

Pralines

"Niet te bitter, niet te zoet"

Prins Filip was vorige maand in Japan. Hij bezocht er ook een winkel met pralines uit België. Heel Japan is gek op onze chocolade. En zo zijn er wel meer landen. Bernard Proot van de winkel 'Del Rey' weet waarom.

Del Rey is een bekende maker van pralines. De winkel ligt in de Appelmansstraat in Antwerpen. Pralines worden er met de hand gemaakt. Proot is sinds 1983 baas van de zaak. Er werken 25 mensen. Vijf mensen maken de pralines. Daarnaast vind je er ook ijs, taarten en koekjes. Del Rey opende pas ook een winkel in Tokio in Japan. Binnenkort komen er daar zelfs nog 2 winkels bij.

Wacht: Hoe lang bestaat Del Rey al?

Bernard Proot: De winkel ging open in 1949. In het begin maakte Del Rey enkel pralines. Later kwamen daar koekjes bij. Ik ben baas sinds 1983. Wij begonnen toen ook met taarten en ijs. In 1993 kwam er een salon bij. Daar kunnen de mensen alle lekkers proeven.

U bent vooral bekend om de pralines. Wat is het geheim van chocolade uit België?

Veel heeft te maken met de smaak. Iedereen kan van onze smaak houden. Frankrijk maakt vooral bittere pralines. Want de Fransen houden van bittere, pure chocolade. Maar de meeste landen in de wereld hebben liever iets zoetere pralines. Daarom doet chocolade uit België en Zwitserland het beter in de wereld. Die chocolade is niet te bitter maar ook niet te zoet.

Zoeken jullie de beste cacao?

Wij gebruiken vooral cacao van Callebaut uit België. Maar we hebben ook cacao uit andere landen. Bijvoorbeeld uit Venezuela in Zuid-Amerika. Geen enkele cacao is de beste. Je kiest een soort cacao per praline. Maak je iets met fruit? Dan smaakt de ene cacao daar beter bij dan de andere.

Jullie maken alles met de hand. Wat is het grote verschil met pralines uit een fabriek?

Grote fabrieken maken pralines voor groot verbruik. De pralines moeten dus langer houdbaar zijn. De fabrieken gebruiken daarom minder stoffen met vocht. Want door vocht blijven producten minder lang houdbaar. Wij kunnen die stoffen wel gebruiken. Dat maakt de praline beter.

Zelfs Japan is gek op uw pralines.

Hoe bent u daar begonnen?

Er is nu een eerste winkel open. Binnenkort komen er nog 2 bij. Japan vroeg mij al langer om er een winkel te beginnen. Maar ik heb een tijdje gewacht. Ik wilde met de juiste mensen kunnen samenwerken. En dat is nu het geval. Chocolade is heel geliefd in Japan. Voor Japanners zijn pralines wel anders dan voor Belgen. Wij kopen pralines om zelf op te eten. In Japan is het nog meer een geschenk. Een Japanner koopt meestal maar 5 pralines per keer.

Wilt u nog winkels in andere landen?

Ik wil misschien nog enkele winkels meer in Japan. Maar bij 7 of 8 stop ik zeker. Ik wil alles met de hand blijven maken. Wij maken de pralines hier in Antwerpen. Op dinsdag sturen we ze naar Japan. Daar liggen ze dan vrijdag in de winkel. Dat willen we graag zo houden.

Van welke pralines houden Japanners het meeste?

Japanners nemen de tijd om een praline te kiezen. Voor hen is het een hele belevenis. Ik verkoop er geen pralines met marsepein. Dat laten ze niet in Japan. Ze kopen alleen 'Antwerpse handjes' met marsopijn. Want die zijn dan weer echt Antwerps.

Welke praline eet u zelf het liefst?

Ik eet elke dag wel enkele pralines. Iedereen hier trouwens. Ik hou vooral van pralines met thee of kaneel. En de Antwerpse handjes natuurlijk.

Test u ook veel nieuwe smaken uit?

Vroeger meer dan nu. Mensen moeten de pralines graag lusten. We moeten onze producten dus wel kunnen verkopen. Er komen altijd nieuwe smaken bij. Pralines met knudde zijn nu heel geliefd. Toch volg ik die nieuwe smaken niet te veel. Mensen grijpen altijd terug naar de oude dingen. In België zijn dat vooral praline en hazelnoot. De Belgen houden van de echte, klassieke praline. Ze geven die smaken nooit helemaal op voor nieuwe dingen.



Bernard Proot: "Ik eet elke dag wel enkele pralines. Iedereen hier trouwens."

