

DELREY PRODUCEERT 1 MILJOEN PRALINES VOOR JAPAN



ANTWERPEN- Al zestien jaar reist chocolatier Bernard Proot (65) van Chocoladehuis DelReY tijdens de Valentijnsperiode naar Japan. De gekte is er ongezien. "We produceren er maar liefst één miljoen pralines. Als chocolatier word je er op handen gedragen. Onze Japanse fans vragen om een foto en een handtekening."



Het is nog maar 7 januari maar de etalage van DelReY staat al helemaal in het teken van Valentijn. "Dat is een bewuste keuze die we maken", klinkt het bij zaakvoerders Anne Seutin en Bernard Proot. Zij staan al meer dan 35 jaar aan het roer van DelReY. "In 1975 ben ik hier gestart als stagiair", vertelt Bernard. "Mijn vader was ook bakker maar vreemd genoeg mocht ik van hem zelf geen bakker worden. Het was toen nog een heel andere stijl dan nu, met enorm veel nachtwerk. Mijn vader wilde me dat besparen. Maar het bloed kruipt waar het niet gaan kan."

Op 3 decennia is er heel wat veranderd, weet Bernard. "De chocolade van toen is niet meer te vergelijken met die van vandaag. Vroeger kon je jaren doen met hetzelfde assortiment. Nu blijft de basis dezelfde, maar met extra collecties willen we de klanten triggeren. Je hebt nu pralines met gezouten karamel of gezouten praliné. Dat bestond gewoon niet, net zomin als er originechocolade bestond. Er waren vijf soorten chocolade, nu tussen de vijftien en de twintig, alle uit een ander land of continent. De consument verwacht dat we hem verrassen."

Diamant en luxe

DelReY is in al die jaren uitgegroeid tot een merk, bekend tot ver buiten onze grenzen. Vooral in Japan is DelReY een hit. "Vanaf september zijn zes mensen fulltime bezig om één miljoen pralines, voornamelijk diamanten, naar onze vijftig verkooppunten in Tokyo, Nagoya, Kyoto, Osaka en Fukuoka te brengen. Ik reis zelf dan ook twee weken naar Japan, puur om Public Relations. Japanners zijn mensen die respect hoog in het vaandel dragen.

Het feit dat je daar bent wil zeggen dat je hen respecteert. Door mijn aanwezigheid krijgt de verkoop een enorme boost. We hadden vorig jaar 10.000 hashtags (onderwerpvermeldingen op sociale media, red.) op Valentijnsdag. Daarmee staan we altijd in de top drie. Op een banner van zes verdiepingen hoog prijst een model onze producten aan: geen hartvormige pralines maar diamanten. Die hebben we samen met onze chef Gunther Van Essche ontwikkeld. Onze partner, met een verleden in de diamantsector, brengt ze aan de man. Dat slaat aan in Japan, want ze houden van diamant en luxe."

"Het is nu het 16e jaar dat ik naar Japan zal reizen en dat blijft nog altijd even speciaal. Ik heb er intussen Japanse vrienden gemaakt, maar heb al geleerd dat ik mijn vrije avonden moet reserveren. Anders laten ze je nooit met rust." Als chocolatier wordt Bernard in Japan op handen gedragen. "Ik moet dan op de foto of mensen vragen me om een handtekening. In het begin vond ik dat lastig, maar dat went wel. Het is part of the business hé. Toen wij begonnen bestond social media nog niet. Nu is dat superbelangrijk geworden. Maar al die aandacht doet me niks, echt waar. Ik krijg daar geen dikke nek van of voel me daardoor geen superster. Ik maak ook maar pralines hé, so what?!"

Kostprijs x4

De pralinedoosjes in Japan zijn aanzienlijk kleiner dan de dozen die je hier kent. Want een praline is duur in Japan. "Ze kosten er 4,60 euro per stuk en worden verpakt in imitatierolen doosjes van drie, zes, negen of twaalf pralines. Ze kosten dus 4x de prijs van hier, maar ik verdien er niet 4x zoveel aan hoor!" (lacht)

Hoe gaat dit logistiek in zijn werk? "Wij produceren hier, dan wordt het gestockeerd en elke week worden er 3 à 4 paletten op het vliegtuig richting Japan gezet. Alle pralines worden dubbel gecontroleerd. Spijtig genoeg verloopt het proces niet altijd vlekkeloos. Met transport loop je altijd het risico dat er wat gebeurt. Soms krijg ik foto's door van hoe het product er in Japan toegekomen is. Dan trek

je grote ogen."

