



© Frederik Beyens

Tachtig jaar bakkerij Dellafaille: een portret van vier generaties Antwerpse bakkerszonen

Twee broers en drie bakkerijen met een zeer verschillend aanbod. En toch zie je dat de appel niet ver van de boom viel, want er zijn overeenkomsten. Zo jagen bakkers Jan en Michel Dellafaille bijvoorbeeld alle twee kwaliteit na. Dat hebben ze van hun vader Jef. Een portret van vier generaties bakkerszonen in een bakkerij die tachtig jaar wordt.

Johan Van Baelen

Zondag 16 december 2018 om 05:00



Ze zijn een begrip in Antwerpen en niet alleen vanwege de tweede winkel van Jan Dellafaille aan de Vlaamsekaai op het Zuid. Broer Michel runt een bakkerij op de Turnhoutsebaan in Schilde en Jan nam veel eerder de bakkerij van zijn vader Jef over in de Villerslei in Schoten.

"Ik was twaalf jaar en moest in de vakantie brood rondbrengen met de triporteur", vertelt Jef (74). "We hielden twee broodtoeren langs weerskanten van de Vaart. Ik deed de langere kant Koningshof, maar dat leerde niet, want ik wou wielrenner worden en dat was dus een goede training. En ik weet nog, op het eind van een toer had ik drie broden over. Mijn vader Frans gaf me altijd wat meer broden mee, zodat ik eventueel wat meer kon verkopen. Die drie smiet ik in de vaart, want ik was te fier om toe te geven dat ik ze niet had verkocht. Een andere keer prutste ik aan de volgeladen triporteur terwijl ik langs de vaart reed. Voor ik het wist, lag ik in de vaart. Dat moest ik thuis wel gaan uitleggen. Mijn vader heeft de triporteur toen met zijn Plymouth (klassieke Amerikaanse auto uit die tijd, red.) uit de gracht getrokken. En ik zat nog lang broden te vissen."



© Frederik Beyens





Jef was een goede leerling, scoorde goed op Grieks en Latijn, en moeder Gusta zag in hem al een toekomstige apotheker. Maar Jef had andere plannen. Zeker toen hij in het vierde jaar van de humaniora begon te spijsbelen. Na zes weken biechtte hij alles op: weg apothekersdroom. Jef zou het beroep leren bij vader Frans. Maar ook Gusta, die de boekhouding deed en de winkel bestierde, hield haar jongen kort.

V-bom

"Normaal ook, die mensen hebben altijd hard gewekt en ik smet er met de pet naar", vertelt Jef. "Ze waren begonnen in de Verbeertstraat, tegenover de Sint-Cordulakerk. Maar na een aantal jaar bouwden ze een nieuwe bakkerij hier in de Villerslei, nota bene juist voor het begin van de oorlog. En in 1944, ik was nog een uk, viel er een V-bom in de buurt toen ze van huis waren. Gelukkig waren de babysit en ik ongedeerd gebleven in de schuilkelder. Er was schade, maar ze vochten terug."

Jef volgde een korte bakkersopleiding in de provinciale school op de Charlottalei, maar zijn grote interesse in het beroep maakte het verschil. "Als we in 't Stad of op reis ergens op restaurant gingen en hij zag een interessant gebak, dan moest en zou hij er alles van weten", herinnert zoon Jan zich. "Er kwamen toch enkele van onze klassiekers uit, zoals de citroenmousse, de brioche en de scones. Die had hij leren maken in Claridge's Hotel in Londen."



© Frederik Beyens

Heel mooi, maar brachten die pateekes voldoende op? "In mijn tijd verdiende je met pistolets, brood en koffiekoeken, niet met de patisserie", verklaart Jef "Te arbeidsintensief en te klein in aantal." Toch dwongen net die speciallekes respect af. Zo kwam barones della Faille (merk het verschil in schrijfwijze met kleine d en in twee woorden) voor haar verhuizing naar Brussel speciaal uit haar kasteel op het einde van de Villerslei om Jef te bedanken voor jaren lekkere dienst. "Ik was net chocolademousse aan het maken en hing vol met chocolade. Maar mevrouw wachtte geduldig tot ik mijn handen en armen gewassen had en haar de hand kon schudden."



