





Del Rey



# La petite histoire d'une Grande Dame

Het begon allemaal voor de oorlog met een zekere Faustin, die in Antwerpen en omstreken 7 praline-winkels én een wafelwinkel uitbaatte. Zijn echtgenote, Adèle Raymaekers, verzorgde de winkel in de Appelmansstraat op nummer 5. Maar Faustin had een groot nadeel: hij hield van vrouwen, paarden en snelle wagens, met alle gevolgen vandien. Zijn bedrijf ging eraan ten onder.

Adèle, die de problemen zag aankomen, was niet bij de pakken blijven zitten. Ze nam Omer Plaetevoet, de chef van het atelier, onder de arm en stichtte in 1949 "Maison Ray".

What's in a name? Adele Ra(e)ymaekers goochelde wat met de letters van haar naam en maakte er iets koninklijks van... 'DelRey' en dat betekent ook 'van de koning'!

## Creativiteit maakt het verschil

Adèle, een modiste van opleiding, was gespecialiseerd in het decoreren van hoeden. Die creativiteit paste ze dan ook toe op haar verpakkingen, met succes!

In 1962 begon Arnout Marchand te werken bij DelRey. Niet voor lang want hij wilde zich verder specialiseren en trok naar Zwitserland waar hij zijn 'chocolade' kennis 'op smaak bracht'. DelRey bleef al die tijd een droomzaak voor hem. In 1963 kwam hij terug naar België en maakte in zijn eigen atelier pralines die hij aan winkels in Oostende verkocht. Toen hij via via vernam dat DelRey over te nemen was, aarzelde hij geen seconde. Op 1 januari 1965 nam hij samen met zijn echtgenote, Rita Carette, de zaak met acht medewerkers over. In 1974 kochten zij de gebouwen van de Vestingstraat 2 en de Appelmansstraat 5, die ze tot dan huurden. Twee jaar later sluiten ze drie maanden voor grote verbouwingswerken.

## Samen dromen

In 1975 en 1976 kwam Bernard Proot in de wintermaanden bij DelRey werken. Afwisselend deed hij in de zomer 'het seizoen' aan de Belgische kust. Maar hij wou vooruit. Zijn stages bij Le Notre in Parijs en Wittamer in Brussel maakten de passie voor chocolade in hem los.

In 1977 klopte Anne Seutin aan voor een studentenjob tijdens de eindejaarsperiode. Elke volgende schoolvakantie kwam ze terug. Bernard & Anne vonden mekaar en werden zodanig gepassioneerd door

het vak dat ze droomden van een eigen gelijkaardige zaak, of misschien wel DelRey?

In 1981 en 1982 gingen de Marchands tijdens de zomermaanden naar Port-Grimaud in het zuiden van Frankrijk, waar ze het 'DelRey, Salon de Thés, Glaces et Gaufres' uitbaatten. Gedurende deze zomers werd de zaak in Antwerpen in handen gelaten van Bernard Proot. Dit was voor hem dé leerschool om te ontdekken wat het betekent om een bedrijf te leiden.

## De grote stap

Vanaf 1 juli 1983 werden Bernard Proot & Anne Seutin de nieuwe eigenaars. Bernard, die van thuis uit patissier was, voelde zich zoals de meeste West-Vlamingen onmiddellijk thuis in Antwerpen.

Tot 1983 werden bij DelRey enkel pralines en koekjes gemaakt. Het personeelsbestand was inmiddels uitgegroeid tot 12 medewerkers. Vanaf 1983 werd er een assortiment patisserie geïntroduceerd, evenwel beperkt wegens het gebrek aan ruimte. In 1989 werd de winkel verbouwd en kreeg patisserie een groter aandeel. Er werd eveneens werk gemaakt van een nieuw logo en verpakkingslijn.

## De lat zo hoog als kan

In 1993 werd het pand in de Appelmansstraat 9 verbouwd en op 14 april van datzelfde jaar ging het DelRey degustatiesalon open. Klanten kregen nu de mogelijkheid om al het lekkers uit de winkel ook ter plaatse te consumeren.

Zoals we het van DelRey gewoon zijn werd er niet gekozen voor doorsnee, maar werd de lat erg hoog gelegd. Al de warme dranken worden opgediend op een plateau'tje vol zoetigheden. De koffie, thee DelRey of warme chocolademelk worden gepresenteerd met koekjes en pralines, ijsroom en slagroom. Een



▲ DelRey winkel 1976 - 1989

concept dat naderhand veelvuldig wordt gekopieerd. Een ware succesformule. Oorspronkelijk werd geopteerd om enkel zoetigheden te serveren maar op vraag van de klanten werden na enkele maanden ook hartige gerechten op de kaart gezet. Er kwam een kok in dienst.

### Met de besten van de wereld

In 1993 werd DelRey lid van Relais Desserts, een organisatie die de 100 beste patissiers ter wereld groepeerd. Meermaals per jaar komen ze samen en wisselen nieuwe ideeën, en technieken voor producten uit.

In 1995 werd het pand dat tussen de winkel en het degustatiesalon lag ingenomen. De winkel en de ateliers werden verbouwd en verdubbelden in oppervlakte. Nu was er voldoende ruimte voor een uitgebreid assortiment patisserie en ijs. Datzelfde jaar kwam ook Gunther Van Essche in dienst als nieuwe chef in het atelier.

Gunther had in januari van dat jaar met het Belgische team (Gunther Van Essche, Rik Debaere en Pierre Marcolini o.l.v. coach Marc Debailleul) de zeer prestigieuze wedstrijd "Coupe du monde de la patisserie" gewonnen. Deze wedstrijd winnen is de grootste onderscheiding die men als patissier kan verdienen.

### Tot in het land van de reizende zon

In 2004 opende de eerste DelRey vestiging in Japan-Ginza, te Tokyo en in 2005 volgt Tokyo-Omotensando en in 2009 Fukuoka. De winkel in Ginza werd zelfs bezocht door prins Filip tijdens zijn handelsmissie in Japan!

In 2006 werd de huisstijl volledig gerestyled. De verpakking kreeg een hipper uitstraling.

In 2007 won DelRey de Antwerpse Springbok, een prijs uitgereikt door de provincie Antwerpen voor het meest creatieve groeibedrijf.

Ondertussen staat DelRey niet stil: er wordt creatief omgesprongen met pralinecollecties en tot de verbeelding sprekende thema's zoals de Diamanten-, Antwerp Fashion- en Secret Garden collection.

Er volgt een heel nieuw assortiment van pralines en heel het bestaande assortiment wordt happiger van formaat, de Macarons de Paris doen hun intrede en worden meteen een gigantisch succes.

En welk koppeltje wil er geen Amerikaanse bruids-

taart voor het huwelijksfeest? DelRey deed hiervoor het nodige onderzoek in de Verenigde Staten. De combinatie van deze Amerikaanse knowhow en de DelRey-kwaliteit levert het beste van beide werelden. Succes? Er gaat geen week voorbij of er wordt een spektakelstuk geleverd.

2012 zal weerom een mijlpaal worden in DelRey's historiek: De winkel en het degustatiesalon worden volledig verbouwd, er komt een doorgang van de winkel naar het degustatiesalon en het logo en de verpakkingen krijgen een nieuwe 'look'.

Weer een 'chocolademoment' om naar uit te kijken.



▲ Bernard Proot en Anne Seutin