"Hoe het is begonnen? Ik ben er de eerste keer in 1995 gaan kijken, op uitnodiging van de mensen van de Japanse Royce-pralines die in het Verre Oosten toen een zestigtal winkels hadden en een omzet draaiden van 800 miljoen frank (19,83 miljoen euro, red.). Ze wilden dat we voor hen zouden produceren, maar wij wilden ons bedrijf niet kwijt." "Begin 2000 namen we zelf initiatief. Een oud-diamantair wilde onze partner worden in Japan. Met hem openden we onze eerste winkel op 30 oktober 2004 in Ginza, dat is de 5th Avenue van Tokyo. De huurprijs van de winkel is navenant: 10.000 euro per maand voor amper 32 m². Wat later hebben we een winkel met tearoom geopend in een andere chique wijk, Omotesando Hills. Daarna volgden Nagoya en Fukuoka."

Opvolging verzekerd

Bernard, intussen 65, denkt nog niet aan stoppen. "Ik wil nog een tijdje voortdoen. Intussen zijn mijn zoon Jan en mijn dochter Julie mee in de zaak gekomen. Op een dag is het volledig aan hen. Daarmee is de opvolging verzekerd. Weet je, ik vind het belangrijk dat de focus van jouw artikel niet alleen op mij ligt. Ik doe niet alles alleen. Mijn vrouw doet wellicht meer dan mij. Het maken van de pralines is uiteraard ook een stiel, maar de producten op een smaakvolle manier presenteren en een uitstekende klantenservice zijn ook heel belangrijk, dat is haar verdienste: zorgen voor mooie verpakkingen, etalages, goede bediening, mooie winkeluitstraling etc. Het ene kan niet zonder het andere, niet waar?"





Recept aangeboden door chef Gunther Van Essche (DelReY)

Valentijnsgebakje

voor 2 personen

JOCONDEBISCUIT (2 PLATEN 40/60)

857 g	Amandelbroyage 50/50
571 g	Eieren gepasteuriseerd
371 g	Gepasteuriseerd Eiwit
114 g	Suiker
114 g	Bloem
86 g	Boter (melkerijboter)

- broyage en eieren luchtig kloppen
- eiwit samen met de suiker opkloppen
- beide mengen, gezeefde bloem ondermengen en op het einde de gesmolten boter

MASCARPONE CRÈME 2 KG

130 g	Melk
130 g	Suiker
19,5 g	Poedergelatine (200 bloom)
97 g	Water (voor de gelatine)
325 g	Mascarpone
1299 g	Room 37% opgeklopt ongesuikerd

- melk en suiker verwarmen tot 60°C
- gelatine toevoegen, laten smelten
- in 3x mengen met de mascarpone
- CF ondermengen

RODE VRUCHTEN SIROOP

224 g	Water
336 g	Suiker
67 g	Rode Vruchten Thee

- Water en suiker tot kookpunt
- Rode vruchten thee toevoegen
- 20 min laten trekken en zeven

BASISPULP FRAMBOOS

460 g	Rode Vruchten Sirop
253 g	Frambozenpurée 100% Boiron
34 g	Frambozenpurée Concentré Sicoly

- Rode vruchtenthee na infusie (ongeveer 400g) mengen met pulp

RODE VRUCHTEN FRAMBOZENMOUSSE 2 KG

748 g	Basispulp Framboos
21,8 g	Poedergelatine (200 bloom)
109 g	Water (voor de gelatine)
1121 g	Room 40% opgeklopt ongesuikerd

- Pulp verwarmen tot 30°C
- Gelatine smelten en onder de frambozenpulp mengen
- Mengten met de opgeklopte room

Werkwijze:

- In een kader van 40/60 en 2 cm hoogte onderaan een laagje jocondebiscuit
- daar bovenop een laagje rode vruchten mousse, ongeveer 1 kg. Deze wordt gemaakt in 3 etappes (zie recepturen)
- terug een laag jocondebiscuit
- afsluiten met de mascarponecrème (ongeveer 1 kg) en invriezen
- De resterende mascarponecrème en rode vruchten mousse laten opstijven in de frigo zodat ze spuitbaar worden.
- wanneer het interieur bevroren is kan je ofwel de hartjes uitsteken of snijden met de watercut.
- bandje rode chocolade rondplaatsen (iets hoger dan het taartje) en daarna dotjes spuiten met de resterende gekoelde crème.
- decoreren met rode chocolade hartjes