

Knack weelweekend

**CROQUET IN RIJSEL
DE BESTE
BAKKER TER
WERELD**

**PSYCHOLOOG
JAAP VAN GINNEKEN
“ENTHOUSIASME
IS EEN VIRUS”**

**EXPO
DE VROUWENFOTOGRAAF
HELMUT
NEWTON**

**TV-CHEFS,
BRANDWEERLUI
OF WIELRENNERS
WIE ZIJN
ONZE
HELDEN?**

Alex Croquet (rechts) en zijn team in het kleine bakkersatelier. Bijna alle bloem wordt ambachtelijk gemalen uit granen van biologisch-dynamische boerderijen.



ALEX CROQUET

DE BAK KRAK

VAN WATER, BLOEM EN ZOUT
MAAKT **ALEX CROQUET** SUBLIEME
BAKSELS. DE GROTEN VAN DE
GASTRONOMIE NOEMEN HEM DE
BESTE BAKKER TER WERELD.
MEEGENOMEN VOOR ONS IS DAT
HIJ NET OVER DE GRENS WERKT,
NABIJ RIJSEL.

TEKST EN FOTO'S JEAN-PIERRE GABRIEL

Wie houdt van lekkere, goedgemaakte dingen, heeft wellicht al van hem gehoord. Niet voor niets wordt Alex Croquet (47) de beste bakker van Frankrijk en zelfs van de wereld genoemd, onder meer door culinaire toppers als Alain Ducasse en Troisgros. De meeste foodies weten hem ook min of meer te situeren, in de buurt van Rijsel. Zijn reputatie gaat hem voor. Hij zou, naast heerlijk brood, ook buitengewoon banketgebak maken, waaronder bijzondere suiker-, flan- en appeltaarten. Feit is dat over zijn bakerskunst veel verhalen de ronde doen.

Croquet begon zijn zaak begin de jaren 1990 onder de kerktoeren van Wattignies, een dorpje in zijn geboortestreek, nabij Rijsel. Zijn broer Jean heeft overigens in hetzelfde dorp een slagerij. De bakkerij is gevestigd in de rue Faidherbe, een smal straatje dat je zo voorbijrijdt. „Sommige klanten die hier nog nooit geweest zijn, stoppen bij →

DESEM IS HIER HET SLEUTELWOORD, HÉT ELEMENT DAT SMAAK, TEXTUUR, KLEUR, GEUR EN ZELFS HET GELUID VAN HET BROOD BEPAALT

de pâtisserie-chocolaterie wat verderop, die meer in het oog springt dan wij”, lacht Alex’ vrouw Valérie. Om het atelier te bereiken kun je via een zijstraat binnen langs de leveranciersingang, of via de bakkerij zelf, achter de toonbank door, waar je louter bij het zien van al dat lekkers het water in de mond krijgt. Het bladerdeeg van de croissants lijkt wel een kantwerk van ragfijne laagjes, licht en luchtig. Dat alleen al wijst op superieure kwaliteit.

BIO AVANT LA LETTRE

Via een lange, smalle gang bereiken we het atelier. Dat bestaat uit twee werkplaatsen: een voor brood, een voor patisserie. De eerste is verrassend ‘vol’, met voorwerpen, apparaten, ingrediënten maar ook met mensen, die elkaar hier dag en nacht aflossen. Bakkersgasten zijn continu bezig met het afwegen van diverse soorten meel voor de volgende dag. „Zodat de bloem op omgevingstemperatuur kan komen om ze te verwerken.” Elk bakje zal een ander brood opleveren: rog, spelt, tarwe, zeven granen...

Met uitzondering van de witte bloem (*Label Rouge*) voor het stokbrood, wordt alle meel gemalen op speciale stenen, door een kleine molenaar die zijn graan betreft van biodynamische boeren. Het meel bevat geen enkel additief. „Ik gebruikte al biobloem zonder dat iemand dat wist, lang voor de officiële erkenning. Goed brood maken is het enige dat telt, een label is bijzaak. Een tijd lang heb ik zelfs mijn spelt uit België gehaald. In de streek van Namen zit namelijk een opmerkelijke producent, Barré.”

