

SMULLEN IN DE TOETJESWINKEL

worden gepresenteerd. Het gebeurt vaak met een simpel dessertkaartje. Terwijl het natuurlijk ook op een andere manier kan, bijvoorbeeld door een presentatie in een mooie vitrine.”

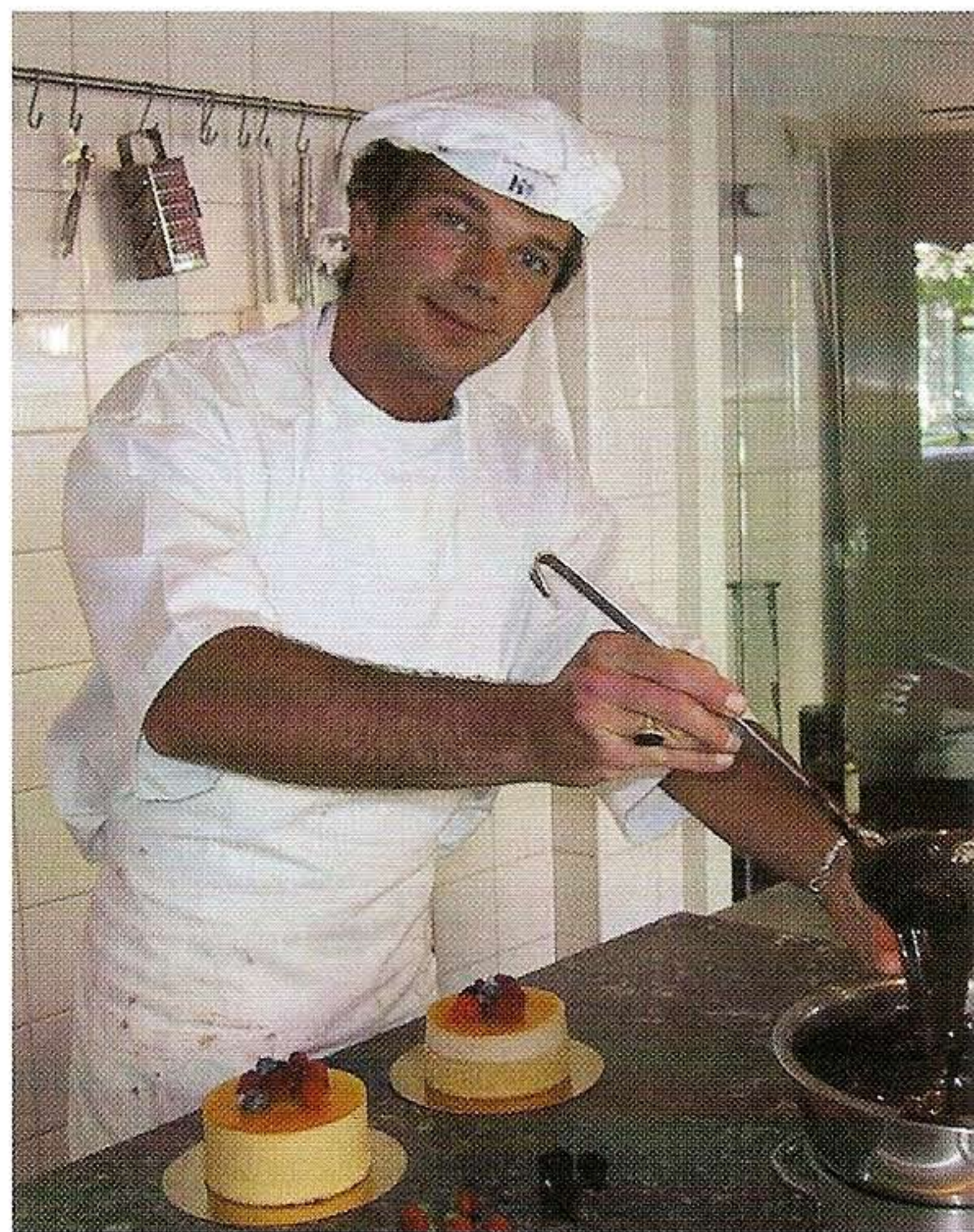
DESSERTLAND

”Nederland kan een dessertland worden, maar dan moeten de desserts wel op de juiste manier gepresenteerd worden. In België en Frankrijk gebeurt dat wel.” Volgens Richard Ophorst is het onzin te veronderstellen dat het dessert de sluitpost is op de hotel/restaurantrekening. ”Gasten zijn best bereid voor een nagerecht te betalen, als je maar iets speciaals en een vooral kwalitatief goed product op tafel zet.”

De jonge patissier ervaart dat dagelijks in zijn vorig jaar geopende Dessertwinkel aan de Hooikade in Den Haag. Met zijn zaak richt hij zich niet alleen op particuliere klanten, maar ook op de horeca.

”Het dessert is het laatste culinaire contact dat gasten, na een avondje uit-eten, met een restaurant hebben. Het is de laatste indruk die vaak het langste bij blijft en vandaar ook zo belangrijk is.”

Het leuke aan zijn werk vindt Ophorst dat hij steeds vaker speciale verzoeken krijgt voor bijvoorbeeld een compleet bruidsbuffet waaraan hij met suikerwerk een persoonlijk tintje geeft. ”Ik heb bij de doop van een schip wel eens een heel motorjacht van suikerwerk gemaakt.”



Ophorst ziet zichzelf als een etaleur. ”De wijze van presenteren met bijvoorbeeld ijsbeelden en suikerbloemen is in mijn vak erg belangrijk. Hoe meer show, hoe mooier het vaak is.”

Volgens de patissier, die na een zevenjarige opleiding onder meer werkte in het Kurhaus, is de desserttaart die even tussendoor met een glas dessertwijn wordt geconsumeerd, op dit moment een duidelijke trend. ”Het is gemakkelijk, met een bolletje vers ijs en klaar is Kees.”

Ook is er veel vraag naar kleinere dessertbuffetten. Ondanks dat hij met zijn Dessertwinkel een gat in de markt lijkt te hebben gevonden, ligt het niet in Ophorsts bedoeling het succes van zijn formule commercieel te gaan uitbuiten.

”Ik wil klein ambachtelijk blijven werken en proberen het iedereen naar de zin te maken. Belangrijkste is dat ik mijn vak als patissier in ere wil houden. Tenslotte zijn al te veel collega's noodgedwongen gestopt.”