

VIDEO. Vijf jaar geleden was Reen nog thuisverpleegster, nu wint ze internationale prijzen met haar perfecte pralines

19/09/2018 om 06:00 door Ruben De Keyzer
KORTENBERG / MEERBEEK -



Chocolatier Reen Van Looveren uit Meerbeek is drie maal in de prijzen gevallen op de International Chocolate Awards. Een grote verrassing voor de chocolatier, die nog maar vijf jaar in het vak staat.

Diëtende Meerbekenaren mijden maar beter 'Reen Sweets & Treats' in de Schoonaardestraat. Het aroma van gesmolten chocolade kent geen genade. "Toen ik net begonnen was, kwam hier een jong meisje binnengewandeld, samen met haar moeder", zegt Reen. "Ze begon te glunderen, en greep haar moeders kleed. 'Oh mama, het ruikt hier naar geluk!', riep ze. Daar doe ik het voor."

Zelf is Reen immuun geworden voor de chocoladegeur. "Het is te vergelijken met iemand die in een frituur werkt", zegt Reen. "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 Luc zich maar al te graag op", zegt Reen lachend.

Gelukkig maken

In tegenstelling tot wat de knappe internationale prestatie doet vermoeden, is Reen nog niet zo lang bezig. "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."

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 Piëmonte. “Winkelchocolade is erg zoet”, zegt Reen. “Daar is op zich niets mis mee, maar ik wil met mijn pralines ook andere smaken verkennen.”

Bitterzure bessen

Daarom haalt Reen vooral inspiratie uit de gastronomie. “Op restaurant krijg ik tal van ideeën”, zegt ze. “Ingrediënten als asperge of lavendel lijken op het eerste gezicht niet combineerbaar met chocolade, maar door te experimenteren bekom je iets unieks. Zo vond ik tijdens een strandwandeling met mijn man een plant met kleine oranje besjes. Ze bleken niet giftig te zijn, dus we probeerden ze uit. Een onprettige, bitterzure smaak. Toch hebben we er een paar geplukt en meegenomen. Door de bitterzure bessen te combineren met erg zoete karamel, kwam het geheel in balans. De duindoornbespraline was een favoriet van de jury.”

Voor Reen is de winst een mooie aanmoediging om verder te doen. “Dit was nog maar mijn tweede deelname aan de Chocolate Awards. Vorig jaar had mijn man me ingeschreven. Ik geloofde toen niet dat ik het zou halen tegen de grote namen, maar ook toen heeft de jury twee van mijn pralines bekroond. Intussen heb ik meer zelfvertrouwen. Ik ben fier op wat ik doe.”