



IN DE SCHIJNWERPER

Iman Eloise: 'In deze sering zitten wel driehonderd kleine bloemetjes'

Iman Eloise (56) woont met haar man Ashley (60) op J.J. Allanstraat 298. Toen ik op een middag in de voortuin bezig was, vroeg ze of ze een foto van de scheefbloem mocht maken. Dit interview komt daaruit voort.

Hoe kom je aan zo'n bijzondere achternaam?

Het is die van mijn man. Hij komt uit Curaçao. In de slaventijd kreeg je de achternaam van de man of vrouw voor wie je werkte: Eloise dus.

In mijn voortuin vertelde je dat die foto een inspiratiebron was voor het suikerwerk dat je maakt.

Klopt. Het begon ooit zo. Ik zat en zit nog steeds in het onderwijs. Op een gegeven moment was ik alleen nog aan het administreren. Op een beurs kon je je inschrijven voor een workshop.

Daar zag ik iemand een roos van suiker maken en heb die workshop gedaan. Ik was gelijk verkocht. Daarna ben ik een opleiding tot patissier bij de Bakery in Zaandam gaan volgen. Ik maak nu taarten en decoraties van suikerwerk. Dit werk (zie foto) was voor een taartdecoratiewedstrijd.

Een taartdecoratiewedstrijd?

Ja (giechelt ze). In Nederland heb ik meerdere prijzen gewonnen, een keer zelfs goud. In Birmingham staan wel 2000 wedstrijdstukken: uit India, Taiwan, Korea, noem maar op. Daar ben ik van het 'eeuwige zilver', nooit hoger.

Hoeveel tijd krijg je in Engeland om zo'n suikerwerk in elkaar te zetten?

Ter plekke heb je hooguit driekwartier om je 'sugar art flowers' neer te zetten. Je maakt alles thuis klaar. Ik doe het in zwarte foodboxen met foamballetjes en we gaan met de boot over. Als je met drie werken meedoet, moet je goed kunnen organiseren. Bij mij is er gelukkig nog nooit iets afgebroken. Voor een wedstrijd in Engeland heb ik een tijd geleden een orchideeëntaart gemaakt. Die bloemen hingen over de taart heen. Ik vond dat wel mooi. Maar volgens de jury mocht dat niet. Dat zou in de voorwaarden hebben gestaan. Ik had nog vijf minuten om de ijzers erin om te buigen, anders was het voor niks geweest. Heel Holland Bakt heeft mij gevraagd met die taart naar een van hun nabeschouwingen te komen. Vlak voor een wedstrijd heb ik thuis ook weleens de doos uit mijn handen laten vallen. Dat is één keer huilen, opstaan en weer opnieuw beginnen. Je kunt ze niet meer heel maken of hergebruiken.

Hoelang ben je met zo'n werkstuk bezig?

Dat is niet te zeggen. Het is meer: hoe pak ik het aan? Want zelfs een klein bloemetje moet je ook nog op kleur schilderen. Talloze keren gaat iets tij-

dens het proces helemaal over. Of er breekt iets af. Het moet uiteindelijk helemaal perfect zijn. In deze seringbloem zitten wel driehonderd kleine bloemetjes, knopjes, etc. In Nederland zijn misschien maar 25 mensen die dit ook commercieel doen. Mijn bruidstaarten zijn dan ook heel exclusief. Zelfs de suikerpasta maak ik zelf.

Je geeft ook nog les, zei je. Waar?

Op een basisschool in de Bijlmer. Onderwijs zit in je bloed. Ik werk met hoogbegaafde kinderen, die bij ons op de Day a Week school een dag per week extra les krijgen. Op hun eigen school moeten ze extra sommen maken of andere kinderen helpen.

Wij geven ze tools om verder te komen. Daarom vind ik dat juist zulk dankbaar werk. Ik heb er achttien in de klas, van groep vijf tot en met acht.

Waar heeft je wieg gestaan?

In Breda. Na de pedagogische academie kreeg ik een baan in een dorpje vlakbij, maar al binnen tien minuten wist ik dat dat niks was. Op die school was alles afgestemd. Nog diezelfde dag ben ik naar het Arbeidsbureau gegaan en drie maanden later ben ik in Rotterdam Krooswijk aan de slag gegaan. Mijn man kreeg in Hoofddorp een baan als boekhouder en toen zijn we daar gaan wonen.

Hoe zijn jullie in Westzaan terechtgekomen?

De kinderen van Roelien en Tom Thomas zaten bij ons op school. In hun kantine van Eijdenberg en die enorme tuin erachter konden die Bijlmer kinderen zich heerlijk uitleven. Met meerdere auto's brachten ouders ze daarnaartoe. Feesten, trampolinespringen, heel leuk. Ik vroeg een keer aan Roelien of er in deze straat niet iets te koop stond. Toen zij kort daarop zei dat er bij haar aan de overkant een huis te koop kwam waren we binnen een half uur in Westzaan. We hebben het ongezien gekocht. Pas toen we naar de notaris gingen hebben we het nog even van binnen bekeken. Dat was denk ik in 2002. En hoe grappig is het dat op deze plek voorheen de chocoladefabriek van Grootes stond. Want ik maak ook chocoladetruffels en andere bonbons.

Heb je nog (andere) hobby's?

Ja, reizen. Maar dan gaat er altijd wel een bakboek meer, hoor. Haha! Met bakken kan ik echt uren bezig zijn. Het is mijn beroep, naast de dagen dat ik voor de klas sta. Mensen komen alleen via via bij mij terecht. Dat moet wel anders, maar ik heb een hekel aan sociale media. Ik ben bezig met een website. High teas en taartbuffetten vind ik het allerleukst. Dat je dan van alle soorten taarten kleine stukjes kunt proeven. Van alles wat ik thuis maak proef ik wel, maar dat slik ik maar zelden door. Op een gegeven moment weet ik ook wel hoe het smaakt.

Wie vind jij zelf goede bakkers?

Patisserie Holtkamp. En Rudolph van Life & Cooking en 24Kitchen. Die heeft het bakken naar huis gehaald. Of Robèrt van Beckhoven. Of wat dacht je van Huize van Wely. Nederland heeft heel goede 'bakkers'. Jammer dat de winkel van Dobla in Alkmaar weg is. Echt Parijs' niveau wat die verkochten. Ik heb in Parijs wel eens een toer gemaakt langs patisserieswinkels. Ja, dan proef je echt verschil. Kijk, supermarkten kloppen hun taarten zodanig met cake en slagroom op dat het veel lijkt, maar na een hap hou je niet veel over. Bij mij zien de gebakjes er niet alleen mooi uit, van binnen bestaan ze ook uit verschillende laagjes en smaakjes.

Wat vind je belangrijk in het leven?

Er zijn meerdere dingen, maar ik vind liefde heel belangrijk. Hoe mensen met elkaar omgaan. Eerlijkheid vind ik ook belangrijk. Vanuit het geloof, van God... Hou van de mensen om je heen. En zeur niet. Probeer mensen te helpen. In coronatijd dacht ik: wat kan ik doen? Toen heb ik voor mensen die er helemaal doorheen zaten hier thuis gekookt. En hebben ze hier lekker gegeten.

Marijke van der Pol

