

Op 30 april 1898 openen Bloch frères een Boulangerie Viennoise in de Gentse Veldstraat. Op 28 maart 2008 sloot de winkel definitief zijn deuren. Om dit stukje Gents erfgoed niet helemaal te laten verdwijnen, werd een website gemaakt. Het is een inventaris van alle broden en patisserie die er gemaakt werden, mét de recepten.

De website is een ontwerp van 'Het Métier' en de foto's zijn van Geert Roels en Ingrid Decraeye.

Het bakken zit de familie Bloch in het bloed. De naam Bloch ruikt naar brood en koeken. De overgrootvaders van Jacques Bloch waren bakkers in Duitsland, meer bepaald in de Elzas. Maar zij belandden in België.

In de Veldstraat arriveerde de eerste Bloch in 1898. Dat jaar kwam Benjamin Bloch vanuit Brussel naar Gent om er op 30 april 1898 een filiaal te openen. Familieleden hadden toen al in Brussel, Antwerpen, Luik en Oostende bakkerijen geopend. Benjamin Bloch was naar Charleroi gevlucht om geen soldaat te moeten worden in het Duitse leger. Daar begon hij met zijn zuster een bakkerij en maakte hij ook kennis met zijn toekomstige vrouw, Sophie Loeb, het nichtje van een Brusselse bakker die ook Bloch heette. Nadat ze getrouwd waren, begonnen ze eerst een bakkerij in Luik. Die zaak werd dan overgenomen door een zoon van de Brusselse Bloch, waarop het koppel in 1898 naar Gent kwam. De Gentse zaak is dus geboren uit twee concurrenten.

Volgens een Franstalig foldertje ging de zaak open in april 1898. 'Boulangerie Viennoise' staat er bovenaan, en ook een korte beschrijving van het aanbod van brood en koeken. 'Viennoise' had niets met Wenen te maken, maar wees gewoon op een bepaald soort gebak dat in Gent niet te krijgen was. In 1905 breidde grootmoeder Sophie Loeb de zaak uit met een tearoom. Zij wou per se dat idee doordrukken. De eerste dag was er maar één klant: Benjamin Bloch. Maar ze kreeg gelijk, de tearoom sloeg aan en maakte de zaak tot de sluiting uniek. Benjamin stond aan het roer tot zijn dood in 1922. Dan nam zijn zoon Rodolphe het over.

Na WO I veranderde het uithangbord in 'Patisserie Alsacienne' omdat Oostenrijk had meegevochten met de Duitsers. De nieuwe naam verwees naar de herkomst van de Blochs. De gevel in vakwerk was typisch voor de huizen in de Elzas.



Toen WO II onafwendbaar werd, vluchtten Rodolphe en Alice Bloch met hun kinderen, Jacques en Nicole, naar New York. Een bevriend politieagent, De Caster, verzekerde hen dat het de hoogste tijd was om te vertrekken. Toen begon een omzwerving door Frankrijk, Spanje en Portugal. Omdat Rodolphe de ziekte van Parkinson had, kreeg hij geen visum voor Engeland. Ten slotte konden ze papieren voor de Verenigde Staten bemachtigen, omdat ze daar veel Joden kenden.

Grootmoeder Sophie wilde aanvankelijk mee, maar besloot toch in de winkel in Gent te blijven. Ze had de Duitsers in WO I meegemaakt, ze zou het ook dit keer wel overleven, dacht ze. Maar ze vergiste zich. Het begon verordeningen tegen de Joden te regenen en spoedig raakte de vrouw helemaal geïsoleerd. Jacques' tante, Margot Bloch, en oom, Marcel Levy, waren in 1942 al weggevoerd naar Auschwitz. Een neef belandde in het concentratiekamp van Buchenwald, maar overleefde het met de hulp van politieke gevangenen. Sophie kreeg alleen nog wat hulp van enkele naaste burens. Op 28 januari 1943 pakten de Duitsers de zeventigjarige vrouw op, voerden haar eerst naar de Dossinkazerne in Mechelen en zetten haar later op een trein naar Auschwitz, vanwaar ze niet terugkeerde.

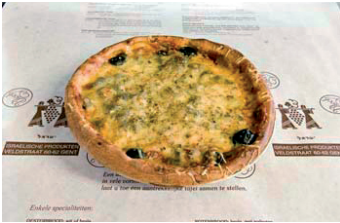
Alain Bloch, een van de vier zonen van Jacques, heeft aan de hand van allerlei officiële en privédocumenten een meticuleuze reconstructie gemaakt van wat er Sophie Loeb is overkomen en hoe het de bakkerij is vergaan. In dat boek, *L'histoire de bonne-maman Sophie*, staat ook de laatste ontroerende brief die ze in oktober naar haar kinderen in de VS stuurde.

Rodolphe Bloch werkte in New York als bakker en kassier. Jacques en zijn zuster liepen er school, Jacques had daarbij ook een baantje: hij bracht zowel bloemen als wasgoed rond. In november 1945 keerden de Blochs terug uit New York. Jacques was toen zeventien. De bakkerij was ondertussen verkocht aan een 'zwarte', een collaborateur. Het was buurman Jean Daskalides die verhinderde dat de mensen na de Bevrijding uit wraak het huis in brand staken. Na de oorlog groeide en bloeide de zaak. In 1956 kocht Rodolphe Bloch het hoekhuis. Hij overleed in 1958. Van dan af nam Jacques, met zijn vrouw Christiane en zus Nicole, de touwtjes in handen. In 1975 kwam er onder zijn impuls een laatste gebouw bij, langs de kant van de Hoornstraat. In 1979 stapte François, een van zijn vier zonen, in de zaak.



