

Meester-Pâtissier, Meester-Boulangier, tv-bakker

Robèrt van Beckhoven

Zijn waarde voor het vak? Robèrt: 'Ik hoor wel eens: die bolle taarten heb je van de Bijenkorf. Nee, zeg ik dan. Dat is andersom.' Een gedreven vakman, een perfectionist, een Bourgondiër uit Oisterwijk, die heel Nederland weer goed wil leren bakken, proeven en genieten. Robèrt van Beckhoven over het verschil tussen koken en bakken, over lijnen, en over zijn 'progresjes'.

Tekst: Manon Wigny. Fotografie: Omroep MAX/Victor Arnolds en archief Robèrt

Er klinkt een hartgrondig 'potverdomme'. De lichten in de workshopruimte hadden allang aan moeten zijn. 'Zo kun je iemand toch niet ontvangen?' Een grom, een zucht en hij lacht alweer. Robèrt van Beckhoven (52) streeft in álles naar de punt op de i. En dat verlangt hij ook van zijn medewerkers. 'Je hoeft niet per se een brave jongen te zijn, maar wel zelfstandig.' Hij weet uit ervaring dat de weg naar de top niet langs een loodrechte of logische lijn loopt. Talenten zijn vaak grillig. Hij werd zelf van de vakschool in Wageningen af gestuurd. Bij de koffie serveert hij een appeltaartje uit de oven: 'Dan heb je ook wat, hè. Zo ontvangen we iedereen, ook de deelnemers aan onze workshops'.

Uit een bakkersfamilie

Robèrt is geboren in een deegkuip. Opa én vader bakten op tradionele wijze brood, koek en banket. De zaak van vader lag aan de Stationsstraat in Oisterwijk.

Een perfecte taart is volgens Robèrt een combinatie van pure ingrediënten, vakmanschap en creativiteit. Het resultaat: een feestje voor mond én oog.



ROBÈRT OVER...

Brabant: 'Geweldig! De gastvrijheid, het niet zo moeilijk doen, het levendige, de technologie... Niet zo hard als het westen en niet zo soft als het zuiden.'

Boter: 'Die moet van een Brabantse boer komen die kleinschalig en op traditionele wijze boter maakt van melk van eigen vee. Géén margarine! Weet je wat daar allemaal in zit? Verschrikkelijk... Niet doen!'

Rust: 'Ik kan best een uur niks doen, heel goed. Om te ontspannen maak ik cryptogrammen, puzzels. Ik ben geen tobber, geen binnen-vetter, maar ik kan wel last hebben van een volle kop. Dit helpt.'

Lezen: 'Graag, als ik mezelf de tijd gun. Luchtige marketingboeken. Marketing vind ik leuk om over na te denken.'

Het gezin woonde boven de zaak. Aan de voorkant de winkel, erachter de bakkerij, en daarachter 'iets wat doorging voor tuin. Daar maakten wij van een oude tractorband een hut. Ik speelde altijd buiten in mijn herinnering.' Robèrt was de vierde van zes kinderen, vier jongens en twee meisjes. Het leven was goed. 'Mijn ouders waren hardwerkende mensen met een gezond vertrouwen in hun kinderen: het komt wel goed. Als je een klap kreeg, wat niet vaak gebeurde, dan wist je dat je 'm ook verdiend had.' De kinderen hielpen mee met afwassen en schrobben, maar mochten absoluut niet aan de taarten komen. Totdat Robèrt als tienerjongen een vruchtentaartje mocht maken omdat er iemand ziek was die normaal dit werk deed. 'Ik herinner het me nog als de dag van gisteren. Ik wist meteen: dit wil ik.' Maar dan anders. De oude beproefde methodes ook op een ándere manier toepassen, dat was en is het doel van Robèrt. Hij probeerde toen kiwi - in die tijd iets heel nieuws - op het vruchtentaartje. Nu experimenteert hij bijvoorbeeld met insecten. Nee, niet in zijn reguliere producten...