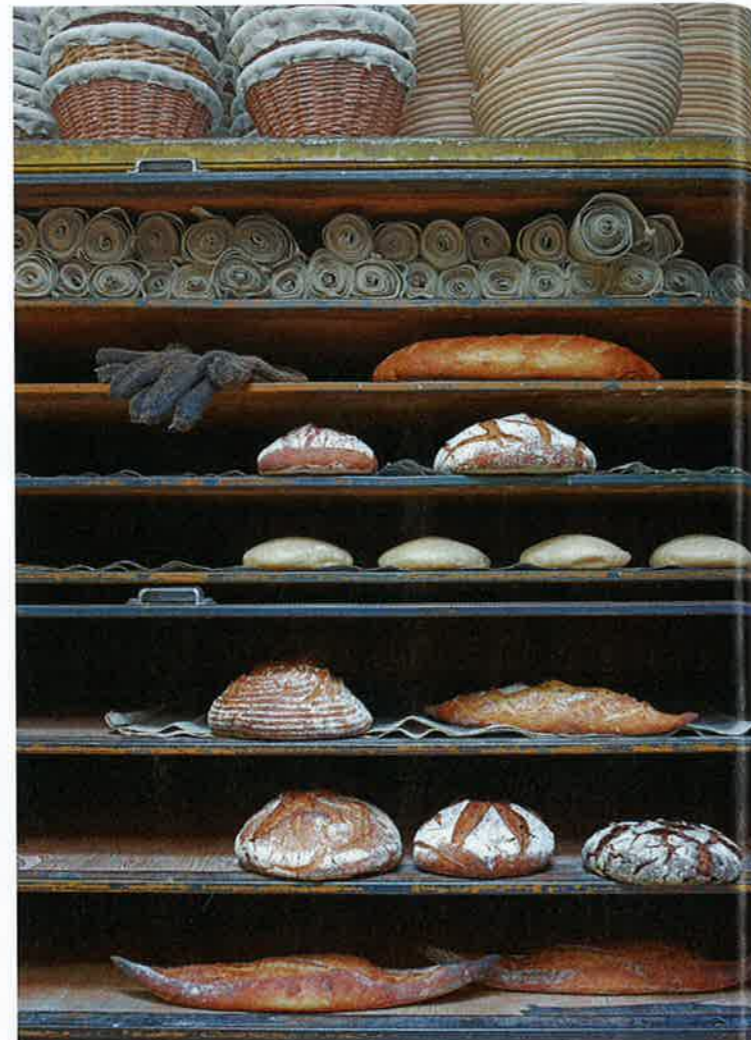
Alex maakt ons attent op twee ongewone troggen (*Artofex*) waarvan de kneedarmen de bewegingen nabootsen van de bakker die met de handen het deeg optilt en kneedt. „Wij kneden kort, maximaal twaalf à dertien minuten, net de tijd die nodig is om water en meel te mengen. Voor een goede gisting en een krachtig deeg zijn de rusttijden belangrijker dan de mechanische bewerking. Tijdens de rusttijd gaan de micro-organismen aan het werk die het zetmeel omzetten in suikers. Maar je moet ze wel de tijd daarvoor geven.”

Om te laten zien hoe het werkt, vraagt Alex aan zijn assistent Patrick om twee zuurdesems, in grote emmers van twintig liter, te ‘voeden’ door er met een grote spatel bloem en water bij te voegen. „Als ik vanavond langskom om ze verder te ‘voeden’, zal het volume verdrie- of verviervoudigd zijn, zonder enige externe ingreep.”

LEVEND WATER

Desem is hier het sleutelwoord, hét element dat de specifieke smaak, de textuur, de kleur, de geur, zelfs het geluid van de korst of het kruim van een brood bepaalt. Maar er zijn nog andere factoren die bijdragen tot het unieke karakter van deze bakkerij. Zoals de linnen

Dagelijks bakt Croquet een dozijn verschillende zuurdesembroden, vooral van tarwe, spelt en rogge, en twee soorten stokbrood.



