



EN WE ZINGEN, EN WE SPRINGEN,
EN WE ZIJN ZO BLIJ!

DEL REY

Het is weer zover: de Sint is *in town*. Omdat Zijne Heiligheid afkomstig is uit Spanje en als buitenlander ook niet alles kan weten, bezorgen we hem alvast de beste Antwerpse adresjes om zijn suikergoed in te slaan.

woord Kristien In-'t-Ven beeld Greetje Van Buggenhout



SJAKIE IN DE CHOCOLADE- FABRIEK

Anne Seutin deed als 17-jarig meisje een vakantiejob bij het toen al gerenommeerde **Del Rey** en besloot meteen: hier wil ik zijn. En ze hield woord. In '83 nam ze de zaak over samen met haar man Bernard Proot, patissier van opleiding. Del Rey is er sindsdien alleen maar een nog heerlijkere plek op geworden. De schappen liggen vol met marsepeinen fruit in verschillende maten, chocoladecenten, figuren uit speculaas en natuurlijk allerlei sinteren op hun chocoladepaard. In totaal werken zo'n vijftig mensen in het atelier boven de winkel, een aantal dat in piekperiodes zoals sinterklaas en Kerstmis aardig kan oplopen. De charmante gastvrouw gunt ons even een blik in het bedrijvige zenuwcentrum op de eerste verdieping en we voelen ons meteen als Sjakie in de chocoladefabriek. Met veel liefde en toewijding wordt hier

gewerkt aan allerlei artisanale lekkernijen. Het personeel mag daar trouwens zoveel van snoepen als het wil. 'Dat bevordert de goede steer en we beschouwen het ook als kwaliteitscontrole', glimlacht Anne Seutin. We kijken meteen rond of er ergens een sollicitatieformulier te vinden is. Qua chocolade wordt er gewerkt met een unieke variëteit van Callebaut die speciaal voor Del Rey werd samengesteld, en met het Franse Valrhona. Dit alles staat in schril contrast tot de productie van supermarktchocolade. 'Aan industriële chocolade komen geen mensen meer te pas; alles wordt door machines gedaan', legt Anne uit. Dat soort chocolade heeft dan ook kraak noch smaak, als je 't ons vraagt. Als we onze tanden zetten in een stuk pure Del Rey-chocolade met 85% cacaomassa uit het Evenaarsgebied, is onze keuze snel gemaakt. Net als die van Sinterklaas trouwens, die voor zijn

fabriekje in Spanje altijd expliciet naar deze chocolade vraagt.

**Del Rey, Appelmannsstraat 5,
2018 Antwerpen. Info:
03/470.28.61 of www.delrey.be.**