

Winnares MasterChef 2016
maakt ijs en patisserie in Harderwijk

Authentieke ijssalon met vleugje glamour



‘Wanneer het ijs niet geweldig hard loopt, hebben we ook nog onze patisserie: gebakjes, koeken, macarons, bonbons, flikken, kleinere en grotere taarten.’



Ijs en patisserie versterken elkaar in Patrijs.

De groene kleur staat voor puur en natuur en verwijst naar de eerlijke ingrediënten.

TEKST: LINDA VAN 'T LAND | FOTO'S: LAURA WESTENDORP (WONDERWOOD FOTOGRAFIE)

Hilde van Maanen wil mensen verrassen met eigentijdse smaken en een dito beleving, zonder concessies te doen aan ambachtelijkheid. “Ik wil klassiek en eigentijds tegelijkertijd zijn”, aldus de voormalige winnares van het televisieprogramma MasterChef. En haar ambities zijn groot. “Ik wil de beste van Nederland zijn.”

Wie een blik in de ijsvitrine van Patrijs in Harderwijk werpt, krijgt meteen het gevoel niet in een doorsnee ijssalon te zijn beland. De bakken zijn gevuld met ijs in de smaken exotisch fruit met rode peper, macaron, bourbonvanille of pure chocolade-sorbet. Het interieur in donkergroen en roze, met accenten van goud, versterkt die unieke indruk. Zelfs de rotan kinderstoel heeft een gevlochten zitting in de kleuren groen en roze en twee brocante stoeltjes met krullerige poten voor in de zaak hebben een kleurige, stoffen bekleding met grote palmblederen, luipaarden en vlinders.

“We willen een authentieke salon zijn met een vleugje glamour”, licht eigenaresse Hilde van Maanen haar keuzes toe. “Het groen staat voor puur en natuur en verwijst naar de eerlijke ingrediënten die we in ons ijs en onze patisserie gebruiken. Het roze staat voor zoet en zacht, voor fluffy. Deze kleuren, in combinatie met mijn voorliefde voor goud, geven wellicht een vrij exclusieve uitstraling. Maar ik wil zeker niet te chique overkomen. Ik wil voor iedereen bereikbaar zijn.”

POP-UP DINERS

Hilde van Maanen werkte jarenlang op de HR-afdeling van Heinz. Hier hield ze zich bezig met arbeidsvoorwaarden, pensioenregelingen en bonussen. “Heel analytisch”, noemt ze het zelf. “In mijn vrije tijd bakte en kookte ik graag. Om de resultaten daarvan niet te hoeven weggooien, begon ik pop-up diners te organiseren in de tuin van mijn moeder. Toen ik vervolgens in 2016 de finale van het televisieprogramma MasterChef won, besloot ik definitief verder te gaan in de voeding. Mijn baan had ik tijdens de opnames van het programma al opgezegd, want het was best intensief. Er zijn in totaal zestig afleveringen opge-

‘Ik probeer in alles
wat ik doe een
indruk achter te laten’

nomen en vooraf weet je helemaal niets. Je wordt echt in het diepe gegooid en moet leren improviseren.”

Na de winst in het TV-programma komen er veel leuke dingen op Hilde's pad. Ze loopt onder andere stage bij Hidde de Brabander, Bjorn Cocu en De Librije. “Op al die plekken heb ik veel geleerd over wat ik wel en ook over wat ik niet wilde. Dat het voor mijzelf iets met ijs moest worden, werd me al wel snel duidelijk. Ook patisserie trok me aan, maar ik zag heel goed in dat je daarmee volume moet kunnen maken om het rendabel te krijgen.”

HARDERWIJK

Op 12 mei 2018 opent Hilde in Harderwijk de deuren van Patrijs: een combinatie van patisserie en ijs. Dat die woordspeling uiteindelijk een vogel oplevert, past goed bij de natuurlijke uitstraling die Hilde voor ogen heeft. “Ik werk zoveel mogelijk met lokale ingrediënten en probeer die vers van het land te verwerken. Ik vind het belangrijk dat je de pure smaak van het ingrediënt proeft.” Haar aardbeien haalt Hilde in Elburg en ze haalt zelf haar melk op bij een boer in haar woonplaats Nijkerk. “Van zijn rauwe



Hilde van Maanen

Links: Het roze in het interieur van Patrijs staat voor zoet en zacht, voor fluffy.

Rechts: Elke dag mag een feestje zijn, zegt Hilde. "Onze pay-off is niet voor niets: geen groter geluk dan jou te laten smelten."



melk maken wij onze eigen roomijsmix. Het is een hoop gesjouw en fysiek best zwaar. En toch vind ik het de moeite waard. Het liefst haal ik de melk in de ochtend of rond etenstijd, zodat deze al bijna 38 graden is en ik een lagere opwarmtijd nodig heb."

