

Antwerpen

Chocoladezaak Del Rey opent pop-up in Stadsfeestzaal

Nieuwe reeks kleine Boules de Berlin uitsluitend daar te koop

Chocolade- en delicatessenzaak Del Rey opent zaterdag een pop-up in de Stadsfeestzaal. Meteen stelt de patissier zes bouboules voor, miniversies van de bekende boules de Berlin.

• Del Rey neemt vanaf morgen de pop-upruimte in, naast de marmeren trappen in de Stadsfeestzaal, aan de zijde van de Inno. “We praatten al geruime tijd over een eventueel tweede verkoop-punt”, zeggen Julie en haar broer Jan Proot. “Toen bleek dat deze ruimte in de Stadsfeestzaal vrijkwam, hebben we niet lang getwijfeld. Ideaal om te zien of een tweede zaak zou aanslaan.”

De knip van de Leien, die er toch voor zorgt dat de speciaalzaak moeilijker bereikbaar is, heeft de beslissing niet beïnvloed. “Die werkzaamheden hebben onze keuze mee in de hand gewerkt, maar niet meer dan dat”, zegt Julie. “Zoals bij elke andere handelaar heeft de knip ook op ons een effect, maar we zien dat de klanten ons na enige aarzeling toch weten te vinden. We merken wel dat mensen die van verderaf komen de stad wel eens durven mijden uit schrik voor de werken.”

Nieuwe bouboules

“Maar wij zien de pop-up ook als een opportuniteit”, zegt Jan. “Je hebt hier in de Stadsfeestzaal een andere passage dan op de De Keyserlei. Je zit wat centraler, dus



Jan en Julie Proot van Del Rey met enkele bouboules en een houder voor *pateekes* met de tekst ‘Sorry for Str-eating’. FOTO WALTER SAENEN

kunnen we in de Stadsfeestzaal ook mensen aanspreken die ons nog niet kennen.”

Die mensen krijgen natuurlijk nooit het complete gamma van Del Rey te zien, maar krijgen een mooie kijk op de veelzijdigheid en de flexibiliteit van de patissier. Die brengt voor de gelegenheid een nieuwigheid op de markt: bouboules. Die kleine hapklare versies van de Boules de Berlin komen in zes verschillende smaken: vanille, citroen-munt, choco-

lade, framboos, karamel-salé en mascarpone-appelsien. Ze worden geserveerd in een vlotje zodat je ze onmiddellijk kan opsmikkelen.

“Om in te spelen op de vraag naar streetfood zijn de bouboules verpakt in een vlotje dat erg handig is als je de lekkernijen wil delen met anderen. Ook de *pateekes* uit het gewone assortiment van Del Rey worden in de Stadsfeestzaal anders verpakt. “We hebben er een houder voor bedacht, *de str-eating*, genoemd naar eten op

straat. Het is een soort beker met verhoogde bodem. Daarin staat het gebakje of taartje goed vast en kan je het veilig opeten zonder dat het op de grond valt.”

Verse chocolademelk

Naast de bouboules en de gebakjes biedt Del Rey zoals gewoonlijk ook allerhande koekjes, gebakjes, taarten en pralines, al zijn die laatste voorverpakt. De populaire, ter plekke bereide chocolademelken, gemaakt van zes verschillen-

de soorten originechocolade, zijn evenmin te versmaden. Ze hebben zelfs een gearfumeerde special cru, met earl grey, kaneel en framboos.

Del Rey evalueert de pop-up na een periode van zes maanden, een periode waarin alle zoete feestdagen vallen, beginnend met Sinterklaas en eindigend met Valentijn.

JOHAN VAN BAELEN

• Del Rey Stadsfeestzaal, try-out op vrijdag, open vanaf zaterdag.