

DelReY Chocolatier produceert 20 miljoenste diamanten praline



Op dinsdag 28 februari om 13u00 heeft DelReY Chocolatier zijn 20 miljoenste diamanten praline geproduceerd in aanwezigheid van Antwerps gemeenteraadslid Koen Kennis. Na Japan te hebben veroverd met zijn diamanten pralines, is DelReY ervan overtuigd dat ook Antwerpenaren gek zullen zijn op zijn nieuwe diamanten pralines.



DelReY verkoopt jaarlijks 900.000 diamantpralines in Japan, vooral in de periode rond Valentijnsdag. Het bedrijf heeft twee winkels in het centrum van Tokio, maar opent tijdens het Valentijnsseizoen 75 pop-ups in heel Japan. De anecdotes die Bernard Proot over Japan weet te vertellen is al net zo fascinerend als die bijzondere verkoopcijfers: “Opeens hing er in een gebouw in Tokio een zes verdiepingen hoge banner met een Japanse model erop die reclame maakte voor onze diamantpralines. En het was niet eens onze banner, maar een promotiestunt voor de Chocolat Promenade in de Valentijnsperiode.”



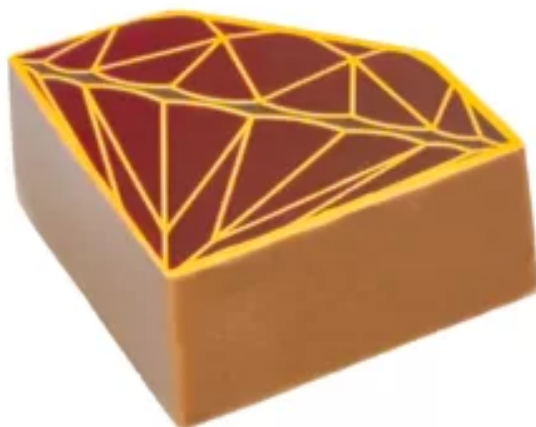
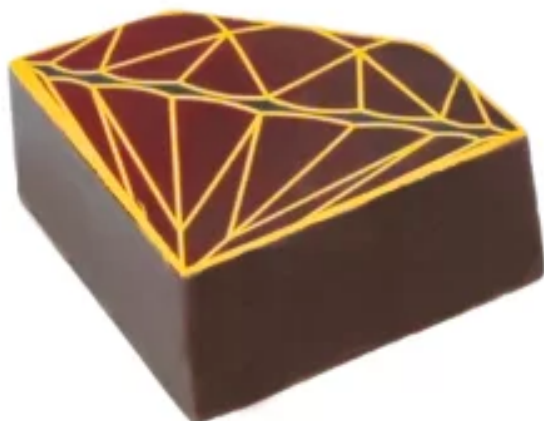
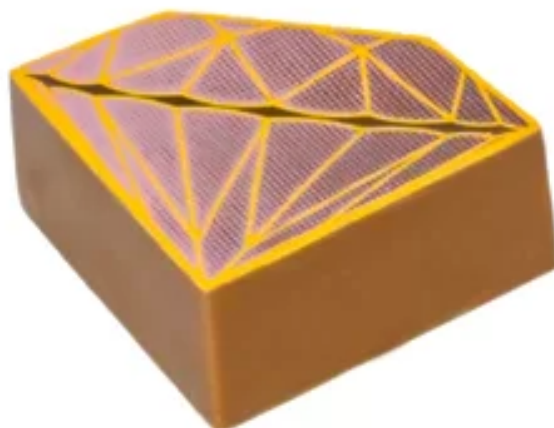
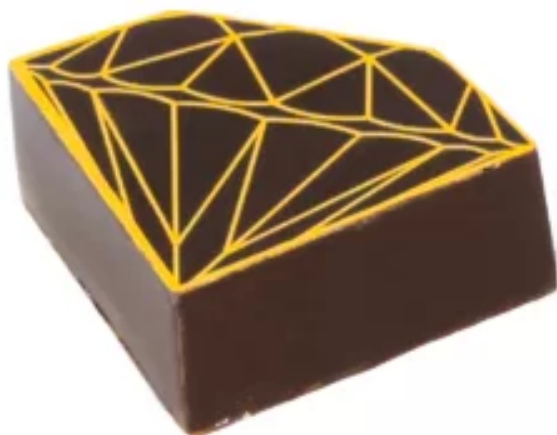
De Japanners houden van de DelReY diamantjes, en de chocolatiers genieten een beroemdheidsstatus. Wanneer Bernard of zijn zoon Jan de winkels in Japan bezoeken tijdens Valentijnsdag, verschijnt er een grote foto van hen in de etalage met het tijdstip dat ze er zullen zijn. Mensen staan in de rij om een doos diamantpralines te kopen, hun doosje te laten signeren en met Bernard of Jan op de foto te gaan.



