

# creatieve chocoladebewerkers

Sinds de jaren negentig nam de chocoladeproductie en het aantal chocoladebewerkers in ons land een steile vlucht. Het zijn voornamelijk jonge, creatieve chocolatiers die de ouderwetse bonbon gevuld met slagroom of boterroom vervingen door innovatieve smaakbommetjes waarin vaak kruiden of fruit zijn verwerkt.

Door Willem Asaert en Pieter van Doveren | Foto's Diane Hendriks

## WERELDKAMPIOEN ALS CREATIEVE MOTOR

Chocolatier, patissier en roomijsmaker Bernard Proot nam in 1983 de befaamde Antwerpse pralinezaak **Del Rey** over en koppelde aan atelier en winkel een degustatiesalon. Tegelijk gaf hij met franchisevestigingen in chocoladegek Japan (Tokio, Nagoya en Fukuoka) aan zijn assortiment internationale uitstraling. Oostendenaar Bernard Proot is dus niet alleen een pure vakman maar ook een ondernemer die achter de elegante gevel in de Antwerpse Appelmansstraat vijftieng medewerkers tewerkstelt. De zaak geniet niet alleen bekendheid voor de pralines maar ook voor fijne patisserie, ijsaarten en uniek chocoladewerk. Het klassieke assortiment pralines waarmee Del Rey sedert het ontstaansjaar in 1949 begon, bleef Proot al die tijd trouw maar het wordt aangevuld met nieuwe creaties op basis van kruiden zoals kardemom, thee en allerlei fijne vruchtensmaken. Wereldkampioen chocoladewerk Gunther Van Essche is zijn rechterhand in het atelier. Van Essche besteedt een derde van zijn tijd aan onderzoek en ontwikkeling en is daarmee de creatieve motor in het bedrijf. In het atelier gebruikt Del Rey zowel Callebaut- als Valrhonachocolade. Alle pralines voor de Japanse markt worden in Antwerpen gemaakt.



*Del Rey, Appelmansstraat 5, 2018 Antwerpen,  
03470 2862, [www.delrey.be](http://www.delrey.be). Zondag gesloten.  
Pralines kosten 54 euro per kilo.*



Bernard Proot  
van Del Rey.