Geen privéleges, niemand

'Ik ben wel slim, maar niet goed in studeren.' Robèrt ging naar de IVO-MAVO, een MAVO waar je projectmatig werkt, ieder in zijn eigen tempo, in Tilburg. 'Ik deed helemaal niks. Het was lang leve de lol. Op de lagere school was ik al de clown van de klas, Ik heb er zelfs een jaar langer over gedaan. Toen ik het IVO-MAVO diploma had, zei ik tegen mijn moeder: Ik ben blij dat ik van die rotschool af ben. Ze antwoordde: 'Ge hèt de leukste tijd van oe leven gehad.' Mijn ouders maakten zich niet zo druk om dingen. Waren ze maar strenger geweest. Haha! Rotzakken waren we. Maar niks met spijbelen of drugs of zo. En altijd op tijd. Mijn ouders hadden een paar basisprincipes: ginne flauwekul, je zorgt dat je op tijd bent en dat je doet wat je belooft. Dat ben ik trouw gebleven. Ik heb het



Wie?

Gerard Robèrt van Beckhoven (Oisterwijk, 1961) is pâtissier en broodbakker. Meer precies: Meester-Pâtissier (sinds 2010), Meester-Boulangier (sinds 2013) en bakker/jurylid in de tv-programma's Heel Holland Bakt (MAX) en CupCakeCup (TROS). Zijn bedrijf, bestaande uit Pâtisserie Robèrt en Studio Bij Robèrt in Oisterwijk maakt hoogwaardige pâtisserie voor 'de belevingsindustrie', bijvoorbeeld voor de Efteling, musicals van Van den Ende en cateraars. Het is ook de plek waar organisaties en particulieren terecht kunnen voor pâtisserie en brood. Robèrt geeft advies, workshops en gastlessen aan opleidingen. Hij bedenkt recepten en jureert. Het is zijn missie en zijn passie om het bakkers- en pâtissiervak in Nederland naar een hoger plan te tillen. Robèrt is vader, en zijn vrouw, biologe Pirjo de Winkel, speelt een belangrijke rol in het dagelijkse reilen en zeilen van hun bedrijf. Robèrt woont in Tilburg en werkt in Oisterwijk.

Meer informatie: www.bijRobèrt.nl

ROBÈRT OVER...

Geloof: 'Mijn moeder zei het zo: 'As ge niks hèt, dan goade wel bidde.' Ik geloof niet, maar ik begrijp wel dat mensen een houvast nodig hebben.'

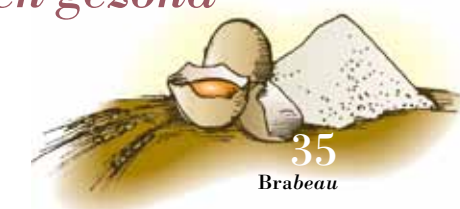
Worstenbroodje of kopje soep: 'Allebei, samen. Nog lekkerder: met een glas goede wijn.'
Uitdaging: 'Kroketten en Turkse broden. En Turkse koekjes! Oh, er is nog zoveel.'

in een team. 'Ik doe zelf net zo goed de afwas. En we beginnen tegelijk en gaan tegelijk naar huis. Ik heb geen privileges. Niemand heeft die hier. Maar ik eis wel verantwoordelijkheidsgevoel. Ik moet niet steeds hoeven herhalen: doe dit, doe dat. Dat werkt niet.'

Naar België

Hij 'verhuisde' van Wageningen naar de bakkersopleiding aan het ROC in Eindhoven. Na het behalen van dit en andere meer specifieke vakdiploma's - hij wil nog steeds alles leren wat er te leren valt - belandde hij bij Banketbakkerij Lucas in Knokke. 'Ik wist dat er een mooie pâtisserie zat. Uit nieuwsgierigheid zocht ik de zaak op. Het was rond het middaguur en de gordijnen van de etalage waren gesloten. Ik bukte, kon er net onderdoor kijken. Ik dacht: wauw, dát zijn prachtige taartjes! Ik heb gewacht tot de winkel weer open ging, ben binnengestapt en heb gevraagd: mag ik hier stage lopen? Als je het doet, dan goed. Zoals mijn vader altijd zei: dan ben je 's avonds net zo moe.'

