

NIEUWSBRIEF

VOOR BAKKERS MET PASSIE

COLOFON

Verantwoordelijke uitgever

Richemont Club België
Aardseweg 37a
2440 Geel (Ten Aard)

☎ 0472/41 79 26
📠 014/21 11 59
✉ info@richemontclub.be

Redactie

Kirsten Coenraets
Robert Inghelram

IN DIT NUMMER

Voorwoord
Nieuw lid
Oud lid
Agenda
Wedstrijden
Terugblik
Verslag RCI
Leden aan het woord
Website



VOORWOORD

Beste leden en partners

Langzaamaan komt het dagelijkse leven terug op gang, het nieuwe normaal is gestart. Wat dit precies zal betekenen, is voor ieder van ons een grote vraag. Toch blijven we positief en zijn we als bestuur volop bezig om de club terug op te starten.

Ik was zeer verheugd om iedereen terug te zien tijdens de barbecue, onze eerste bijeenkomst van 2021. Die gezellige bijeenkomst smaakte duidelijk naar meer, dus hebben we alvast een voorlopige agenda samengesteld voor het jaar 2022.

Verder zal het bestuur actiever op zoek gaan naar nieuwe leden, waarmee wij onze kennis en de passie voor ons beroep kunnen delen. Als lid kan je ons hierbij helpen door zelf collega's voor te dragen als aspirant-lid.

Over Corona is het helaas laatste woord nog niet gezegd, maar het heeft ons niet klein gekregen en dus willen we bij deze die zware periode afsluiten.

Graag zie ik jullie bij een van onze volgende activiteiten!

Johan Buelens



"NIEUW LID"

Dirk Devriendt

Het leek erop dat Dirk voorbestemd was om zijn vader als zesde generatie bakker in Waarschoot op te volgen. Toch voelde hij het zelf niet zo aan. Dirk koos voor een opleiding als bakker in Brugge omdat hij daarmee tegen de stroom inging. Hij was toen vijftien, had er enkele jaren in het college opzitten en wou zijn grenzen verleggen. Naar eigen zeggen had hij evengoed elektricien of loodgieter kunnen worden.

Op cruise

Net van de schoolbanken af is zijn honger naar kennis en ervaring niet gestild. Hij gaat aan de slag bij banketbakkerij Cochez in Mechelen, daarna bij Wittamer in Brussel en op aanraden van een vriend trekt hij richting Frankrijk om bij verschillende patrons te werken en bij te leren. De hele tocht leidde hem ook naar een job als patissier op het cruiseschip The Queen Elisabeth (QE2). Na de horisonten in de Caraïben en de VS verkend te hebben, keert hij voor een half jaar terug naar België om een vriend te helpen bij de opstart van een bakkerij. Daarna vertrekt hij, initieel voor drie maanden, naar de Verenigde Staten, maar blijft en werkt er toch een heel jaar.

Grenzen verleggen

Toen zijn vader hem liet weten dat hij zou stoppen, koos Dirk er uiteindelijk voor om terug te keren. Bij de overname van de ouderlijke bakkerij, liet Dirk een volledig nieuw atelier bouwen. Hij werkte vaak met stagiaires die hij graag uitdaagde tot het verleggen van hun eigen grenzen. Ook zichzelf daagde hij graag uit: iedere maand lanceerde hij een taart van de maand. Het concept werd gelanceerd bij de vernieuwing van de winkel in 2000. Iedere maand bood Dirk een nieuwe taart aan die na die ene maand voorgoed uit het assortiment verdween. Een concept dat veel klanten wisten te smaken.

Via *Exchange* vzw zette Dirk zich ook in voor het delen van zijn kennis en ervaring.

Zo ging hij naar Vietnam, Senegal en Congo om er verschillende opleidingen te geven.

De Richemont Club

Dirk leerde de Richemont Club kennen via de vakpers en later ook via beurzen zoals Euroba. Hij nam in 2015 deel aan het Europees Kampioenschap Bakkerij Pellons d'Ôr. Binnen de Club zet hij zich in voor de begeleiding van jonge mensen die willen deelnemen aan wedstrijden door hen te coachen volgens Nederlands model.

