

'Iedereen snoept hier zoveel pralines

In april van dit jaar werd chocolatier *Del Rey* uit de Appelmannsstraat in Antwerpen opgenomen als lid van de Franse vereniging 'Relais Desserts'. Niet zo heel veel chocolatiers valt die eer te beurt - slechts twee Belgen staan op de lijst. *Del Rey*, dat zijn overigen Bernard en Anne Proot. "Je grondstoffen", vertelt Bernard Proot "moeten van de beste kwaliteit zijn. Ook de afwerking van elke praline moet perfect zijn. Nog een voorwaarde slaat dan weer op het atelier: die plaats moet superhygiënisch zijn." Een moeilijk te vervullen voorwaarde, wanneer je bij *Del Rey* de kleine oppervlakte ziet, waar toch zo'n zevental medewerkers elke dag hun pralines maken. Maar Proot is duidelijk iemand die orde in de gang van zaken kan brengen. "Elke man in het atelier moet elke dag de spullen waarmee hij gewerkt heeft schoonmaken", vertelt hij, "evenals de oppervlakte waarop hij bezig geweest is. Ik

beseft dat dit werkdijncorting inhoudt. Indien mijn werkplek én dan ook mijn produktie groter zou zijn, nam ik iemand aan, die de hele dag niks anders deed dan schoonmaken. Nu kan dat niet. Zo klein als het hier is, zou een schoonmaker te weinig te doen hebben." *Del Rey* dateert uit 1949. Samen met zijn vrouw, Anne, nam Bernard Proot, afkomstig uit West-Vlaanderen, de zaak in 1984 over. De naam behielden ze. "De chocolaterie was oorspronkelijk van Adèle Raymaekers en heette vandaar 'Del Ray'. Waarschijnlijk heeft iemand haar verteld dat *Del Rey* koninklijker zou klinken. Een goede keuze, zo blijkt nu, want sommige klanten vragen ons nieuwsgierig of *Del Rey* misschien een hofleverancier is." "Ik kan niets bewijzen", zegt Bernard Proot samenzweerderig, "maar ik heb wel pralines geleverd aan Indira Gandhi, toen zij nog premier van India was. Na-

tuurlijk werden de *ballotins* dan besteld door Indiërs die ze voor haar meenamen. Mijn patisserie gaat nu trouwens ook vaak die richting uit. Soms dertig, veertig taarten per keer. Dat heeft natuurlijk te maken met onze ligging, vlak in het diamantencentrum van Antwerpen, waar veel Indiërs een zaak hebben." "Ik heb eigenlijk twee werkplekken", begint Proot de rondleiding, "een in de kelder, waar alle patisserie gemaakt wordt, en een op de eerste verdieping, waar de pralines vervaardigd worden." Zodra op de eerste verdieping de liftdeur opengaat, waait de chocoladegeur je de neusgaten in. Voor een smulgrage leek is een bezoek aan een dergelijke plaats een beproeving. Bernard Proot wuift deze zorg weg: "Regel nummer één is dat iedereen die hier werkt, zoveel pralines mag proeven als hij of zij wil. Op die manier worden ze het gauw genoeg beu", voegt hij er grinnikend aan toe.

"Aan de werkruimten heb ik essentieel niets veranderd. De zaak draaide goed, en dat was voor een flink deel te danken aan een goede inrichting." Aan alle muren van de kleine werkplaats hangen werktafels van blauwe hardsteen. In een paar grote ketels worden de chocoladeblokken gesmolten. De ene kant van dit atelier is die waar de vulpralines worden gemaakt. Daar staan onder en naast de werkbladen grote koelkasten waarin vooral vulcrèmes bewaard worden, alsook bereide pralines die nog moeten worden gevuld. Vulvormen van kunststof vervangen tegenwoordig de verzilverde; ze zijn minder zwaar en temperatuurgevoeliger en ze vergen minder onderhoud. Nu worden ze van de schappen gehaald en naar een soort kuip gebracht waarin gesmolten chocolade lekker ligt te geuren. "Bij een konstante temperatuur van 32 Celsius. Alle werknemers hier zijn zodanig onderlegd dat ze het meteen merken als

als hij wil'

die temperatuur ook maar één graad verschilt." Er volgt een kleine demonstratie: een medewerker dompelt een vulvorm onder in de chocolade, gaat met een spatel over de gevulde gaatjes, en giet de vulvorm weer uit. De chocoladerand die achterblijft wordt afgekoeld, en kan later, net zoals ijsblokjes, uit de vorm geklopt worden. "Deze bakjes worden vervolgens gevuld met crème en daarna afgesloten met chocolade. Waar je bij vulpralines begint met de buitenkant te maken, begin je bij handpralines met de binnenkant. Dat gebeurt hier aan de andere kant. Da's eigenlijk pralines maken op de traditionele manier. Ik weet dat er hier in het begin twee oude madammekes verantwoordelijk voor waren. Zij zaten dan rustig een sigaretje te roken, terwijl ze handgemaakte pralines maakten." In een koelkastkamer worden de pralines koel gehouden. Elk blad pralines wordt ook gedateerd; zo



Bernard en Anne Proot, werken tegen de deadline. (Foto Gerrit Op de Beeck)

weet Bernard Proot precies wanneer welk blad de koelkast in ging. Vijftientig verschillende pralines maakt Bernard Proot momenteel. "Slechts een paar uit het gamma van de eerste praline-maakster van *Del Rey* zijn verdwenen, en daarvoor zijn er dan enkele nieuwe in de plaats gekomen." Bijvoorbeeld? "Wat heel trendy is op dit ogenblik, zijn onze teepralines: chocolade ge-

mengd met tee." Een praline is doorgaans geen produkt dat om voortdurende variatie vraagt. Er is geen wintergamma, geen zomergamma. Het enige wat een pralinemaker zeker weet, is dat als de zon schijnt er geen pralines gekocht worden. "Je kunt het de mensen niet kwalijk nemen, hé. Als de zon schijnt zou ik ook liever op een terrasje op de Meir zitten!"

Farida O'Seery