© Frederik Beyens

Enfant terrible

Niet veel later kwam Jan in de zaak. Hoewel, eerst was er nog Claudine, de oudste dochter van Jef en zijn vrouw Mariette De Meester, die in navolging van haar schoonmoeder jarenlang de winkel deed. Claudine hielp haar moeder tot haar 21ste, toen ze besloot een andere richting uit te gaan. "Maar ze had intussen meer dan haar steentje bijgedragen en de winkel compleet naar haar hand gezet. Alsof het haar eigen winkel was", prijst Jef.

Jan (50), tweede kind en eerste zoon, liep een vergelijkbaar traject als zijn vader. Niet dat dat op handgeklap werd onthaald. "Ik heb een stukje van Hotelschool Ter Duinen in Koksijde gezien, maar ik was een redelijk enfant terrible. Na mijn legerdienst ben ik in de bakkerij begonnen."

"En ik heb hem harder aangepakt dan wie ook", zegt Jef nog altijd een beetje streng. "De kwaliteit van zijn productie moest niet 99 procent goed zijn, maar 100 procent. Punt."

"Ik ben blij dat hij het zo heeft aangepakt", reageert Jan. "Zo maakte hij me klaar om de zaak over te nemen. Het was ook niet simpel om in zijn voetsporen te treden: vader had de stiel naar een hoger niveau getild, hij maakte van een dorpsbakkerij een veredelde bakker met

naam.”



© Frederik Beyens

“Och , ik heb alleen maar mijn best gedaan”, mompelt Jef bescheiden.

Na de overname, Jan was toen 21, bleef Jef nog een jaar meedraaien. Daarna kwam Nathalie erbij, Jans echtgenote. We hebben eerst hard gewerkt om te behouden wat er was, al sluimerde de ambitie. “Die kwam er door de vraag van een aantal restaurants. Tom Fluit, toen chef-kok van Dock’s Café (*nu Vin d’Ou in Berchem, red.*), prees mijn zuurdesempistolets. En na hem kwamen andere zoals Sir Anthony Van Dijck, Arte, Ferrier 30, Chez Fred en zelfs even het Koninklijk Paleis. Na een woelige beginperiode hadden we op ‘t eind een apart team dat uitsluitend werkte voor horecaklanten. Tot we moesten afrekenen met restaurants die ons niet betaalden in de nasleep van faillissementen of een gerechtelijk onderzoek.”

“Spijtig, tot ik over dat pandje op ‘t Zuid struikelde. We bouwden de horecaklanten af en staken onze energie in de nieuwe zaak. Zoals in Schoten zorgt Nathalie er ook daar voor dat de dienststers er piekfijn uitzien. Sinds kort gaan ze gekleed in outfits van Essentiel. Het draait er goed, mensen waren blij dat we naar ‘t Stad kwamen en stilaan hebben we de draad van de horeca toch weer opgepikt. En met Pain Mercier op het Frederik de Merodeplein in Berchem en Pain Pidou in de Kruishofstraat in Wilrijk hebben we ook twee franchisezaken.”

Geen horeca maar bakker

Maar wat dan met Michel, de jongste? “We kregen het bakkersleven met de paplepel mee”, lacht Michel. “Maar ik herinner me vooral het fikfakken in de bakkerij. Claudine stond al in de winkel, terwijl wij brood moesten snijden en in zakken stoppen. Daar kwam elke keer zever van en af en toe liep er dan ineens een van ons met een bloedneus rond.”



© Frederik Beyens

Wilde hij de broederstrijd even ontlopen, wie zal het zeggen? Michel monsterde aan bij de para’s en vertrok twee jaar naar Congo. “Mijn hoofd stond niet naar bakken. Toen vader me vertelde dat Jan de zaak zou overnemen, vond ik dat goed.” Na Congo keek Michel eerst uit naar een horecazaak. Samen met zijn vader reisde hij het land af naar buitenkansjes. Maar aan het eind van de rit vonden ze de financiële basis van een bakkerij beter.