'Mijn ouders waren hardwerkende mensen met een gezond vertrouwen in hun kinderen: het komt wel goed'



Daar in België zijn mijn ogen opengegaan. Oh! Superdoordacht, slim, met nul-concessies. Geweldig. Die Belgen kunnen er wat van, dacht ik. Lucas kocht meloenen op het beste moment van het jaar en vroom het fruit vervolgens in. Hij maakte er zoveel méér van dan alleen taarten: gelei, bavarois, ijs, winegums, pims... Dat deed hij met álles. En wij maken alleen aardbeinvlaaitjes, wat erg. Dat dacht ik toen onmiddellijk. Tja, België, hè. Ik houd van België. Het publiek is ook anders. Het wordt wel beter in Nederland. De Belgen zeggen het zelf: Nederland is bezig met een inhaalslag. Betalen voor kwaliteit wordt langzaam meer geaccepteerd. We leren het wel.' Grijs. 'Bij Lukas leerde ik heel veel. Na mijn tijd daar stond ik voor de keuze: vaders bakkerij overnemen of iets anders doen? Hij heeft daar nooit op aangedrongen, trouwens. Geen van mijn broers en zussen wilde hem opvolgen. Ik overwoog even om op een aanbod in Zwitserland in te gaan, maar ik vestigde me toch liever in Oisterwijk.'

In vaders bakkerij

Robèrt nam Bakkerij Van Beethoven in 1989 over, in overleg met vader en zijn peetoom, die ook in de zaak werkte. 'Ik wilde op mijn eigen manier aan de gang kunnen. Ik zei tegen mijn vader: anders doe ik het niet. Mijn oom voelde wel voor veranderingen, mijn vader heeft eraan moeten wennen. Ik richtte de winkel anders in. Geen etalage en de toonbank gewoon plat. Dat zag je hier toen nergens. Ik vond dat geweldig en mooi.' Hij ontwikkelde allerlei vernieuwende patisserieproducten, bijvoorbeeld het desserttaartje dat ook daadwerkelijk als dessert gegeten wordt. 'Inmiddels zie je dat overal. En de boltaart. Die leerde ik in België kennen. Nu zeggen mensen wel eens tegen mij: Die heb je van de Bijenkorf. Maar dat is dus andersom. Het is zoals het is. De breedte van het vak is gigantisch. Zoet en hartig gebak, desserts, maar ook kroketten en 'slaatjes' bijvoorbeeld. Allemaal producten die je vroeger nog op school leerde maken en die van oorsprong thuishoren bij het vak van de banket-



Komende zomer bij Omroep Max: een nieuwe serie van het vorig jaar zo populaire programma *Heel Holland Bakt*. Een zoektocht naar de meest getalenteerde thuisbakker van Nederland. Martine Bijl presenteert en Robert is een van de twee juryleden.

Arbeid is zo kostbaar geworden... Het heeft het vak verschaald en dat vind ik heel erg. We moeten weer leren proeven wat lekker is'

ROBÈRT OVER...

Mooi motto:

'De schouders eronder.'

Huis: 'Ik houd van rust in huis, geen troep. En het oogt bij mij eerder strak dan frivool.'

Wandelen: 'Doe ik graag. Niet op een speciale plek, er zijn zoveel mooie plekken in Brabant. Ik ben ook graag thuis op het terras.'

Stiekem gek op:

'Toneelspelen.'

Thuis koken: 'Allebei, ook samen. Ik ben vooral van het vlees en de saus en natuurlijk het dessert. Pirjo maakt de salades, de groente en bijzondere granen, zoals quinoa.'

Broodfavoriet: 'Alle brood dat de tijd krijgt en met niet meer gemaakt is dan meel, water, een beetje (zee) zout, gist of desem. En natuurlijk voldoende vakmanschap...'