Ijs en patisserie versterken elkaar in Patrijs. "Ik wil toegankelijk zijn en iedereen iets lekkers en betaalbaars kunnen bieden", aldus Hilde. "Hoewel we de duurste ijssalon van Harderwijk zijn, lukt dat met ijs zeker. De prijs per bolletje ligt hier tussen de €1,50 en €1,75. Wanneer het ijs niet geweldig hard loopt, hebben we ook nog onze patisserie: gebakjes, koeken, macarons, bonbons, flikken, kleinere en grotere taarten. Hierdoor hebben



wij afgelopen mindere zomer de omzet toch goed op peil gehouden. Afsnijdsels van cake vriezen we in en verwerken we in ons ijs. Door onze kennis en ervaring op het gebied van patisserie, kunnen we bovendien rondom kerst mooie en bijzondere ijstaarten aanbieden. Wij hebben alle benodigde ingrediënten en spullen daarvoor al in huis. Klanten vragen al vroeg in het najaar naar onze kerstproducten en ijstaarten. We hebben het gehele kerstassortiment in september dan ook al bedacht en laten fotograferen. Afgelopen jaar deed ik dat in een groentekas, om opnieuw dat natuurlijke aspect te benadrukken. Ieder jaar wil ik iets compleet nieuws bedenken. Ik houd niet van een standaard assortiment rondom de feestdagen."

KLASSIEK BEROEP

Koeken, chocolade en taartjes staan in klassieke vitrines van glas en hout opgesteld. Hilde heeft stad en land afgezocht om de meubels te vinden. "Ik kijk op Marktplaats en bezoek graag brocante winkels en markten. Ook mijn etagères, borden en taartplateaus haal ik hier vaak vandaan. Dat kastje daar is van mijn opa geweest; ik heb het alleen zelf goudkleurig geschilderd. Wij hebben een klassiek beroep en die uitstraling wil ik via het interieur versterken. Wat je wilt zijn, moet je uitstralen. Ik probeer in alles wat ik doe een indruk achter te laten."

Achterin de zaak, voorbij de circa twintig zitplekken voor bezoekers, kunnen bezoekers de bakkers en ijsbereiders achter een glazen wand aan het werk zien. "Die transparantie past helemaal bij ons beleid", vindt Hilde. "Wij hebben geen geheimen: wij werken met eerlijke grondstoffen op een zo puur mogelijke manier. Elke dag weer proberen we hier iets ambachtelijks neer te zetten en onze gasten te verleiden. Elke dag mag een feestje zijn! Onze pay-off is niet voor niets: geen groter geluk dan jou te laten smelten."

KLEIN DERDE KANAAL

Voor een paar restaurants in de regio draait Patrijs ijs. "We ontwikkelen dat samen en het betekent dat ik ook in de wintermaanden wekelijks ijs blijf draaien. Maar ik houd het derde kanaal bewust heel klein. Ik wil mijn eigen producten maken voor mijn eigen klanten. Dat vind ik het mooie van zelfstandig ondernemer zijn: je kunt je eigen stijl bewaken en je eigen plan trekken. Wij maken hier wat wij willen en verkopen alleen wat mij lekker lijkt. Ik maak waar ik zin in heb en wat het seizoen ons biedt. Wil je een bruidstaart of een kindertaart? Dat kan, maar dan wel in onze stijl. Toeristen die eenmalig langs onze ijsvitrine komen, vragen soms wel teleurgesteld of we

'Ik wil voor iedereen iets lekkers te bieden hebben'

bijvoorbeeld geen stracciatella-ijs hebben. Maar onze vaste klanten komen langs en zeggen: wat heb je vandaag voor nieuws?"

Spijt van de keuze voor een eigen zaak heeft Hilde dan ook beslist niet. Wel voelt het personeel als een zwakke plek in haar bedrijf. "Ik ben in mijn eentje begonnen en deed alles zelf: eerst bakken, dan ijs draaien en vervolgens de winkel in om alles te verkopen. Dat houd je natuurlijk niet vol, dus ik heb mensen nodig die me helpen. Maar ik wil wel dat zij mijn visie en filosofie begrijpen en uitdragen. Ik ben zelf zó perfectionistisch: het is lastig om van anderen dezelfde inzet te vragen en dezelfde output te verwachten. Ik heb bovendien al een jaar een vacature openstaan. De verplichte weekenddagen lijken voor veel mensen een obstakel. Dat geeft een kwetsbaar gevoel."

Er is nog een waslijst aan dingen om te realiseren en te perfectiëren. De webshop moet bijvoorbeeld hoognodig worden uitgebreid en de producten van Patrijs moeten als het even kan door heel Nederland bezorgd gaan worden. Hilde probeert ondertussen maar bij de dag te leven. Eerst kerst en dan eind januari haar tweede kind op de wereld brengen. Met een grijns: "Ik heb me voorgenomen de komende periode heel veel te delegeren." ◀



Links: De bakken zijn gevuld met ijs in smaken als exotisch fruit met rode peper, macaron en bourbonvanille.

Rechts: Door de kennis en ervaring op het gebied van patisserie, kan Patrijs rondom kerst mooie en bijzondere ijstaarten aanbieden.