschillende soorten gin. Daarmee haak ik in op de gin-tonic hype,” zegt hij. In de warme keuken gaat Het Gebaar back to basic met vlees en vis. Er wordt steeds meer zelf gepekeld, gerookt en gedroogd. Daarnaast experimenteert hij met ‘vergeten vis’ uit de Noordzee. “Dun gesneden carpaccio van de heek is een zalfje op de tong,” zegt hij. Smaken weken emoties los. Hij ziet dat bij zijn eigen gasten. Maar ook ervoer hij het in extremis toen hij ooit met een bevriende acteur at bij El Bulli. Overmand door de smaak, barstte Van Damme’s gezelschap in snikken uit. ■

“Als kind al een passie voor bakken” | Twintig jaar geleden vestigde Roger van Damme, opgegroeid in Sluis, zich definitief in Antwerpen. “Als 12-jarig jongentje ontwikkelde ik bij een bakkerij in Sluis al een passie voor bakken,” vertelt Van Damme. Na zijn kindertijd bekwaamde Van Damme zich als banketbakker op de vakschool in Brugge. Hij liep stage in Noordwijk en werkte daarna als dessertkok bij groothandel ISPC in Breda. In 1994 opende hij een tearoom in Antwerpen. “Maar dat was een half concept. Ik verkocht vooral desserts en daarop alleen kun je niet leven,” zegt hij nu. Negen jaar geleden verhuisde Van Damme naar de huidige locatie aan de Leopoldstraat. Hier ging hij desserts met lunchgerechten combineren. Een eindeloos reeks culinaire prijzen, de eerste Michelinster (2010) en TV-werk waren het gevolg. Van zijn boeken verkocht Van Damme inmiddels tienduizenden exemplaren. ■