

# Tachtig soorten pralines voor Valentijn

## HAP IN DE STAD

**W**ie de geliefde met Valentijn in een suikerzoete stemming wil brengen, kan hem of haar trakteren op lekkers van Del Rey. De keuze is groot: naast allerlei patisserie en koekjes zijn er niet minder dan tachtig soorten pralines. Ze allemaal eens proeven: een levensdoel voor fanatieke *chocoloholics*. De samenstelling is soms bijzonder origineel. Bij voorbeeld met kaneelsmaak of met een Earl Grey-tee-extrakt. Alles wordt in huis gemaakt met verse producten. De slagroompralines zijn dan ook maar beperkte tijd houdbaar.

Sommige snoepjes smikkel je niet gedachteloos achter elkaar op, maar proef je héél langzaam en aandachtig. In die laatste categorie horen de pralines en gebakjes van Del Rey. Je kan deze verfijnde zoetigheden mee naar huis nemen, maar ook ter plaatse proeven, met een kopje koffie of tee erbij. In het degustatiesalon worden ook lunches geserveerd.



*Een kannetje koffie, een bolletje ijs, slagroom, twee koekjes en twee pralines: vaak gevraagd bij Del Rey.*

Del Rey bestaat al meer dan veertig jaar. De naam betekent eigenlijk „van de koning” maar verwijst ook naar de familienaam van de eerste eigenaars: Raeymaeckers. De Westvlaamse banketbakker Bernard Proot nam dertien jaar geleden de zaak over. Hij bouwde Del Rey uit tot een begrip. Zo is de Antwerpse winkel lid van de prestigieuze „Association Internationale des Relais Desserts”, een Europese vereniging van toppatissiers die slechts drie Belgische leden telt.

### *Del Rey voor een lichte lunch en een zoet dessert*

Bernard superviseert het gebeuren in de werkplaatsen, zijn echtgenote Anne houdt zich bezig met de verkoop. „Eigenlijk is de winkelruimte wat eng”, zegt ze van achter de rijen pralines. „Maar dat verandert binnenkort. We hebben nu ook het huis hiernaast erbij en plannen één grote ruimte. Bedoeling is om dan

ook het assortiment te vergroten. Nu maken we vooral fijne taarten met fruit, room, chocolade en bavarois. Heel wat klanten vragen echter naar frangipanetaart of cake, wat we tot nu toe niet hebben. „Ik wil eenvoudige, klassieke dingen — maar in een verbeterde versie — kunnen aanbieden”, vult Bernard aan. „Rijstaart kan heerlijk zijn, maar je moet ze wel met de beste ingrediënten maken.”

Naast droog gebak gaan we ook hartige hapjes maken. Ik denk dan aan aperitiefsnacks,

groentetaarten en dergelijke.”

Enkele huizen verder openden de Proots in 1993 een degustatiesalon. Om te lunchen of een vieruurtje te eten. De tearoom is sfeervol ingericht, met warme muren. Vanzelfsprekend kan je een taartje proeven of een assortimentje nemen maar er staan ook profiterolles (300 frank) of riz condé (250 frank) op de kaart. Specialiteit is de „Koffie Del Rey” (150 frank); koffie, vergezeld door een bolletje ijs, slagroom, twee koekjes en twee pralines. Daarnaast is er een kleine kaart met lunchgerechten. „Op de middag komen hier vaak mannen, zakenlui uit de diamantwijk. Een paar uur later hun vrouwen”, lacht Bernard. Populaire schotels zijn de sla met warme geteekasjes (400 frank), de gerookte zalm met mierikswortelsaus (450 frank) en de tomaat-mozarellaschotel. Voordeel van zo’n lichte lunch: er is nog plaats voor een dessertje...

■ **Del Rey, Appelmansstraat 5-9, Antwerpen (03-233.29.37).** Chocolaterie geopend van 9 tot 18.30 uur. Degustatiesalon van 10 tot 18 uur. Gesloten op zondagen en feestdagen.

*Tekst: Greet BAUWELEERS*

*Foto: Stefan DEWICKERE*