De korst is even belangrijk als het kruim, dat volgens de bakker een parelmoerglans moet hebben.

hangdoeken, rechts van de steenoven. Zij dienen om de stokbroden te laten rijzen, zonder vormen. Aan de overkant, boven de broodkast – een grote ladenkast waarin de ronde broden rijzen, beschut voor de tocht – zijn meer dan tweehonderdvijftig rijsmanden gestapeld, traditionele met linnendoek, de recentere uit wilgentenen. „Dat is levend materiaal, het neemt de vochtigheid van het deeg op of geeft het weer af.” Alex wijst ook op de werkbladen in beukenhout: „Het hout heeft de temperatuur van de kamer, het is zacht, de houtvezel houdt het deeg vast. Het speelt wel degelijk een rol bij de bewerking van de deegbol.”

Aan de muur naast de broodkast hangt een rare installatie: een reeks keramieken spoelbakjes die een soort waterval vormen met een kletterend geluid. „Dat is onze zuiverwaterrivier”, zegt Alex. „Wij werken met ‘levend’ materiaal. Om dat optimaal tot uiting te laten komen, hebben we ‘levend’ water nodig. Dat wordt eerst gefilterd met een osmostoestel, daarna gaat het door de waterval die het natuurlijke proces imiteert, van de diepten van de aarde tot aan de rivier. Zo krijgt het water lucht. Vervolgens gaat het enkele uren in grote emmers, waar het in contact komt met steen van samengeperste zee-fossielen, zoals de rotsen die het water op zijn loop tegenkomt.”

DESEM VAN FANTASIE

De emmers met zuurdesems staan opgesteld onder een rek, tussen de werkplaats voor het brood en deze voor het gebak. De inhoud van een ervan lijkt wel op een grote kwal die drijft in het water. „Dat is de desem voor mijn *pain bijou*”, glundert de meesterbakker. Dat brood met gedroogde vruchten is een soort *panettone* waar hij meer dan twee jaar op werkte voor hij tevreden was over het resultaat – maar dat kan altijd nog evolueren. „Anders dan mijn Italiaanse collega’s, bij wie desems van generatie op generatie worden doorgegeven, begin ik elk seizoen opnieuw, zodat de zetsels optimaal aangepast zijn aan de omgeving. Ik vertrek uitsluitend van meel. De desems moeten heel hun aromatisch potentieel halen uit de elementen van bloem en water. Daarom zijn die ook zo belangrijk. Van een bepaald brood werd ooit gezegd dat het een roggesmaak had, terwijl er alleen maar tarwe was gebruikt, en van een ander brood dat het smaakte naar honing, terwijl er helemaal geen honing in zat.” „Je ziet”, voegt hij er fijntjes aan toe, „dat desem de fantasie doet werken, gist heeft helemaal geen verbeeldingskracht.”

Om ons de verschillen te laten proeven, snijdt Alex met een zaagmes enkele broden doormidden. Door zacht op het brood te drukken komen de aroma’s vrij: gedroogde vruchten bij zijn *pain bijou*, gcondenseerde gesuikerde melk bij de *faluche*, een licht Noord-Frans streekbrood. En dan zijn er nog de croissants, die smaken naar *beurre noisette*, hoewel ze er geen bevatten... Zo komen een twaalfal broden aan de beurt. Even staat Alex nog stil bij het typische geluid van stokbrood. „Elke tint geeft een ander geluid. De korst kraakt anders, al naargelang van de baktijd en de dikte. Ook de kleur is telkens anders.” Hij snijdt een brood helemaal open, zoekt een natuurlijke lichtbron om te laten zien hoe het parelmoerachtige kruim altijd zacht en fris, bijna romig is. „De bakker wijst ook op het belang van de gaten in het broodkruim. „Het zijn de holten die aan het eigenlijke brood zijn kracht geven. Zij zijn noodzakelijk voor een soepele beet.” En urenlang gaat Alex zo gepassioneerd door: over zijn brood, zijn desem, zijn permanente zoektocht naar verbetering... „Het deeg voor mijn brioches heb ik wel tien keer aangepast.”

