

■ ANTWERPEN Del Rey lanceert pralines met kledingmotief

Antwerpse mode nu ook in chocolade

Hun zoete kus smaakt naar limoensap, passievruchten, gekruide frambozen, kardamon, speculaas, gezouten caramél, lavendel, rozenblaadjes of Japanse matcha thee met munt. Nieuwsgierig? Dan moet u meteen naar chocoladespecialist Del Rey. Na de succesvolle diamantpralines stelt chocolatier Bernard Proot nu zijn *Antwerp Fashion Collection* voor, pralines met een modemotief.

Jean-Charles VERWAEST

De Engelstalige mevrouw die zich woensdag in de toonzaal liet bedwelen door chocoladegeuren, reisde er de wereld voor rond. De verwende Antwerpenaar heeft slechts de hoek van De Keyserlei om te draaien voor een van 's werelds beste chocoladezaken: Del Rey aan de Appelmarktstraat.

„Het is niet omdat we stille werkers zijn dat we stilstaan”, zegt chocolatier Bernard Proot bij de voorstelling van zijn nieuw assortiment pralines met de smaken van fruit, kruiden en bloemen. „De pralines zijn afgewerkt met modeprints, want net zoals diamant is mode onlosmakelijk met Antwerpen verbonden.”

Del Rey lanceert ook een nieuwe chocoladereep, eentje in de vorm van een labirynth waarvan je naar beleven een stukje



Del Rey-eigenaar Bernard Proot (met bril), zijn echtgenote Anne Scutin en chef Gunther Van Esche stellen de negen variëteiten voor van de nieuwe modepralines.

© WM DANIELS

kan afbreken. *A tasty twist of chocolate*, is de naam van de nieuwe creatie. Er zijn twaalf smaken, dus voor elke chocoladeliefhebber wat wils.

De huisstijl van Del Rey onderging een opfrisbeurt. De bruine pralinedoosjes en andere verpakkingen krijgen naast een groen logo van Del Rey ook telkens een groen afwerkingsbandje. Voor een optimale bewaartijd van de pralines is er nu een mica hoosje in plaats van de klassieke aluminiumfolie. Bovendien

stoppen de verkoopsters in elk doosje een kaartje met tips hoe je pralines het beste bewaart.

Gehaaste klanten

„Alle strikjes en lintjes zijn weggewerkt. We kiezen voor een snellere en vernieuwende manier van inpakken, want we merken dat onze klanten gehaast zijn”, verduidelijkt echtgenote Anne Scutin.

Del Rey telt inmiddels 25 medewerkers. Chef Gunther Van Esche kent het geheim om een

perfecte emulsie te maken van room, boter en chocolade. „Een zalfachtige ganache met chocolade die mooi dan en glad is als je ze uitstrijkt: dat is het geheim, maar meer verklap ik niet”, glimlacht hij.

Del Rey heeft wereldwijd een ijzersterke reputatie opgebouwd. In oktober 2004 openden Bernard Proot en Anne Scutin een Del Rey-vestiging in Tokio, deze week gaat een vierde winkel open in Fukuoka.

www.delrey.be