Patisserie favoriet:

'Een perfect gemaakt progresje, een schuimgebakje. En voor dit moment: gebakken patisserie, een perfect gebakken peren- of appeltaartje. Natuurlijk niet de standaard, het moet ook goed ogen.'

bakker. Helaas is dat langzaam vervaagd en beheersen veel docenten op de vakopleiding van Banketbakker het al niet meer echt goed. Dan kun je het de leerlingen ook niet leren. De scheidslijn tussen het vak van de kok en de bakker is eigenlijk de manier van bereiden. Bij een kok is het à la minuut. Er kan nog bijgestuurd worden met even extra verhitten, een snuffje van iets erbij. Bij ons vak bereid je voor, dan gaat het de oven of de diepvries in. Daarna kun je er niets meer aan veranderen. Als het niet goed opstijft, gaar is, of het deeg 'werkt' niet, dan heb je pech en moet je opnieuw beginnen.'

Samenwerking met Cas

Hij trok de aandacht en werd ook steeds vaker door collega's gevraagd om producten aan hun winkels te leveren. Hij leverde bijvoorbeeld ook aan Restaraunt De Zwaan, waar sterrenkok Cas Spijkers met de garde zwaaide. Robèrt verhuisde de winkel naar De Lind, naar een meer in het oog springende plek. Hij besteedde altijd al aandacht aan álle aspecten van zijn vak. Dus ook aan de manier waarop het brood in het rek werd gepresenteerd: niet verticaal, maar horizontaal. Dat oogde veel beter, vond hij. Cas daagde Robèrt uit om andere dingen te maken. Robèrt bedacht en bakte voor hem bijvoorbeeld bijzondere broodjes. 'Cas zei tegen me: vertel het grote publiek wat je doet, wat je ideeën zijn. Dat wilde ik graag: mijn kennis en enthousiasme delen. Die tip is me altijd bij gebleven.' Het waren de hoogtijdagen van de broodmixen. Kant-en-klare bakproducten voor particulieren, maar ook bakkers maakten er steeds vaker gebruik van. Een doorn in het oog van Robèrt. 'Brood bestaat uit meel en gist. De kwaliteit daarvan bepaalt álles. Het is onmogelijk om op zo'n instantmanier lekker brood te bakken. Ik begrijp het wel. In de jaren vijftig en zestig was arbeid relatief veel goedkoper. Dat zorgde ervoor dat er tijd was voor ingewikkelde of tijdrovende procedes, voor verfijnde decoraties. Arbeid is zo kostbaar geworden... Het heeft het vak verschaald en dat vind ik heel erg. We moeten weer leren proeven wat lekker is. Bakkers weten lang niet altijd meer hoe je brood eigenlijk hoort te bakken. Of ze kunnen het kostentechnisch niet aan om het kwalitatief beter te produceren. Fabrieken zijn steeds slimmer geworden in het efficiënt toepassen van goede ingrediënten. Veel mensen denken dat de kwaliteit van fabrieks-

brood veel minder is dan die van bakkersbrood, maar dat is in veel gevallen niet meer waar. Ik haal mijn neus niet op voor al het fabrieksbrood, hoor!'

Titel Meester-Patissier

Het bedrijf verhuisde in 2005 opnieuw, naar een bedrijventerrein aan de rand van Oisterwijk waar Robèrt grotere projecten kon 'handelen'. In 2010 realiseerde hij het tweede deel van zijn plan: een culinaire studio waarin hij zijn kennis kon delen met professionals en particulieren in een geavanceerde workshopruimte. Zijn ster rees. In 2010 behaalde hij de de titel Meester-Patissier, net als tv-kok Rudolph van Veen. De titel is er alleen voor de állerbesten. Het is de hoogste waardering voor het ambacht, die niet alleen getuigt van wereldklasse op het vakgebied, maar ook van visie en innovatief vakmanschap. 'Net na het behalen van die meestertitel, dacht ik: oh, gelukkig, dit hoeft nooit meer. Het is een uitputtingslag. Het vergt het uiterste van je op veel gebieden. Toen kreeg ik de kans om ook Meester-Boulangier te worden. En, tja, brood, dat is vaktechnisch toch eigenlijk mijn grootste liefde. Ik kon het niet laten passeren. ' De titel is zeldzaam: er zijn vier Meester-Boulangiers. Robèrt is de enige in Nederland die beide meestertitels heeft. 'Waar ik het meest trots op ben? Dat ik kan helpen om het vak naar een hoger plan te tillen.' Zijn bekendheid zegt hem verder niet zo veel. 'In Oisterwijk kent iedereen elkaar, maar na twee seizoenen van De CupCakeCup, een kinderteeveeprogramma van de TROS, en het MAX-tv-programma Heel Holland Bakt (met 1,5 miljoen kijkers!) werd ik ook ergens anders in het land herkend. Dat is wel wennen.' Hij kan erom lachen.