→



Alex Croquet met de zuurdesemstarter voor zijn *pain bijou*, zijn versie van de beroemde Italiaanse panettone.

BLADERDEEG (FEUILLETAGE INVERSÉ)

EERSTE DEEGBOL:

190G KOUDE BOTER IN DOBBELSTEENTJES
75G BLOEM

TWEDE DEEGBOL:

175G GEZEEFDE BLOEM
60G GESMOLTEN, AFGEKOELDE BOTER
7CL WATER, 5G FLEUR DE SEL
1 TL ALCOHOLAZIJN

Eerste deegbal: doe de klontjes boter in een kom, voeg de bloem toe, meng goed met een spatel. Rol de deegbol op een met bloem bestoven werkblad uit tot een cirkelvormige plak van 1 cm. Eerst met de hand, daarna met de rol. Dek af met folie en leg 1,5 uur in de koelkast.

Tweede deegbal: doe de gezeefde bloem in een kom, maak een kuiltje en vul dat met de boter, 4/5 van het water, zout en azijn. Werk de massa met een houten spatel door elkaar en voeg geleidelijk het resterende water toe. leg op het bebloemde werkblad en kneed goed. Rol uit met de deegrol tot een vierkante plak van 1 cm dik. Dek af met folie, leg 1,5 uur in de koelkast.

Verwerk: bestuif het werkvlak met bloem. Rol de eerste, cirkelvormige plak uit totdat de tweede, vierkante deegplak er volledig door omsloten is. Sluit het geheel als een envelop. Keer om op het bebloemde werkblad en klop zachtjes met de rol zodat het tweede deegvel goed geïntegreerd is in het eerste. Rol uit tot een rechthoek die 3 keer langer is dan breed. Maak een portefeuille door de →

De bladerdeegbodem wordt belegd met flinterdunne schijfjes clementine.



SIMPEL MAAR SUBLIEM

Omdat Alex Croquet van opleiding banketbakker is, concentreert hij zich vaak op dit deel van het werk. Zo bereidt hij vandaag zelf de deegvellen voor de *Galettes des Rois* (driekoningentaarten). Met enkele bewegingen van de deegrol geeft hij de deegbollen de juiste vorm en maakt een perfecte cirkel, zonder hulp van een vorm. Voor het beleg liggen al enkele bio-clementines klaar. Met een ultrafijn Japans mes snijdt hij de halve vruchten in ragfijne plakjes, „dun en transparant als de vleugels van een vlieg”. In een handomdraai schikt hij ze op de deegbodem in concentrische cirkels, napeert ze met geklaarde boter en bestrooit ze met fijne rietsuiker. Dan gaat alles een uur in de oven op 220°C. Een simpel recept, maar wat een subliem resultaat in de mond! Geen wonder dat Alex' baksels de grootste namen van de gastronomie, onder wie Alain Ducasse en Michel Troisgros, in vervoering brengen.

„Ik hou van simpel gebak, zonder franjes”, benadrukt de bakker. „Aan mijn broodpudding, op basis van brioches en witbrood, heb ik zes maanden gesleuteld. Het deeg bevat zeventien ingrediënten en ik laat het vier uur bakken in de oven, in porseleinen vormen.”

||

Boulangerie Alexandre Croquet, 6 rue Faidherbe, F 59139 Wattignies. +33320950129. Open 7-13u. en van 15 tot 19u. Op zondag van 7 tot 13u. Gesloten dinsdag en woensdag. Sinds 5 april 2012 heeft Croquet ook een winkel in Rijsel, rue Esquermoise 66. Open van 8 tot 13u. en van 14 tot 19.30u. Gesloten op zondag.

deegplak bij de hoeken van de smalle zijden vast te nemen en de twee flappen naar het midden toe tegen elkaar te vouwen. Vouw dan nog eens dubbel in dezelfde richting. Draai een kwartslag naar links en leg, afgedekt met folie, 30 minuten in de koelkast. Ga er vervolgens in dezelfde richting een tweede maal met de deegrol overheen.

