

## PASEN

V olgende zondag is het Pasen. Chocolade-eieren rapen voor de kleintjes en misschien voor de wat ouderen een gevuld paasei of een doosje pralines. Hopelijk komen die pralines van chocolatier *Del Rey*, een van de beste chocolatiers-pâtisseries van België. De kans is ook groot dat uw chocolade werd geproduceerd met behulp van machines van *Hacos-Van Meulenbeke*. En misschien zijn de kartonnen vuleieren die dit weekend menige tafel versieren wel ingevoerd via *Sodecor*.

## Niches

DEL REY

# BEROEPSEER GAAT VOOR GELD

*De Antwerpse chocolatier-pâtissier Del Rey boekt 50 miljoen frank omzet in één winkel. Van uitbreiding schrikt het echtpaar Proot terug, want de kwaliteit staat boven alles.*

V orig jaar ging *Bernard Proot*, gedelegeerd bestuurder van *Specialiteiten Del Rey*, naar Japan. De eigenaar van een van de beste chocolatiers-pâtisseries van België werd aangezocht om in Japan twintig winkels te openen, met perspectief op nog meer. Zijn pralines zouden in licentie geproduceerd worden. De 44-jarige Bernard Proot wei-

gerde tot groot ongelof de lucratieve zaak. „Twintig winkels, dat betekent machinale productie,” verklaart hij. „Ik zou mijn artisanale kwaliteit niet kunnen aanhouden. Mijn beroepseer is belangrijker.”

Del Rey is een winkel in het Antwerpse diamantkwartier. Bernard Proot en echtgenote *Ann Seutin* (37 j.) — uit de familie *Mortelmans* van het cosmeticabedrijf *Mylène* — kochten in 1983 de winkel die daar sinds 1949 gelegen was. Chocolade, pralines en dessertkoekjes was het aangeboden assortiment. Later kwamen daar pâtisserie en ijsstaarten bij (Bernard Proot maakte vorig jaar in India op een trouwfeest van een Antwerpse diamantfamilie tien dagen lang ijsstaarten voor 4000 mensen). In 1993 kocht het echtpaar Proot er een pand bij en opende een degustatiesalon, in 1995 kocht het

nog een aanpalend huis en werd de winkel vergroot. Vorig jaar haalde *Del Rey* — met 25 werknemers — een omzet van 50 miljoen frank (60 % chocolade, 40 % pâtisserie), 14 % meer dan in 1997. De prijzen — 1460 frank per kilo pralines — schrikken blijkbaar niet af. Dit jaar belooft de omzet nog iets hoger te gaan. De investeringen in vastgoed hebben de cijfers wel in het rood gejaagd. „Dit jaar maken we weer winst,” belooft Bernard Proot.

Sinds 1994 is *Del Rey* lid van de *Relais Desserts*, een Europese vereniging met een tachtigtal leden. Voor België zijn dat *Wittamer* — waar Bernard Proot tussen 1978 en 1981 de stiel leerde — en *Debailleul*. „Je wordt gevraagd voor *Relais Desserts*,” Bernard Proot durft het bijna niet zeggen, bescheidenheid siert hem. In 1995 won België de „Coupe du monde”, een internationale dessertwedstrijd. In de ploeg van drie een van de chefs van *Del Rey*.

In de jaren tachtig was *Del Rey* zeer afhankelijk van het diamantmilieu. De achteruitgang van die sector werd opgevangen met het aantrekken van meer privé-cliënteel.

En de toekomstplannen? „Graag nog wat groeien met wat we nu hebben,” zegt Bernard Proot. „Een tweede winkel hebben we vaak overwogen, maar we vrezen niet dezelfde kwaliteit te kunnen garanderen.” Feesten en recepties worden steeds belangrijker. „We bewerken dat niet, er komt gewoonweg meer vraag,” zegt Bernard Proot, die ootmoedig toegeeft dat hij *Trends* niet leest. „Dat is een blad voor managers, hé,” lacht hij. ■



■ BERNARD PROOT EN ANN SEUTIN (DEL REY)  
Aanbod van twintig winkels in Japan afgeslagen.