Bij gebrek aan opvolging stopte Dirk zijn bakkerij na 21 jaar. Sinds 2016 werkt hij bij Puratos als technisch adviseur patisserie. Hij trekt, als er geen corona is, de hele wereld rond om er teams op te leiden over de nieuwe trends in de banketbakkerij.

De toekomst

Als we hem vragen waar de toekomst van de bakkerijsector ligt, dan meent hij dat door het personeelstekort veel meer moet gespecialiseerd worden. Dit kan in de richting gaan van een zogenaamd diepteassortiment of door schaalvergroting. Volgens Dirk ontbreekt het bij sommige bakkers ook aan lange termijnvisie: wat nu goed werkt, zal daarom niet altijd blijven werken. Hij vindt het daarom erg belangrijk zichzelf blijvend uit te dagen. Iedere taart die je bakt, moet beter zijn dan de vorige.



"OUD LID"

Sus Mens

Sus stapte in januari 2021 op tram 6 en behoort tot de vierde generatie bakkers Mens in Herentals. De bakkerij werd gesticht in 1890 en groeide uit tot een industriële zaak met verschillende eigen en bijwinkels. Toch koos Sus ervoor om terug te keren naar een kleinere kmo, zodat hij zich meer kon toeleggen op het artisanale werk.

School

Sus genoot zijn opleiding bij de Piva, maar was al van kindsbeen af betrokken in de bakkerij. Zo hielp hij mee om de krieken en appels uit de eigen boomgaard te oogsten en op te leggen om te kunnen gebruiken voor het bakken van taarten.

Wedstrijden

De drang om te verbeteren is eigen aan Sus Mens. Hij volgde alle studiedagen en bijscholingen op de voet en nam ook deel aan verschillende wedstrijden. In 1978 startte hij voor het eerst in een competitie en dat bleef hij verder doen: fonds Arthur Troch, Pellons d'Ôr, Rimini, Belgisch kampioenschap,... De meerwaarde van de deelnames ziet hij niet alleen in de overwinningen, maar het is ook de plek om nieuwe bakkersproducten te leren kennen, collega's te ontmoeten en ideeën uit te wisselen.

De Richemont Club

Sus Mens leerde de Richemont Club België kennen via bakker Blommaert uit Sint-Niklaas.

Ondertussen zetelt hij in het bestuur. Zijn rol ziet hij in het organiseren van bijeenkomsten, workshops en demo's. Ook wil hij meer de jeugd motiveren en aantrekken voor ons mooie beroep. Het vuur en de liefde voor het vak aanwakkeren, zoals hij dat bij zijn eigen zoon Jorne deed.

In zijn bakkerij legt Sus zich toe op klassiek banketgebak, maar ook op chocolade verwerkt in pralines en stukgoed. Naast het brood en banketgebak, wordt in de winkel ook nog charcuterie en kaas verkocht. Sus en zijn vrouw zijn gediplomeerde kaasmeeesters die hun klanten de beste kaas voor elke gelegenheid kunnen aanraden.

De toekomst

Sus kijkt erg hoopvol naar de toekomst van de bakkerijsector: het contact met de klanten, de kwaliteit en de versheid van de producten die een ambachtelijke zaak kan bieden, kan niet geëvenaard worden. Personaliseren van het aanbod en het kort op de bal spelen zijn de voornaamste troeven voor de ambachtelijke bakker.



AGENDA 2022

Gezien de soms korte periode waarbinnen een demo wordt georganiseerd, kunnen wij deze niet allemaal opnemen in de nieuwsbrief. We verwittigen echter altijd via een nieuwsflash op mail. Meer info is terug te vinden op onze website, waar je ook kan inschrijven.

Februari

- Fooddesk demo i.v.m. allergenen-programma

Maart

- Introdemo Szalies

April

- 25-26 april: banket + minibeurs

Mei

- Internationaal zuurdesemcongres wordt uitgesteld naar mei 2023
- Carl Thijs: jonge leden begeleiden op fiscaal gebied

Juni

- Buitenlandse reis 'Gluren bij de burens' in samenwerking met Koma of stage bij Valrhona

Augustus

- 29 augustus: jaarlijkse BBQ

September

- Internationale in Italië
- Introdemo Laurent Maes

Oktober

- Eindejaarsdemo in samenwerking met Valrhona

November

- Ledenbijeenkomst om eindejaarsideeën te bespreken

Voor meer informatie kan u terecht op onze website www.richemontclub.be.