Herhaal bovenstaand vouwproces en leg het resultaat, afgedekt met folie opnieuw 1 uur in de koelkast. Rol opnieuw uit, maar vouw het deeg nu in drieën. Het 'omgekeerde bladerdeeg' is nu klaar. Plaats 30 minuten in de koelkast.

Bestuif het werkblad met bloem en rol uit tot fijne bladerdeeglappen, met als resultaat 2 deegbodem van ca. 25cm diameter. Bewaar koel gedurende 10 minuten.



TAART MET FIJNE KORST (TARTE FINE)

1 BLADERDEEGBODEM VAN CA. 25CM DIAMETER
8 À 10 BIOLOGISCHE CLEMENTINES
4 À 5 EL GEKLAARDE BOTER
4 À 5 EL FIJNE RIETSUIKER

Snij de clementines doormidden en snij ze vervolgens met een zeer scherp, fijn mes in flinterdunne plakjes. Leg ze in concentrische cirkels op de ingeprikte taartbodem waarvan de randen lichtjes zijn omgevouwen.

Strijk met een borsteltje een dunne laag geklaarde boter over het gehele oppervlak van de clementines. Strooi er fijntjes de suiker over.

Bak in het midden van een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 30 à 35 minuten, zonder het deeg te laten kleuren.

Deze taart kan ook gemaakt worden met lichtzure appels.

TRADUCTION

Alex Croquet, l'alchimiste du levain

Les grands noms de la gastronomie, de Alain Ducasse à Michel Troisgros le consacrent meilleur boulanger de France. À deux pas de Lille, à partir d'eau, de farine et de sel, Alex Croquet compose de grandes symphonies de saveurs.

Ceux qui s'intéressent à la bonne chère, les foodies guettant l'exceptionnel, ont peut-être entendu parler de ce boulanger qu'on dit le meilleur de France. On le situe tantôt à Lille, tantôt à Tourcoing. On ajoute qu'il réalise aussi de la « pâtisserie de boulanger » hors normes, comme ses tartes, au sucre ou au flan ou encore sa tarte fine aux pommes. Bien avant de le rencontrer, ce qui fascine avec Alex Croquet, c'est qu'il est déjà un thème de conversations, une légende vivante, à qui l'on prête des anecdotes qui se propagent ainsi dans le petit monde de la gastronomie et au-delà.

Alex Croquet a 47 ans ; il a ouvert sa boulangerie au début des années 1990, dans le petit village de Wattignies, à deux pas de l'église. Il a grandi dans cette région du triangle urbain Lille – Roubaix - Tourcoing. Son frère Jean est d'ailleurs aussi installé à Wattignies, où il est boucher.

La rue Faidherbe est suffisamment étroite pour que l'on ne repère pas l'enseigne éponyme de la façade, dont on s'apercevra ensuite qu'il lui manque une lettre. « Il n'est pas rare que ceux qui viennent pour la première fois s'arrêtent 100 mètres plus loin à la pâtisserie chocolaterie, parce que leur boutique présente mieux que la nôtre, s'amuse au passage Valérie, l'épouse d'Alex. »

Il y a deux manières d'accéder à l'atelier de la boulangerie : par l'entrée des marchandises située dans une rue perpendiculaire, ou en contournant le comptoir où tout vous fait déjà saliver. Signe de superlatif qui ne trompe pas, le feuilletage des croissants semble composé d'infimes lamelles de dentelle, preuve d'une légèreté peu banale.

Un long et étroit couloir vous emporte au saint des saints, composé de deux ateliers, la boulangerie et la pâtisserie. C'est le premier qui surprend le plus par la densité d'éléments et qu'on y rencontre. Tout ce qui se trouve donc ici entassé, sans compter les hommes qui s'y relaient la nuit et le jour, participe donc à l'élaboration de ce qui s'annonce d'emblée comme peu banal.

