

De beste patissier van Nederland is Lotte van Gorp

Afgelopen maandag 7 maart heeft de landelijke patisseriewedstrijd Dutch Pastry Award (DPA) plaatsgevonden in Evenementenhal Gorinchem. Hierbij is Lotte van Gorp, patissier bij Huize van Wely, bekroond tot de beste patissier van Nederland 2022.

Dutch Pastry Team

Jaarlijks wordt de DPA vakwedstrijd georganiseerd door het Dutch Pastry Team (DPT). Dit team bestaat uit professionele en vakbekwame patissiers, die in voorgaande jaren deze meest prestigieuze patisseriewedstrijd in Nederland hebben gewonnen.

Dit jaar strijden negen patissiers voor de titel 'beste patissier van Nederland.' Aan hen de opdracht om een desserttaart én een showstuk te creëren, uitsluitend vervaardigd uit eetbare materialen, in het thema van dit jaar: kunst.

De jury

De showstukken en taarten worden één voor één beoordeeld door een 8-koppige vakkundige jury, bestaande uit veelal teamleden. Ook Rudolph van Veen, medeoprichter van het Dutch Pastry Team (destijds Nederlands patisserieteam) is aanwezig als gastjurylid.

Eerste prijs

“De winnaar van de Dutch Pastry Award is geworden.. Lotte van Gorp!”, aldus Joeri VandeKerkhove, lid DPT sinds hij in 2021 de winst in de wacht sleepte. Hij reikt aan Van Gorp de gouden medaille uit. Peter Remmelzwaal (lid DPA) spreekt namens de jury en geeft aan dat de taart goed was, maar dat ze heeft gewonnen met het showstuk: “Een terechte winnaar. Complimenten voor het suikerwerk, en alles wat je hebt neergezet: chapeau, niet anders verdiend.”

De 24-jarige Lotte van Gorp mag zich de beste patissier van Nederland noemen, en verdient daarmee een plek bij het patisserieteam als aspirant-lid.

Werkgever

In haar speech bedankt Van Gorp haar werkgever Huize van Wely met de woorden “ik wil vooral de directeur van Huize van Wely: Joost bedanken, dat ik de afgelopen vijf jaar gewoon altijd de vrijheid heb gekregen om mezelf te ontwikkelen, dat ik met wedstrijden mee heb mogen doen. Dat heeft mij een betere patissier gemaakt.” Ook bedankt zij de chef Robin Hoedjes, voor het betrekken bij persoonlijke patisserieprojecten, waar zij veel van heeft geleerd.

Wederom bewijst patisseriehuis Huize van Wely, voorheen ook wel 'de School Van Wely' genoemd, voorop te lopen in het opleiden van patissiers. Het huis -wat dit jaar 100 jaar bestaat- heeft al vele kampioenen afgeleverd, zoals Rudolph van Veen. Het is dan ook niet de eerste keer dat Huize van Wely deelnemers er met de eerste prijs vandoor gaan. Onder andere DPT leden Robin Hoedjes, Peter Remmelzwaal en Ramon Huigsloot gingen Van Gorp eerder al voor met de gouden medaille, in dienst van Huize van Wely.

Overige prijzen

De zilveren medaille is voor Noa Vlemmix (Bontom, Nijkerk), en Ramona Rütli (Tummers, Heemstede) gaat er met de bronzen medaille vandoor.

Noa Vlemmix ontvangt de publieksprijs, zij heeft de meeste stemmen ontvangen via de website en social media van het DPT. Bas Turion (Crème de la Crème, Haarlem) neemt de Jurgen Willems motivatieprijs in ontvangst; een prijs vernoemd naar een -te jong- overleden teamlid.

Vorbereiding

Het thema kunst trok Van Gorp direct aan. Eerder heeft zij zich al laten inspireren door Hollandse meesters, toen zij als winnares van de Gouden Gard 2018 gebak mocht ontwikkelen voor Prinses Beatrix. Dit keer gebruikt zij drie schilderijen van Vincent van Gogh als inspiratie, namelijk: Van Goghs Amandelbloesem, Zonnebloemen en IJsvogel aan de waterkant.

Een jaar lang heeft Van Gorp zich gewijd aan het uitwerken en perfectioneren van haar showstuk en desserttaart. Niets liet zij aan het toeval over; zelfs een proefrit vanaf haar woning in Noordwijk richting de evenementenhal in Gorinchem werd niet overgeslagen. De grootste angst van deelnemers is dat het showstuk niet heel aankomt.

Op de dag van de wedstrijd besluit Van Gorp om drie uur in de nacht haar taart te glaceren voor de perfecte glans. Aangekomen in Gorinchem wordt elke deelnemer een persoonlijke showtafel toegewezen, en starten zij met de opbouw en finishing touches. Op dat moment bevestigt Van Gorp voor het eerst haar zonnebloemen van suiker met uiterste zorg en precisie aan het showstuk.

Uit zowel de desserttaart als het chocoladeshowstuk met de suikerbloemen blijkt dat Van Gorp de technieken op het gebied van patisserie en chocolaterie, evenals de kunst van het suikertrekken, uitstekend beheerst.

Bakkersvak

De Dutch Pastry Award vindt jaarlijks plaats op Bakkersvak begin maart: dé beurs voor (banket-)bakkers in Evenementenhal Gorinchem. Vanwege corona is deze editie in maart uitgesteld tot oktober, echter kon de DPA gelukkig alsnog doorgaan dankzij Bakkersvak en Easyfairs.

Livestream

Deze wedstrijddag is live gefilmd en terug te zien via:

<https://www.youtube.com/watch?v=3cs6hCio7k>