WEDSTRIJDEN

Les Pellons d'ÔR

Van 17 tot 19 oktober vond in Nantes *Les Pellons d'Or* plaats. Het verslag van deze wedstrijd lees je in onze volgende nieuwsbrief. Onze kandidaten behaalden een mooie 4^e plaats. Ze lieten daarmee enkel Italië, Nederland en Frankrijk voorgaan.

Proficiat aan Ammelie, Jorne en Kenneth!

Mondial Du Pain

In dezelfde week als *Les Pellons d'Ôr* vond ook de *Mondial Du Pain* plaats in Nantes. Stefan Vandaele verdedigde ons land samen met Guillaume David.

Proficiat aan beide kandidaten!

Preselectie BKB 2022

Wegens gebrek aan kandidaten hebben we preselectie van het BKB 2022 jammer genoeg moeten afschaffen. We bekijken de mogelijkheid om dit evenement te organiseren tijdens de beurs in Antwerpen.

TERUGBLIK

Broodway 2021

Tijdens de beurs waren wij te gast op de stand van aspirant baker om te oefenen voor 'Les Pellons d'Or.'

BBQ 2021

Onze eerste echte 'bijeenkomst na Corona' was een schot in de roos. We mogen spreken van een geslaagde avond waarbij iedereen tevreden was om elkaar na lange tijd terug te zien. Het eten was van topkwaliteit en als afsluiter kwam aspirant-lid Wim Van Houcke langs met de ijscrèmekar. Hij serveerde een lekker ijsje én de nodige ambiance om de avond te eindigen.



VERSLAG RCI TE BRESCIA - INTERNATIONALE PRESIDENTSWISSEL

Verslag door Benny Swinnen - De vergadering vond plaats gedurende 2 dagen.

Zaterdagmiddag

- Voorlezing van het vorige rapport en voorstelling van de financiële situatie (alles is OK).
- Uitleg over het *Helvetia rapport*, een onderzoek naar de verteerbaarheid van suikers, meerbepaald een analyse van de trage suikers na het desemen van het deeg. Deze werden door gebruik van verschillende desems en verschillende methodes met elkaar vergeleken om te kunnen vaststellen welke methode en desem het best 'verteerbare' resultaat oplevert. Dit project was een gezamenlijk onderzoek van de Richemont school en Jorge Pastor. Wij als Club kunnen mee profiteren van de opgedane kennis. Dit zeker interessant voor de landen die met het zuurdesemverhaal willen verderwerken.

Zondagvoormiddag te gast bij Castallimento

- Uitleg over de Website internationaal: hieraan wordt verder gewerkt (contact opnemen met Michel).
- Verdere bespreking Helvetia project.

Nieuwe leden

- Argentinië heeft interesse in lidmaatschap.
- Er wordt navraag gedaan bij Oostenrijk en Duitsland in verband met hun afwezigheid.
- Portugal maakt een blitzstart. Zij gingen in 2 jaar tijd van 6 naar 18 leden. Proficiat!

Rapporten van de landen-leden

- Zeer weinig activiteiten en gigantisch veel ... uitgesteld.
- Enkel Kroatië heeft duidelijke datums: Richemont Club Croatia and Tim Zip Expo 2022 Fair gaan door op 27 en 28 april 2022. Er wordt een delegatie van de verschillende 'Richemont'-landen gevraagd om te demonstreren tijdens deze expo. Dit werd reeds in 2019 toegezegd, maar moest door corona worden uitgesteld. De volgende vergadering zal in Kroatië doorgaan op 29 april, volgend op hun expo.

Internationale presidentswissel

Er heeft een internationale presidentswissel plaatsgevonden. Jorge Pastor wordt opgevolgd door Roberto Perotti. François Wolfsberg werd ondervoorzitter.

De grote Voorzittersvergadering zal doorgaan in Portugal.