Du côté le plus aéré, les boulangers s'affairent à peser les farines des pains du lendemain, « de manière à ce qu'elles soient à la température de la pièce où on va les travailler. Chaque récipient ainsi mesuré deviendra un pain différent : de seigle, d'épeautre, de blé, 7 céréales et graines ...

À l'exception de la farine blanche Label rouge destinée aux baguettes, toutes les autres ont été moulues sur des pierres particulières dans un petit moulin qui se fournit chez des paysans cultivant en biodynamie. Elles sont sans additif aucun. « J'ai utilisé des farines bio sans en parler, bien avant de demander l'agrément. Ce qui m'intéresse c'est d'abord de faire du bon pain, pas d'arborer un label. Un temps l'épeautre est venu de Belgique. Vous avez d'ailleurs chez vous, un producteur remarquable, la ferme Barré, près de Namur. »

Au passage, Alex attire l'attention sur les deux pétrins de conception particulière – des Artofex, insiste-t-il -, parce que leurs bras plongeants tentent de reproduire au mieux le geste du boulanger, qui soulève la pâte avec les mains, pour mieux la pétrir. « Nos pétrissages sont toujours courts, 12 à 13 minutes au maximum, le temps que l'eau et la farine entrent en contact. Pour obtenir une bonne fermentation, une pâte qui ait de la force, les temps de repos sont plus importants que le travail mécanique de la pâte. C'est à ce moment-là que les micro-organismes vont agir pour transformer les amidons de la céréale en sucres. Mais il faut leur donner le temps. »

Pour mieux faire saisir la grande singularité de son travail, Alex demande à Patrick, un de ses fidèles bras droits, de nourrir deux levains placés dans de grands seaux de 20 litres, tout simplement en lui incorporant de la farine et de l'eau, à l'aide d'une grande spatule. « Ce soir, lorsque je repasserai pour le nourrir à mon tour, il aura triplé ou quadruplé de volume, sans aucune intervention extérieure. »

Le levain, le mot clef est lancé, celui qui permet d'identifier la saveur, la texture, la couleur, l'odeur, le bruit d'une croûte ou d'une mie, ces mille détails qui rendent ce qui se passe ici différent de nulle part ailleurs. Mais d'autres éléments réunis dans cette pièce interpellent comme les « couches » en lin suspendues à droite du four à sole de pierre. Elles permettent d'y déposer les baguettes pour les faire pousser, sans moule. Avec le temps, le tissu s'est enrichi, épaissi du poids de la farine. En face au-dessus de la panetière (un large meuble aux tiroirs multiple où les miches de pâte sont mises à lever, à l'abri des courants d'air), plus de 250 bannetons sont empilés. Il y a les traditionnels en toile de lin et les plus récents en osier. « Leur matière est vivante ; elle absorbe l'humidité de la pâte ou la lui rend. » Autre matière, Alex attire l'attention sur les plans de travail en hêtre : « Le bois est à la température de la pièce, il est doux, sa fibre accroche la pâte, joue donc un rôle dans le façonnage du pâton. »

Accroché au mur à côté de la panetière une singulière installation surprend ; constituée de sortes de petits évier en céramique, elle forme une cascade ; elle en a d'ailleurs le joli bruit presque cristallin. « C'est notre rivière d'eau pure, explique Alex. « Pour travailler ainsi avec le vivant, le faire s'exprimer naturellement sans additifs, il faut que l'eau soit vivante. Nous n'utilisons pas l'eau de ville ; elle est d'abord filtrée par un gros osmoseur. La cascade aidée du design de chaque élément en céramique, aide à reproduire ce qui se passe dans la nature, depuis les profondeurs de la terre, jusque dans les cours d'eau. L'eau ainsi aérée séjourne alors quelques heures dans de grands seaux au contact d'une pierre constituée de fossiles marins comprimés, à l'image des roches qu'elle rencontre lors de son parcours souterrain ou dans la montagne. »

