

# Pâtisserie & Desserts

*seizoensmagazine*



€ 9,95

## La Fève

We gaan nu iets buiten het centrum om op bezoek te gaan bij Geert-Jan Heesterbeek. In zijn verhaal gaan vakmanschap en doorzettingsvermogen hand in hand. Geert-Jan groeide op als kok en werkte bij grote namen. In het Amstel Hotel kwam hij bij Jos van Velzen in de pâtisserie te staan. Na zijn eerste kennismaking wist hij het zeker, hij wilde pâtissier worden. Er volgden verschillende bedrijven, waaronder De Rouw in Vught, waar hij de basis van chocolade leerde. De jonge pâtissier was ambitieus, in 2006 begon hij voor zichzelf. Het zat Geert-Jan niet mee, zijn partner verliet hem en de kosten werden te hoog. "De laatste paar maanden stond ik alleen met mijn leerling, ik woog uiteindelijk nog maar vijfenveertig kilo en liep op mijn laatste loodjes. Ik wist dat de zaak moest sluiten, maar ik deed er alles aan om mijn rekeningen te betalen om bij niemand schulden te hebben. Dat lukte en ik heb alles alleen opgelost." De chef ging weer in loondienst en deed mee aan wedstrijden. Zijn passie was niet voorbij en misschien wel sterker dan ooit tevoren. In 2009 maakte hij de lekkerste bonbon van Nederland. Deze bestond uit frambozenganache, gelei van citroenlikeur en een marshmallow van wilde roos, afgewerkt met een 62% chocolade. Langzaam kreeg hij weer zin om voor zichzelf te beginnen. "Ik kreeg nog veel aanvragen uit mijn oude klantenkring. De droom van een eigen zaak heb ik altijd gehouden. Ik had een hele zware leerschool gehad en besloot het klein en minimaal op te zetten." Nu is de chocolatier weer helemaal terug, samen met zijn steun en toeverlaat Mirelle Haex. Hij is druk bezig met de toekomst en vanuit een kleine hal maakt hij nu zijn bonbons. Geert-Jan levert hoge kwaliteit. Dit zie je zelfs als leek, want de pralines blinken zo hard dat je zou denken dat het juwelen zijn. We vragen aan de chef zijn smaken te omschrijven. "In mijn collectie heb ik voor ieder wat wils, ik probeer mooie subtiele smaken te gebruiken met topchocolade van Valrhona. Bonbons moeten niet te zoet zijn, anders komen de smaken niet goed tot hun recht. Maximaal heb ik maar drie verschillende smaken in een bonbon zitten, anders wordt het een kermis. Je moet smaken herkennen." We nemen een kijkje in zijn brochure en zien een aantal gedurfde combinaties. Geert-Jan: "Soms wil ik wel wat spannends doen, maar dan nog steeds volgens mijn visie. Zo combineer ik bijvoorbeeld rode biet met een frambozenganache of gepofte rode paprika met bosaardbeitjes." Naast de collectie ligt de kracht van de chocolatier bij creaties op maat. Zo maakt hij mooie eenpersoons taartjes als banqueting desserts. Hier kan de chef dan nog zijn eigen afwerking aan doen. Heeft de chef nog dromen? Wellicht een gevaarlijke vraag bij een dergelijk verleden. "Ik wil eerst doorgaan op de weg van nu. Wat ik heb geleerd, is om altijd in dromen te blijven te geloven. Stap voor stap pak ik alles aan. Ik denk nu niet overal twee keer, maar vier keer over na."

