

DE ZOETE KEUKEN

Een etentje onder vrienden of familie, een feestmaaltijd of gewoonweg een gezellig kopje koffie of thee... Zoet hoort erbij. In Vlaanderen kan u daarvoor terecht in tal van gespecialiseerde zaken. Op deze en volgende bladzijden vindt u alvast enkele adressen.

Op het vlak van chocolade en patisserie kent België een lange traditie. Gecombineerd met de nodige vakmanschap en zelfs kunstenaarschap resulteert dit in een kwalitatief eindproduct dat overal ter wereld fel begeerd is. Onze pralinehuizen zijn dan ook vertegenwoordigd in alle grote wereldsteden. Maar dit vakmanschap blijft echter niet beperkt tot prestigieuze huizen. En de patissiers, glaciers en chocolatiers blijven ook niet langer het alleenrecht van Brussel en Antwerpen. Waar men vroeger voor een praline of een "patecke" bij de lokale bakker terecht moest, kan men nu — bij wijze van spreken — terecht in een speciaalzaak op de hoek.

De sector van de patisserie staat echter niet stil. Om aan de concu-

rentie het hoofd te kunnen bieden, moeten onze patissiers uiting geven van creativiteit, niet alleen in de samenstelling van hun producten, maar ook in de presentatie ervan. Want dit laatste bepaalt in belangrijke mate het koopgedrag van de klant. We kopen immers met onze ogen. Waar vroeger een frambozentaart bestond uit een laagje biscuit, gevuld met een frambozencreme en een spiegel van frambozengelei, moet zo'n taart nu een opvallende zijkant hebben, moeten er verschillende crèmes worden gecombineerd, wordt ook in de biscuit een natuurlijk aroma verwerkt, enz. Maar ook de keuze wordt alomtergroter. Vroeger volstond misschien een eenvoudige fruittaart, vandaag staan de winkels vol met bavarois, ijsstaarten, sorbets, kaas-

en rijstaarten, mousses, enz. Zelfs het brood heeft een ganse evolutie ondergaan, zeker nu iedereen ervan uitgaat dat vezelrijke voeding belangrijk is voor de gezondheid. Het klassieke wit en grijs brood bestaan nog steeds, maar moeten steeds meer plaats ruimen voor sojabrood, tiengranenbrood, volkorenbrood... Omdat het hier om voeding gaat, blijven kwaliteit en hygiëne uiteraard heel belangrijk. Onze patissiers, chocolatiers en glaciers investeren dus ook zwaar in de hygiëne van hun werkplaatsen en in bewaar- en koeltechnieken die de versheid van hun producten moeten garanderen.

De zoetebekken onder ons kunnen er maar wel bij varen... ■

Deze publicatie is een realisatie van nv Newsco (Ontwerp, realisatie, uitgave en verspreiding van multi-media), de Jambinne de Meuxplein 33, 1050 Brussel. Tel.: (02) 739.65.11. Fax: (02) 739.65.16. Verantwoordelijke uitgever: Patrick de Borchgrave. Coördinatie: Claude Specen-Berry. Reclameregie: Boudarta Media - Zellik. - Projectverantwoordelijke: Martial Choovel. - Commercieel afgevaardigde: Guy Vandevelde.

Del Rey

W ie in het centrum van Antwerpen rondflaneert en toevallig in de Appelmansstraat terechtkomt, zal hoogstwaarschijnlijk aangenaam verrast worden door een zoete cacao-aura. Deze is afkomstig van Del Rey, een chocolatier en patissier die al bijna 50 jaar lang garant staat voor inventiviteit, kwaliteit en goede service.

De huidige eigenaars, Anne Scutin en Bernard Proot, hebben de zaak in 1983 onder hun hoede genomen. Onmiddellijk hebben ze toen aan de chocolaterie de patisserie toegevoegd. De volgende fase volgde in 1993, toen enkele huizen verder het degustatiesalon werd geopend waar naast de "pateekes" van Del Rey ook hartige hapjes en lichte lunchshotels worden geserveerd. Zelfs een "gewoon" kopje koffie wordt een festijn, want wie een "koffie Del Rey" bestelt, wordt extra verwend met verschillende

suikerklontjes en gesuikerde viooltjes, een bolletje ijs, een torentje slagroom, 2 pralines en 2 koekjes. In 1995 tenslotte werd de chocolaterie uitgebreid en werd het assortiment nog aangevuld met nog meer patisserie, ijsstaarten, ijspralines en een zout assortiment (droge zoute koekjes, quiches...).

Bij Del Rey wordt alles in huis gemaakt, met verse grondstoffen en met een permanente zorg voor hygiëne en optimale bewaring. Deze waarden hebben Del Rey tot lid gemaakt van "Relais Dessert", een prestigieuze club van banketbakkers die aan hun leden zeer strenge eisen opleggen. Bestaat er nog een beter bewijs voor de hoogstaande kwaliteit van Del Rey?

Iedereen in Antwerpen kent Del Rey van hun voortreffelijke pralines en patisserie. Maar sinds 1995 kan u er ook terecht voor een ruime keuze aan ijsstaarten, roomijs en sorbets. Opmerkelijk is ook het assortiment expressieve kinderijstaarten, een garantie voor een geslaagd kinderfeest. En op bestelling maakt Del Rey voor de mooiste dag van uw leven prachtige bruidstaarten en pièces montées, ook in ijs. ■

DEL REY
Appelmansstraat 5
2018 Antwerpen

Tel.: 03/233.29.37
Fax: 03/232.51.09



Del Rey