Chose peu banale, les seaux de levain sont disposés là, au bas d'une étagère, entre la boulangerie et la pâtisserie. Un d'entre eux est singulier, il ressemble à une grosse méduse flottant dans l'eau. « C'est le levain de mon pain bijou. » Ce pain aux fruits secs est un type de panettone sur lequel Alex a travaillé plus de deux ans avant d'être satisfait d'un résultat, qu'il remet cependant toujours en question. « À la différence de mes amis italiens qui se transmettent le levain de génération en

génération, je redémarre tous mes levains chaque saison, afin qu'ils soient le plus adaptés au climat ambiant. Ils sont réalisés uniquement à partir de farine, ils doivent trouver leur potentiel aromatique dans les composants de la farine et d'eau, d'où l'importance de celles-ci, il n'y a donc pas de sucres simples, tels ceux que l'abeille transforme en élaborant le miel. On m'a déjà dit qu'un certain pain avait un goût de seigle alors qu'il était uniquement composé de blé, qu'un autre avait le goût de miel alors qu'il n'y en a pas dans la pâte. » Et d'ajouter « Le levain c'est l'imaginaire ; la levure n'a pas d'imagination. »

Alex se livre à son exercice préféré. À l'aide d'un couteau-scie, il tranche une de miches de pain qu'il a préparées pour la dégustation. Il la presse pour faire sentir ici « un panier de fruits secs » (le pain bijou), là « le lait condensé sucré » (la faluche, ce petit pain blanchâtre typique du Nord). De la même manière, le croissant a cette saveur de beurre noisette, alors qu'il n'en contient pas...

Il poursuit ainsi explorant une douzaine de pains ; il s'arrête sur le bruit de la baguette. « Chaque couleur est un son. La croûte craque différemment selon qu'elle est plus ou moins cuite, plus ou moins épaisse, et sa couleur est différente. » Il l'ouvre entièrement, cherche une source de lumière naturelle, pour faire voir le caractère nacré d'une mie qui est toujours douce, fraîche, presque crémeuse, pour reprendre ses propos. »

Sans complaisance sur son travail, il explique l'importance des vides dans la mie, ces « trous qui vous font apprécier les pleins », tout simplement parce qu'ils apportent de la souplesse à la mûche.

Durant des heures, Alex Croquet raconte son pain, son levain, sa quête incessante, expliquant, en prenant Patrick, son fidèle second, à témoin : « La brioche, j'ai déjà changé plus de 10 fois sa recette. »

Parce qu'il a une formation de pâtissier, il se réserve souvent cette part du travail, formant lui-même à la main les deux feuilles de pâte de plus d'un millier de galettes des Rois, un feuilletage inversé. Joignant le geste à la parole il prend une boule de celle-ci, 150 grammes de matière, qu'il façonne en quelques coups de rouleau, la tournant sur elle-même pour obtenir un cercle parfait, sans recourir à un moule. Quelques clémentines bio sont prêtes, il extrait de sa boîte un couteau japonais ultrafin et détaille les moitiés de fruits en tranches « aussi transparentes qu'une aile de mouche. D'un geste rapide, il les range en cercles concentriques, les nappe d'un voile de beurre clarifié et les saupoudre de sucre fin de canne. Une heure plus tard, cuite à 220°C, la simplicité de l'exécution devient un sublime en bouche, celui qui séduit les plus grands noms de la planète gastronomie, à la manière de ses babas au rhum ... sans rhum ! Et de tant d'autres choses.

« J'aime les pâtisseries de boulanger. Mon pudding, j'ai mis six mois pour le mettre au point, à partir de brioche et de pain blanc. Il contient 17 ingrédients et cuit au four durant 4 heures dans des moules en porcelaine. »

Boulangerie Alexandre Croquet, 6 rue Faidherbe - F 59139 Wattignies. Tél : + 33 3 20 95 01 29 - Ouvert de 7h à 13h et de 15h à 19h, le dimanche de 7h à 13h. Fermé mardi et mercredi.

Depuis le 5 avril, Alex Croquet compte sa première boutique hors du village de Wattignies ; elle est située au 66 rue Esquermoise à Lille
Ouvert de 8h à 13h et de 14h à 19h30. Fermé dimanche.