En dus zou het ook voor Michel een bakkerij worden. “Opeens troonde hij me mee naar een lingeriewinkel in Schilde, de helft van wat de bakkerij nu is”, vertelt Jef. “Er was niet veel begankenis in Schilde, de naambekendheid moest het dus doen. Ik weet nog goed, mijn vrouw lag in het ziekenhuis. We zijn haar daar gaan vertellen dat we een investering hadden gedaan. Ze viel compleet uit te lucht, maar was natuurlijk wel content.”

Van fazant tot brood

“Het was ook wel wat, want we vertrokken niet van een bestaande bakkerij, we moesten er een opbouwen. Het was de eerste bakkerij zonder toog tegen de vitrine. Blikvanger in de inrichting was een typische jachttafel door Axel Vervoort. De halfronde tafel scheidt nog altijd de winkel van de tearoom. Het is een zestiende-eeuwse tafel waar vroeger hazen op werden gelegd. Ze heeft behoorlijk wat gekost, maar het was het waard, want ze dient nog steeds”, merkt Michel op.

In tegenstelling tot zijn broer, wiens echtgenote Nathalie mee in de zaak stond, ving vrijgezel Michel zelf de klappen op. “Het was redelijk intens. In ‘t begin wilde ik wegkruipen, je wist niet waar springen. Maar als je jong bent, kan je dat aan. Hoewel ik toen wel een fils à papa werd genoemd.”

“Och, mij noemden ze eerst Jefke van den Bakker, maar op ‘t eind was het mijnheer Dellafaille. Dat is allemaal relatief jong”, sust Jef.

De nuchtere oud-para viert het tachtigjarige jubileum niet speciaal. “Brood is een meesterwerk, elke dag. We maken kunst zonder verf”, filosofeert hij. Dat is voldoende. “En we doen dat al drie generaties lang met dezelfde grondstoffenleverancier Droessaert. Gewoon de beste”, zeggen de broers in koor.

Jan viert het jubileum wel. “In feite ben ik aangestoken door Vanessa Roggeman, shopmanager op ‘t Zuid. Toevallig bracht een klant een stukje oud inpakpapier van de bakkerij mee. Dat logo hebben we weer op de broodzakken gezet, het oude telefoonnummer inclus. Als mensen dan opmerken dat ons telefoonnummer maar zes cijfers telt, is de boodschap aangekomen. Het is een iconisch beeld met centraal een beeltenis van het kasteel van Villers.”





© Frederik Beyens

Dellafaille 3.0

Tot daar de melancholie, want in het kasteel huist allang geen adellijke della Faille meer. De nieuwe generatie kent de grootgrondbezitters van toen zelfs niet meer. Toch willen ook Jans zonen Louis (24) en Nicolas (21) hun sporen verdienen in de bakkerij. De oudste studeerde KMO-management aan de Karel de Grote Hogeschool en volgde een stage bij Flanders Investment en Trade in New York. "Elke maand wil er wel iemand onze producten in het buitenland aan de man brengen", aldus Louis. "Wel, ik heb het eens onderzocht in de VS. Maar de huur is, met 20.000 dollar per maand, onoverkomelijk. Toch zoek ik hier nu verder op dat elan. Tegelijkertijd ben ik hard aan het leren in de bakkerij, want ik wil ook alles onder de knie krijgen. Zaterdag en zondag begin ik om 2 uur in de bakkerij. Maandag en dinsdag doe ik administratief werk en vanaf woensdag sta ik weer in de productie. Nicolas studeert momenteel nog marketing in Cordoba en nadien loopt hij stage bij Tomorrowland. Maar het plan is wel dat hij de ploeg hier komt versterken. Het klopt dat we dan goed moeten overeenkomen. Maar wie weet, ook nonkel Michel gaat wel eens stoppen."

Desgevraagd bevestigt die: "Het zou inderdaad een ideaal scenario zijn als een van de jongens hier zou komen werken. Maar dat is aan hen."

Dit artikel komt uit Citta
LEES MEER IN CITTA