



Het Bollebrood van Marianne Mertens

Bij Bollebrood, een artisaan bakatelier in hartje Leuven, staan heerlijke taarten en cakes klaar om verkocht te worden. Sinds april van dit jaar staat Marianne Mertens tot uw – zoete – dienst. Handelen zocht haar op en proefde dat het goed was!

Bij Bollebrood, een artisaan bakatelier in de Mechelsestraat, kan je zoete taarten, gebakjes en desserts bestellen. Zaakvoerder en bakker Marianne Mertens bereidt alles met kwaliteitsvolle, verse en seizoensgebonden ingrediënten.

Maar wat ging hier aan vooraf? Marianne duikt in haar verleden, meer bepaald in haar kindertijd: “Als kind groeide ik op in een familie die graag en veel bakte. Een oma die abrikozentaarten maakte, een vader die het brood op de keukentafel kneedde, de lekkerste vlaai van mama en de beste appel- en confituurtaarten van meter. Ik kreeg al snel zelf de smaak te pakken.”

Toen Marianne later startte met haar Bed en Breakfast in het landelijke Pajottenland, vond ze het evident dat ze zelfgebakken brood en lekkers aan de ontbijttafel serveerde. Zes jaar geleden brachten familiale omstandigheden haar naar Leuven. Marianne wilde haar B&B voortzetten in haar woning in het Klein Begijnhof, maar dat bleek onmogelijk. Ze kon er enkel wonen, zonder gastenkamers aan te bieden. Maar het bakken liet haar niet los. Ze volgde aan Syntra een opleiding brood- en banketbakker.

Passie

Marianne Mertens: “Na het behalen van mijn diploma, wou ik mijn liefde en passie voor het bakken met anderen delen. Zo startte ik in 2011 met mijn thuisbakkerijtje ‘Bollebrood’ en stond ik als chef-pâtissier mee aan de wieg van de Leuvense traiteurzaak Convento Food.”

Convento is één van de trouwste klanten van Marianne Mertens. “Toen Stéphane Godfroid begon met zijn wijnbar, vroeg hij me om een donkere chocoladetaart te creëren voor bij zoete rode wijn. Nu, na al die jaren, mag ik niets veranderen aan het recept, laat staan dat ik een andere soort taart zou maken! De klanten zijn er echt dol op.” Alle desserts die je aantreft bij de andere zaak, Convento Food, geleid door



Laura Massa, zijn tevens van de hand van Marianne Mertens. Onlangs maakte ik zelfs een dessertenbuffet voor een babyborrel.

Sinds 1 april kan je terecht in Marianne’s nieuwe bakatelier in de Mechelsestraat. “De keuken stond hier leeg. We zijn overeengekomen dat ik de keuken zou huren en van hieruit mijn zaakje zou beginnen. Ik heb een professionele website gemaakt en mijn assortiment verder uitgebreid. Zo is het geëvolueerd van een thuisbakkerij naar een bakatelier.”

Horeca

Bollebrood levert zowel aan horecazaken als aan particuliere klanten. “Het huiskamerrestaurant Sluis 23 doet af en toe beroep op mij. Voor het Leuvense pop-up café ‘De Fabriek’ heb ik ook gewerkt. Mensen uit de buurt waar ik woon, bestellen ook regelmatig mijn taarten. Leuven is niet zo groot.”

Hoe zou ze zelf haar stijl van bakken omschrijven? Marianne Mertens: “Ambachtelijk, kleinschalig en puur. Het zijn geen gesofisticeerde dingen of met veel franjes,



eerder eenvoudige taarten zoals je thuis zou bakken. Bovendien: met goede ingrediënten, met liefde gemaakt en aangepast aan de seizoenen.”

Tijdens het gesprek verklaart Marianne haar ultieme droom: een thee- en koffiehuis openen, met zelfgebakken pâtisserie. “Maar het is niet echt haalbaar. Leuven is niet goedkoop om iets te huren. Mijn man en ik houden bovendien ook veel van onze vrijheid en gaan graag regelmatig op reis. Met een eigen winkel zit je vaak vast.”

*Bollebrood, Marianne Mertens
Klein Begijnhof 10, Leuven
Tel. 0477 93 42 64
www.bollebrood.be
Adres bakatelier:
Mechelsestraat 85, Leuven*