Bananuts: recept voor 28 hartjes

230 gr boter, 350 gr bloedsuiker, 4 rijpe bananen, 4 eieren, 200 gr yoghurt, 700 gr zelfrijzende bloem, 350 gr walnoten, 1 snuifje zout. Laat de boter goed op kamertemperatuur komen. Roer de suiker door de boter tot ze wit wordt. Meng er nu de eieren voorzichtig onder. Mix de bananen en roer door het botermengsel. Voeg de yoghurt toe en een snuifje zout en roer er tenslotte de bloem en de walnoten onder. Bak 20 tot 30 minuten in een oven van 170°C



'Bloch' pizzadeeg

900 g bloem, 300 gr melk, 300 gr boter, 10 gr suiker, 10 gr zout, 3 eieren, 30 gist. Los de gist op in de lauwe melk. Voeg dan in volgorde de suiker, de eieren en de bloem bij. Kneed heel kort en voeg dan de boter bij. Voeg dan het zout bij en kneed nog heel eventjes tot de deeg klaar is. Pas op: het deeg moet redelijk slap zijn en mag niet te lang gekneet worden, anders wordt zij taai, en krijg je asymmetrische taarten bij

het bakken. Om het deeg gemakkelijk uit de kom te halen strooi je een beetje bloem in de kom voor je stopt met kneden. Laat je deeg een half uurtje tot een uur rijzen en klaar is kees. Vet je taartvormen goed in. Rol een stukje deeg van ongeveer 250 gr uit en stort het in een taartvorm. Laat nog een half uurtje rusten.

'Bloch' pizza saus

Kook 3 liter kippenbouillon of groentebouillon met 80 gr suiker en Provençaalse kruiden. Laat 220 gr sjalotten en 180 gr verse look opkomen in 300 gr boter + 150 gr olijfolie en mix het. Voeg peper, cayennepeper en 200 gr bloem bij de sjalotten en en roer goed glad op een hoog vuur. Giet dit in de bouillon en roer (op het vuur) tot je saus volledig glad is. Zet het vuur af en meng 800 gr tomatenpuree in. Voeg indien nodig zout naar smaak toe.

Jacques was altijd de ster van de Blochs geweest, maar langzaam vormden François en zijn vrouw Linda mee het gezicht van de zaak, die tot ver buiten Gent een bijna mythische reputatie kreeg.

Het succes van Bloch had te maken met de 'marchandise'. Een symfonie van meer dan vijftig broodsoorten, een waaier van meer dan dertig soorten koeken, pizza's, taarten en patisserie deed veel lekkerbekken watertanden. Het zeer uitgebreide en diverse aanbod was mee de reden van het succes, maar ook de kwaliteit telde; Bloch gebruikte alleen de beste bloem, boter en melk...

Bloch is een naam als een klok. Niet alleen door de tragische familiegeschiedenis, maar ook omdat Jacques zich ontpopte als een strijdbaar man. Vanaf 1967, toen de Zesdaagse Oorlog tussen Israël, Egypte, Syrië en Jordanië uitbrak, ging hij zich weer



Speculaas

1 kg boter (op kamertemperatuur), 2,200 kg donkere cassonade (Candico), 1/2 liter water, 40 gr bicarbonaat, 35 gr kaneelpoeder, 10 gr vierkruiden voor patisserie, 3 kg bloem. Meng in een keukenrobot het water, de bicarbonaat, het kaneel en de vierkruiden met de suiker gedurende 1/2 uur. Meng er daarna gedurende 1/2 uur de boter door. Meng dan gedurende een 1/2 uur de bloem door. Indien je beschikt

over een houten speculaasvorm, neem je een stuk deeg, groot genoeg om de holtes te vullen. Rol het deeg tot een dikke worst en plet het met je vuisten mooi gelijkmatig, zodat de vorm volledig bedekt is. Snij dan het overtollige deeg eraf door met een fijne koperdraad strak over de speculaasplank te schuiven. Haal de figuren voorzichtig van de plank en leg ze onmiddellijk op een dik geboterde bakplaat. Bak je speculaas gedurende 8 minuten in een oven van 170°C. Laat afkoelen op de bakplaat.



Bruine Provence

6 cl melkwei, 27 cl water, 10 gr margarine (van goede kwaliteit), 10 gr gist, 560 gr volkoren meel, 10 gr zout, Breek de gist in het koud water. Voeg het water bij de bloem en laat traag kneden. Voeg dan de margarine toe. Voeg het zout toe als het deeg gevormd is. Het deeg mag niet te droog zijn, het moet nog net aan de handen kleven. Zet het deeg in een kom met een doek erover op

een warme plaats en laat rijzen. Het gerezen deeg plat drukken en toeplooien (=versteken) en opnieuw laten rijzen. Dit duurt waarschijnlijk een tweetal uren in een gewone keuken. Het gerezen deeg opbollen. Strooi een beetje bloem over en laat opnieuw rijzen gedurende ongeveer 10 minuten. Bak in oven van 220°C, 50 min.

in de Joodse geschiedenis en identiteit interesseren, iets wat hij na de oorlog verdrongen had. Hij werd de sterkhouder van een militante en actieve Joodse gemeenschap in Gent. Hij ontpopte zich als een humanist, die opkwam tegen antisemitisme en racisme. Hij ijverde ook voor het monument dat ter ere van Michaël Lustig langs de Lindenlei werd geplaatst. Lustig was de rabbijn van de Joodse gemeenschap in Gent. Hij weigerde onder te duiken en was een van de 87 Gentse Joden die het slachtoffer werden van het naziregime.

Het STAM (Gentse stadsmuseum in opbouw) maakte samen met Julien Vandevelde een documentaire over de historiek en vooral over de laatste dagen van patisserie Bloch als Gents monument.

Voor meer info: <http://www.patisseriebloch.be>