

Masterclass patisserie bij De Mandemaaker in Spakenburg

De patisserie is het leven en de ziel der keuken; een maaltijd zonder haar producten is een schaamteloze affaire, aldus Grimod de la Reynière, een van de eerste gastronomische Franse schrijvers die leefde van 1758-1837. Hetzelfde geldt eigenlijk voor Maître Pâtissier/chocolatier Harry Mercuur -een van Nederlands toppâtissiers- die vindt dat 'de ogen net zo goed een feestje mogen vieren'. Reden voor restaurant De Mandemaaker om in september voor koks en banketbakkers een Masterclass Patisserie te organiseren.

Vanaf begin september zal op tien maandagen in de professionele kookstudio van De Mandemaaker een 10-delige cursus Patisserie gegeven door Harry Mercuur. Mercuur wordt met regelmaat in het kader van PUM (Nederlandse senior experts van het Programma Uitzending Managers) in Den Haag uitgezonden naar verre landen. Daar helpt hij mensen met zijn kennis en vakmanschap op het gebied van hygiëne, patisserie, chocolade, brood, nieuwe recepturen en keukenmanagement. Als ambassadeur voor Callebaut chocolade adviseert hij patisserieën, hotels, restaurants en catering bedrijven. Daarnaast is hij gastdocent op verschillende ROC scholen en auteur van verschillende les- en patisserie boeken.

De zoete verleider

De zoete verleider is wat Mercuur betreft een goede uitspraak wanneer je het hebt over patisserie. Vroeger begon een leerling-kok altijd in de patisserie en van daaruit groeide hij door naar de koude keuken en uiteindelijk naar de warme keuken. Wat Mercuur betreft is dat dé manier om je als kok echt te kunnen ontplooiën. In zijn jeugd vergaapte Mercuur zich al aan de etalages van mooie banketbakkerijen waar de heerlijkste en mooiste producten lagen uitgestald. Het werd een obsessie voor hem en werd uiteindelijk banketbakker/pâtissier. Hij deed ervaring op in gerenommeerde binnen- en buitenlandse restaurants.

Bert van Eijden van De Mandemaaker: "Harry Mercuur vindt het heerlijk om met verse en eerlijke producten te werken en heel veel natuurlijke kleuren te gebruiken. Zo heeft hij in de loop der jaren zijn eigen stijl ontwikkeld. Het creëren daarvan is een must omdat je dan opvalt in smaken en creaties en waarom het zo belangrijk is dat je ervaringen opdoet in binnen- en buitenland". Mercuur werkte in Zuid Amerika en Japan voor de kleuren en creaties en in Frankrijk, Italië en Duitsland voor de smaken en variëteiten. Het zijn creaties van een beeldend kunstenaar die op een aangenaam verwarrende manier de zintuigen weet te prikkelen: zijn kunstwerkjes zijn te mooi om op te eten of te lekker om te laten staan. "Een bevlogen collega die zelfs s-nachts nog wakker wordt en een recept opschrijft. Wij zijn dan ook verheugd met hem deze masterclass te kunnen organiseren".

Het maakt Mercuur niet uit; brood, patisserie, ijs, chocolade, showstukken, bruidstaarten en desserts en omschrijft zichzelf als creatief kunstenaar. "Ik schrijf niet alleen patisserie boeken voor de vakman, maar ook voor mensen die van koken houden. Maar dan met niet te moeilijke recepten en met ingrediënten waar ze gemakkelijk aan kunnen komen", aldus Harry Mercuur. Hij voegt er aan toe dat je wel met de juiste basis en de juiste recepturen moet beginnen, dan kom je heel ver. "Werk er hard voor en neem af en toe wat risico dat houdt je scherp".

Over De Mandemaaker

Restaurant De Mandemaaker is gelegen in het centrum van Spakenburg, het oude vissersdorp aan de voormalige Zuiderzee. Een dorp met meerdere havens, maar in de oude haven liggen nog steeds oude bidders. En om die reden een veel gefotografeerde historische plek, evenals de oude scheepswerf. Een absolute must, omdat daar nog steeds op ambachtelijke wijze bidders worden gerepareerd.

Uiteraard staan er visspecialiteiten op de kaart van De Mandemaaker, maar ook voor de vleesliefhebbers heeft zij genoeg te bieden.

Het à la carte restaurant en de zalenaccommodatie lenen zich voor zowel grote gezelschappen als voor een intiem diner in kleine kring. Boven het restaurant bevindt zich een professionele kookstudio. De Kookstudio is een ideale plek voor een bijzonder (bedrijfs)uitje of een workshop in het kader van bijvoorbeeld teambuilding. Samen koken en samen eten brengt mensen nu eenmaal makkelijker bij elkaar, inspireert en motiveert. Gastvrijheid is al meer dan 40 jaar het kenmerk van de Mandemaaker! Ontdek de smaak van Spakenburg in stijl!