Doseren

Robèrts vrouw, Pirjo de Winkel, die het bedrijf zake-lijk helemaal runt, verdiept zich als liefhebberij in gezonde voeding. Die combinatie lijkt gewaagd. Robèrt: 'Het daagt me alleen nog maar meer uit om na te denken over goede ingrediënten en doseringen. Ik geloof er heilig in dat veel chemische vervangers niet goed zijn. Niet voor de smaak en niet voor de mens. Natuurlijke producten als meel en boter zijn niet ongezond. Integendeel. Het zit 'm in iets anders. Doseren hoeveel je eet. Zorg dat wát je eet in ieder geval smaakvol en puur is. Proef met aandacht. Geniet van iedere hap.' Hij let wel op de lijn. 'Ja, dat is helaas noodzakelijk. Ik ben een enorme liefhebber van het trio brood, kaas en wijn. Dat is een fatale combinatie voor je gewicht. Ik word van twee dingen



Robèrt houdt zijn kennis en kunde niet voor zichzelf. In zijn workshops voor beginners en gevorderden deelt hij graag zijn 'geheimen'.

dik: het Bourgondische en 't sund.' Lachend: 'Het is zó zonde om iets over te laten. Ik lik het liefst het bord nog af.' Robèrt sport iedere maandagochtend en vrijdagmiddag in de sportschool

Heel Holland Bakt en meer

Er liggen nog veel uitdagingen. Pas verscheen een boek dat Robèrt samenstelde met kok Eric van Veluwe, die uit overtuiging net zo puur wil werken. Het onderwerp: quinoa. Je spreekt het uit als kien-wah. Dit is een gewas dat al door de Inca's werd verbouwd. Het lijkt op graan. 'Een relatief onbekend product met zoveel positieve eigenschappen en zoveel mogelijkheden.' Het teeveewerk gaat door, want vanaf komende zomer start een tweede seizoen *Heel Holland Bakt*, met Robèrt in de jury. En dan dat andere nieuws: *Bij Robèrt* gaat verhuizen naar het oude fabriekscomplex van de Koninklijke Verenigde Leder in Oisterwijk, ooit de grootste leerlooierij van Europa. De gebouwen worden op dit moment gerestaureerd en zullen straks ruimte bieden aan bedrijven die op een ambachtelijke manier werken, passend bij de voormalige bestemming van de gebouwen uit 1916. 'Geweldig! Deze verhuizing biedt letterlijk ruimte aan de plannen die er al een tijd liggen. Met ruim 1000 vierkante meter krijgen alle aspecten van het bedrijf een plek. Een winkel voor de verkoop aan particulieren. Een grote workshopruimte waarin we ook door de week les kunnen geven. Twee bakkerijen: natuurlijk een patisserie waarin de producten net als nu gemaakt blijven worden, maar ook een broodbakkerij. Niet voor 'gewoon brood', maar voor brood dat gemaakt wordt volgens oude technieken, brood dat de tijd krijgt, met desem en granen uit de omgeving.' En dan, filosofisch: 'Ons dagelijks brood. Daar gaan we meer bij stilstaan. Let maar op. Och, je hebt geen idee, een zaligheid!' Bb



Prince of Darkness



Hartige appeltaart



Pain Caractère

**Bakken als Robèrt?
Maak zijn recepten
op pagina 84,
of schrijf in voor
de workshop!**

Ik word van twee dingen dik. Van het Bourgondische en van tis sund.' Lachend: 'Het is zó zonde om iets over te laten'