Foto's: De eerste en oudste winkel in Japan

Recept voor succes

Wat is het geheim van het succes van DelReY in Japan? De Japanners houden van Belgische chocolade en luxe. Het feit dat DelReY chocolade van hoge kwaliteit aanbiedt in de vorm van een diamant, waarschijnlijk het ultieme symbool van luxe in de wereld, is voor hen het toppunt. Dit is echter eerder toeval want de diamantvorm werd niet specifiek ontwikkeld voor de Japanse markt. De diamantvorm werd in 2003 bedacht door Bernard Proot, en de smaken werden geperfectioneerd door Gunther van Essche. Bernard en zijn vrouw Anne Seutin, verkoopsverantwoordelijke bij DelReY, vonden dat deze pralinevorm niet mocht ontbreken in het uitgebreide assortiment pralines van DelReY, aangezien de winkel en het laboratorium al sinds de oprichting gevestigd zijn in het hart van de Antwerpse diamantwijk. "Toen de diamantpralines een jaar later in onze eerste winkel in Japan werden geïntroduceerd, waren ze meteen een succes. We reageerden snel door de verpakking en de smaken aan te passen aan de Japanse markt, waardoor ze nu zo succesvol zijn. In de loop der jaren hebben we veel smaken ontwikkeld voor de Japanse markt, want we verkopen elk jaar vier andere – nieuwe – smaken dan het jaar ervoor."





Antwerpen Diamantstad

Vorig jaar besloot Bernard een selectie te maken uit deze succesvolle recepten van de verschillende diamantpralines die hij voor Japan had ontwikkeld. Anne gaf deze uitgebreide diamantcollectie een aangepaste luxe verpakking in de vorm van een diamant en lanceerde ze in haar

woonplaats, de diamantstad bij uitstek! Dit trok meteen de aandacht van tal van diamantbedrijven in de regio, en de 20 miljoenste diamantpraline wordt hier in Antwerpen gemaakt en geconsumeerd. Na de rage in Japan verwacht DelReY dat de Antwerpenaren net zo gek zullen zijn op hun diamanten.



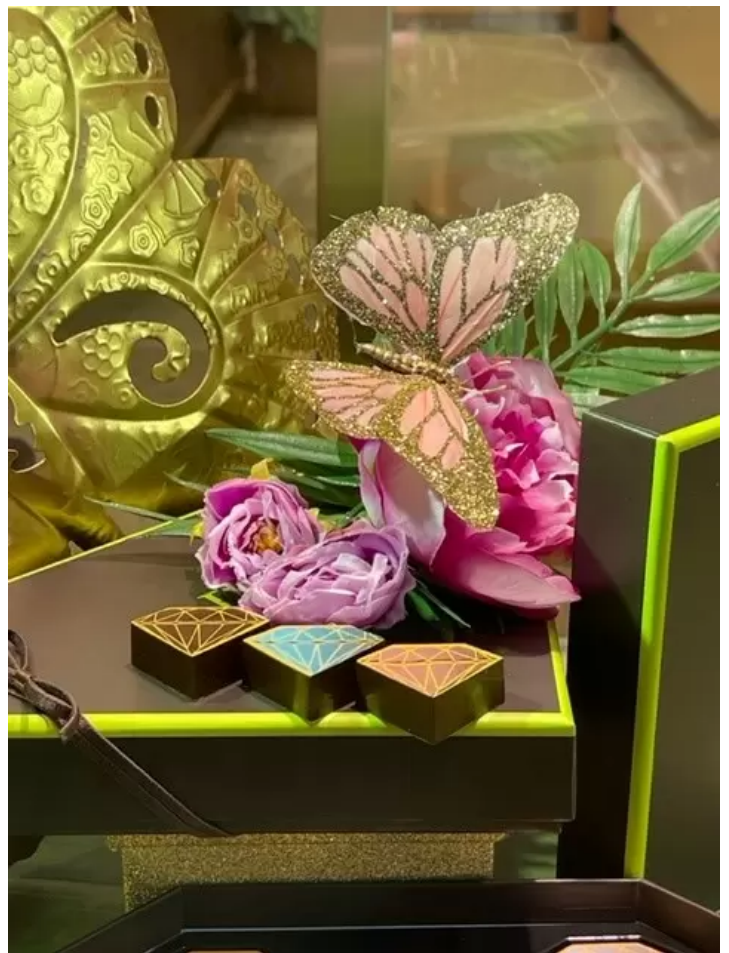




Foto: de diamantcollectie

Gek op Antwerpen

Of de liefde wederzijds is valt nog te bezien, maar de familie Proot , eigenaars en bestuurders van DelReY, zijn 'gek op Antwerpen.' Toen ze een paar jaar geleden het atelier en de zaak uitbreidden, was het makkelijker geweest om een groter pand buiten het centrum te kopen, maar Bernard en Anne besloten om te blijven waar DelReY is ontstaan en geduld te hebben tot ze daar konden uitbreiden. Zij vinden dat DelReY een monument is en daar moet blijven. En de toekomst van dit monument lijkt in orde, want hun

zoon Jan en dochter Julie maken zich klaar om de taak van hun ouders over te nemen. Jan is al sedert 2018 reeds actief in het atelier. Ondertussen is hij net als zijn vader lid van Relais deserts, het selecte clubje van de 100 beste patissiers van de wereld. Julie leert de stiel van haar mama. beide zorgen voor het optimaal vermarkten van de producten, terwijl papa trots de hele ploeg overschouwt.



julie en Anne



jan en Bernard

 Nederlands