



De eerlijke  
smaak van  
Philippe Galerne

## Mais oui... een echte Franse patissier in Den Haag

Wat zijn we er dol op: echt Frans brood en gebak. Sinds vijf jaar kun je ook in Den Haag genieten van knapperige croissants en tongstrelende taartjes. Philippe Galerne patisserie bakt authentieke dagverse Franse heerlijkheden.

**N**ancy Galerne: “Na zijn opleiding in Frankrijk, waar het traditionele patisserievak nog altijd hoog aanzien geniet en er zelfs prestigieuze hogere scholen voor bestaan, werkte Philippe bij beroemde Franse bakkers, zoals Le Nôtre en Hellegouarch. Dat is gebruikelijk in Frankrijk, omdat je alleen op die manier alle facetten van het vak leert.” Daarna volgden tal van nationale en internationale wedstrijden van Lyon tot Las Vegas waarbij oogverblindende creaties van suikerwerk Philippe stevast de nodige prijzen opleverden. “Maar vijf jaar geleden wilden wij een nieuwe uitdaging aangaan: dagverse, echt Franse producten aanbieden in Nederland.”

### AMBACHTELIJK

Philippe: “In Nederland werkte ik bij diverse bakkers en de nodige sterrestaurants, maar gebruikte niet meer wat ik in Frankrijk geleerd had en dat vond ik jammer. Ook het contact

met mensen vind ik heel belangrijk. In deze winkel komt dat allemaal samen. We wilden graag het ambachtelijke terugbrengen met producten die je normaal zo graag koopt als je in Frankrijk op vakantie bent. Denk aan éclairs, croissants en brioches, maar ook de bittere Franse chocoladetruffels (zonder slagroom). Met z'n tweeën zijn we begonnen, met een heel gering budget, maar wel met veel vrienden die ons hielpen met het vinden van de juiste – toen nog tweedehands – machines en het ontwerpen van de huisstijl.”

Al snel werd het steeds drukker, zowel voor als achter de toonbank. Nancy: “Naar alles wat we maakten, bleek vraag. Het enthousiasme van onze klanten is ons succes geworden. Mensen staan er voor in de rij. Al doe ik natuurlijk mijn best die rij zo kort mogelijk te houden.”

### CITROEN- EN CHOCOLADETAART

“Alles gebeurt in het zicht van de klanten: het



“We proberen de rij zo kort mogelijk te houden.”



fruit gesneden waar je bij staat, de citroenen geperst en het deeg voor het brood gekneet. Leveranciers lopen gewoon tussen de klanten door. Brood en alle andere producten maken we overigens traditioneel zonder (brood)verbeteraars of andere toevoegingen. We werken veel met biologische producten; wat telt is de kwaliteit. Alleen met de allerbeste basis ingrediënten maak je een echt mooi product. Favoriet zijn de citroentaart en de chocoladetaart – gemaakt van fair trade chocolade van Valrhona – met ganachecrème en pareltjes. Ook populair zijn de echte Franse baguettes. Macarons, opeens heel gewild, maken wij zoals vroeger: met veel amandelen en zonder kleur- en smaakstoffen. Een mooie selectie wijnen die past bij onze producten maakt het aanbod compleet, inclusief een speciale Philippe Galerne-champagne, een kleine productie van fijne kwaliteit.”

### THANKSGIVING

Waar het bij anderen vaak maar een loze kreet is, staat bij Philippe Galerne de klant echt centraal. Nancy: “We bakken de hele dag door, dus als iemand iets specifiek wil, dan kunnen we het vaak nog maken. Bepaalde gebakjes zijn op verzoek van klanten in het assortiment gekomen. Soms komen mensen met een vraag en als dat dan een mooi product oplevert,

nemen we het op in het assortiment. Zo was er een dame die voor Thanksgiving graag een pecan pie wilde. Toen is Philippe net zo lang gaan bakken tot het perfect was. Dat gebak bleek ook bij andere klanten aan te slaan en nu is het een populair product dat we jaarlijks in oktober aanbieden. De jaargetijden zijn van invloed op onze producten omdat we een deel van onze ingrediënten bij leveranciers uit de buurt halen, zoals fruit voor de taart en groenten voor de quiches.”

### VICE CHAMPION DU MONDE

“In oktober bestaan we vijf jaar en dat gaan we uitgebreid vieren. Uiteraard met onze klanten. We zijn al bezig met het bedenken van nieuwe smaken in gebak en brood voor een oog- én tongstrelende viering. Nu we de eerste stap succesvol hebben genomen, willen we verder. Philippe is ‘vice champion du monde de la pâtisserie’ en dat vakmanschap wil hij graag aan onze klanten tonen. Dat komt tot uiting in brood, gebak, showstukken en exclusieve bruidstaarten.”

### PÂTISSERIE PHILIPPE GALERNE

Aert van der Goesstraat 24, Den Haag  
T (070) 338 86 62  
www.philippegalerne.nl

Nancy en Philippe Galerne

