

Toerisme

“Antwerpen heeft alles om een chocoladestad te worden”

Chocolatiers Dominique Persoone en Bernard Proot geloven in nieuw belevingscentrum



“Maar chocolade is hot. Waar het ook gebeurt, speelt geen rol, zolang we Antwerpen en België promoten als chocoladestad en -land. Hoe meer er in een stad als Antwerpen te beleven valt, hoe beter. Eindelijk, zou ik dus zeggen. Het verwondert me dat het zo lang heeft geduurd. Ik geef deze mensen het voordeel van de twijfel.”

Initiatiefnemer Joehoe heeft een overeenkomst met de eigenaar van het gebouw, het hotel Radisson Blu. “We hebben een contract van achttien jaar, eventueel verlengbaar. Er is meer dan 3.500 vierkante meter ter beschikking. Die ruimte is momenteel compleet gestript en door ons in te vullen”, zegt Jeroen Jaspers.

Aan de voorzijde komen een kiosk, een restaurant en een chocoladewinkel. “In die drie zaken zal je binnen kunnen zonder toegangsticket.”

Niet zoals in Brugge

Nog een chocoladewinkel. Eten we ons geen indigestie, of loopt het zo’n vaart niet? “Neen, mensen zijn geïnteresseerd in chocolade. Dus ervan proeven kan nooit slecht zijn”, zegt Bernard Proot van Del Rey, huis voor chocoladeliefhebbers. “Brussel heeft een chocolademuseum, dus waarom geen belevingscentrum in Antwerpen? We moeten inderdaad opletten om niet te overdrijven, maar hier valt het nog reuze mee. In Brugge – en als geboren Oostendenaar mag ik dat zeggen – zijn er iets te veel chocoladezaken. Op den duur beginnen ze in elk

vrijkomend pand een chocolaterietje. Maar Antwerpen is groter, dus het kan wel.”

beleving die geeft. Zo is Callebaut bijvoorbeeld de grootste grondstoffenleverancier ter wereld.” Maar dat wil niet zeggen dat Jeroen en Mickelle hun karretje aan dat van Callebaut hangen. “We hebben hem enkel genoemd als producent. Wij willen de

Alle zintuigen prikkelen

Over de invulling van de zaak zelf laat Jeroen Jaspers nog weinig los. “De pure inhoud houden we nog even voor ons. Maar het zal geen klassiek museum zijn, dat staat vast. We willen alle zintuigen prikkelen. De sensatie moet compleet zijn na een bezoek aan ons belevingscentrum”, zegt Jaspers. “Belgische chocolade is wereldwijd bekend. Toch bestaat er geen enkele merk-



Dominique Persoone (links) en Bernard Proot FOTO'S WIEGANDT, PATRICK DE ROO

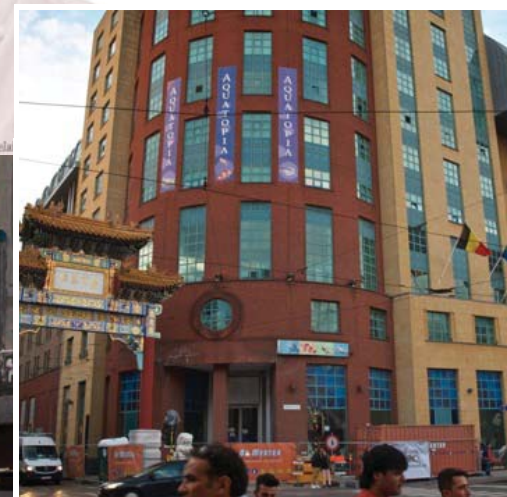
hele chocoladewereld een platform geven. We zullen alle chocolatiërs en zeker de plaatselijke aanspreken.”

Nog te veel koekenstad

“We zullen zien”, blijft Dominique Persoone op de vlakte. “Als namen van grote producenten worden genoemd, word ik wat bang. Ik vind wel dat Antwerpen zich chocoladestad mag noemen. Maar ze spelen het onvoldoende uit. Ze hangen vast aan het begrip koekenstad. Terwijl de haven de grootste opslagplaatsen voor cacao van de wereld heeft.”

“En in de Hovenierstraat bouwde Meurisse in 1831 de allereerste chocoladefabriek van het land. Redenen genoeg om te kiezen voor Antwerpen”, vult Jaspers aan.

JOHAN VAN BAELEN



Initiatiefnemers Jeroen Jaspers en Mickelle Haest in de gestripte ruimte waar vroeger Aquateopia was. “We hebben een contract van achttien jaar. Het zal geen klassiek museum worden.”

FOTO WALTER SAENEN



The Belgian Chocolate Experience, een belevingscentrum rond chocolade, neemt binnen anderhalf jaar het gebouw van Aquateopia in. En dat is niks te vroeg, zo blijkt. “Eindelijk, het verwondert me dat het zo lang heeft geduurd”, zegt chocolatier Dominique Persoone.

• Antwerpen krijgt er dus een trekpleister bij. Eind 2018 opent er The Belgian Chocolate Experience, een belevingsruimte over chocolade, gespreid over drie verdiepingen.

Initiatiefnemers zijn Mickelle Haest en Jeroen Jaspers, de mensen achter Joehoe, een bedrijf dat entertainmentprojecten ontwikkelt. Jeroen Jaspers is onder meer mede-initiatiefnemer van het Comics Station in Antwerpen-Centraal, dat overigens compleet losstaat van de chocoladebeleving. Zijn partner, zowel zakelijk als romantisch, is Mickelle Haest. Deze Nederlandse ligt in feite aan de basis van The Belgian Chocolate Experience. “Zij vond het vreemd dat er in België geen creatieve sfeerbeleving rond chocolade bestaat. En ik moet als Belg toegeven dat wij daar vaak te bescheiden over zijn. Als je ziet hoe belangrijk chocolade is voor onze economie, dan heeft ze wel een punt, niet?”, zegt Jaspers.

Dominique Persoone bouwde zelf een beleving uit in zijn zaak op de Meir. Klanten kunnen er zien hoe pralines worden gemaakt. Zelf is hij daar wel bescheiden over.