

VAN THUISVERPLEEGSTER TOT INTERNATIONAAL ERKENDE CHOCOLATIER

Driemaal in de prijzen met pralines



De Meerbeekse chocolatier Reen Van Looveren is met haar pralines driemaal in de prijzen gevallen op de International Chocolate Awards.

MEERBEEK 'Chocolatier Reen' in de Schoonaardestraat heet de winkel van Reen Van Looveren. 'Toen ik net begonnen was, kwam hier een jong meisje binnengewandeld, samen met haar moeder', zegt Van Looveren. 'Ze begon te glunderen, en greep haar moeders jurk. "Oh mama, het ruikt hier naar geluk!" riep ze. Daar doe ik het voor.'

Zelf is van Looveren immuun geworden voor de chocoladegeur. 'Het is te vergelijken met iemand die in een frituur werkt', zegt ze. 'Ik proef van mijn pralines, terwijl ik ze maak, maar zelf zal je me met een doos pralines geen plezier doen. Als er veel geproefd moet worden, 'offert' mijn man zich op', lacht Van Looveren.

Van Looveren is nog niet zo lang bezig als chocolatier. 'Vijf jaar geleden was ik thuisverpleegster. Een leuke job, maar ik heb altijd al een winkeltje willen openen. Bij voorkeur iets dat de mensen gelukkig maakt, zoals bloemen of chocolade. Via een Syntra-opleiding koos ik voor dat laatste.'

Blond en donker

De drie winnende pralines bestaan uit een blonde chocolade met vanille, een donkere chocolade met een ganache van rabarber en een laagje kalamansiconfituur, en een tweede donkere met duindoornbes en een praliné van gekarameliseerde hazelnoten uit Piemonte. 'Winkelchocolade is erg zoet', zegt Van Looveren. 'Daar is op zich niets mis mee, maar ik wil met mijn pralines ook andere smaken verkennen.' (*dkr*)