LEDEN AAN HET WOORD

Onze broodcultuur erkennen als erfgoed

Eind 2020 vatte het Bakkerijmuseum het plan op, om de broodcultuur in Vlaanderen en België te laten erkennen als immaterieel cultureel erfgoed. Naast o.a. de frietkottcultuur, de biercultuur en heel wat tradities en ambachten, vinden wij dat de broodcultuur ook een plaatsje verdient op de Vlaamse lijst van Immaterieel Cultureel Erfgoed.

Bovendien wordt brood & broodcultuur reeds door veel mensen ervaren als erfgoed. Ons plan kon daarom ook meteen rekenen op veel bijval. Een erkenning houdt in dat we een aanvraagdossier moeten opstellen. Hiervoor hebben we een meerjarig traject opgezet, onder begeleiding van het CAG (Centrum voor Agrarische Geschiedenis).

Dit erkenningstraject doorlopen wij echter niet alleen. Dat doen wij samen met de gehele erfgoedgemeenschap die de broodcultuur in Vlaanderen een warm hart toedraagt. Hiertoe richtten wij een broodcultuurraad op met verschillende vertegenwoordigers uit deze erfgoedgemeenschap. Daarnaast zullen we op regelmatige tijdstippen ook terugkoppelen naar de brede erfgoedgemeenschap, onder andere via infomomenten.

Op 20 september 2021 vond het eerste infomoment rond broodcultuur plaats. Op dit infomoment vertelden we meer over het erkenningstraject dat we zullen doorlopen. Gastspreker André Delcart dompelde ons die avond onder in de rijke geschiedenis van brood. Daarnaast kwamen enkele praktijkvoorbeelden aan bod van onze broodcultuur in Vlaanderen en België. Onder meer volgende sprekers vertelden over hun werking:

- [La Fournia uit Anderlecht](#)
- [Boer&Dochter met hun bakovenproject uit Moorslede](#)
- [Bakkerij Van Eeckhout uit Hofstade met het Traagste Brood en Granen voor later](#)

Al eeuwen lang smaken en maken wij brood in Vlaanderen en België. En dat moeten we koesteren! Daarom willen we onze rijke broodcultuur als immaterieel cultureel erfgoed laten erkennen.

Ook jij kan je steentje bijdragen! Wat is broodcultuur voor jou? Op welke manieren kunnen we verzekeren dat de broodcultuur in de toekomst blijft bestaan? We willen het graag weten! Dit kan je eenvoudigweg doen, door onze enquête in te vullen. **We vragen slechts 5 minuutjes van je tijd.** In ruil krijg je onze eeuwige dankbaarheid!

Meedoen kan tot en met 31 oktober en via deze link:

<https://forms.gle/x8d6xtitaYB7dqzN8>

Of scan deze QR-code:



Heb je vragen, reacties of suggesties voor ons in petto?
Stuur ze door naar [**info@richemontclub.be**](mailto:info@richemontclub.be).

WEBSITE

Onze nieuwe website staat online. We hebben deze nu volledig in eigen beheer en kunnen dan ook à la minute aanpassingen doorvoeren om jullie op de hoogte te houden.

We hebben deze opgesplitst in de vier sectoren die onze club vertegenwoordigt, zo kan iedereen vlot via zijn vakgebied de nodige info bekomen.

Naast de vier sectoren vind je er ook de nieuwsberichten en technische info terug. Verder is er ook een agenda waar we al onze activiteiten inplannen. Zo kunnen jullie te allen tijde alle informatie over een evenement bekijken en dit toevoegen aan jullie eigen agenda.

Ook alle leden staan met hun specialiteit(en) vermeld op de website.

Indien je graag bijkomende info wenst toe te voegen, stuur een mailtje naar info@richemontclub.be en we brengen het voor jou in orde.

Om de website verder aan te vullen, vragen wij graag aan elk lid om ons een recept door te sturen dat jullie willen delen, indien mogelijk met foto.

Ga zeker eens kijken op de nieuwe website en surf wat rond. Heb je suggesties, opmerkingen of vragen over de website? Laat het ons zeker weten. Mede dankzij jullie inbreng kunnen we deze verder optimaliseren en de afstand tussen de leden verkleinen.