



Del Rey

“Vooral de beleving telt”

Del Rey, een van de vijf traditionele chocolatiërs in Antwerpen, komt op eigen vraag naar Antwerpen Proeft. De impuls werd gegeven door dochter Julie en zoon Jan, die vonden dat Del Rey zich te weinig profileert.

Del Rey is een zaak met een lange traditie in Antwerpen. “Al lijkt de stad tegenwoordig wel op Brugge als je ziet hoeveel chocolatiërs er de jongste vijf jaar zijn bijgekomen”, zeggen Jan (33) en Julie Proot (30), zoon en dochter van Bernard Proot en Anne Seutin. “We vonden dat we ons te weinig profileerden.”

Jan werkt intussen een achttal jaar mee als chocolatier, na een opleiding marketing aan de Karel de Grote Hogeschool. “We mochten altijd doen wat we wilden, maar we moesten wel eerst voortstuderen”, zegt hij. “Dus heb ik hetzelfde traject afgelegd als mijn vader. Na mijn studies ben ik in huis getraind en volgde ik stages bij leden van Relais Desserts”, aldus Jan, die in het eigen atelier ook veel kan opsteken van chef Gunther Van Essche. Van Essche won in 1995 samen met Pierre Marcolini en Rik De Baere uit Knokke de Coupe du Monde de la Pâtisserie. Julie studeerde kmo-management en specialiseerde aan de Antwerp Business School. Zij houdt zich bij Del Rey bezig met marketing en communicatie. “Dat laatste is echt wel nodig”, zegt ze. “We weten

dat de meeste Antwerpenaars ons kennen. Maar we horen nog heel vaak: ‘We kennen jullie via onze bomma.’ Dus moeten we iets doen aan onze naambekendheid bij een jonger publiek.”

Om dat te bereiken, is Antwerpen Proeft natuurlijk uitermate geschikt.

“Ja, want juist daar telt vooral de beleving. Daarom brengen we geen gewone taartjes mee, maar hebben we twee dessertbordjes samengesteld: het chocoladedessert Madagascar en het fruitige Maracuja”, zegt Julie.

“We zullen onze deelname natuurlijk evalueren, maar ik ben er zeker van dat ze effect zal hebben. In het najaar hebben we samen met Keurslager Michielissen, Bittersweet Beverages en wijnhandel Chacalli zelf een event opgezet met merkbaar effect. We moeten gewoon op een andere manier bij de klant geraken, zoals via sociale media.”

De omstandigheden spelen ook een rol. “Ik ben een beetje bang van de werkzaamheden aan de premetro en het

Operaplein, vlak bij onze zaak”, zegt vader Bernard Proot. “Al is bang een fout woord. Je weet gewoonweg niet wat te verwachten.” “Daarom hebben we al aan een pop-up gedacht”, vallen Jan en Julie in. “En een aantal collega’s, zoals Patisserie Peeters in Lier, Delicatessen Vervloesem in Mortsel, traiteur Bousez in Berchem en Dellafaille in Antwerpen verdelen onze pralines al. We overwegen ook andere verkooppunten in de provincie.”



INFO:

Del Rey,
Appelmansstraat 5,
2018 Antwerpen,
www.delrey.be,
03-470.28.61

Open van maandag
tot en met zaterdag.

Foto's midden:
gebakjes
Martinique,
Dulce en
Riz Condé
met fruit.



Bernard en Anne
Proot met zoon
Jan en dochter
Julie.