

CHOCOLATIER DELREY MAAKT 20 MILJOENSTE DIAMANT PRALINE



Japan is de
stuwende
kracht achter
de diamant
pralines

Op dinsdag 28 februari produceerde DelReY hun 20 miljoenste diamantpraline. Nadat de Antwerpse chocolatier Japan veroverde met zijn diamant pralines, hoopt zaakvoerder Bernard Proot dat de pralines ook hier even populair zullen worden.

DelReY verkoopt 900.000 diamant pralines per jaar in Japan, het merendeel daarvan tijdens de Valentijnsperiode. Ze hebben 2 winkels in uptown Tokio, maar tijdens de Valentijnsperiode komen daar 75 pop ups bovenop verspreid over heel Japan. Dat is DelReY in Japan in cijfers. Maar de anekdotes die Bernard Proot weet te vertellen over Japan spreken nog veel meer tot de verbeelding. De Japanners zijn echt gek op de DelReY diamantjes en de chocolatiers genieten er een sterrenstatus. "De populariteit van de chocolatiers in Japan is een beetje vergelijkbaar als die van de schrijvers op de Boekenbeurs in Antwerpen. Dan staan de mensen in een lange wachtrij aan te schuiven om hun doosje diamant pralines te kopen, te laten handtekenen en een foto met één van hen te nemen."

Het succesrecept

Die chocolade-diamant heeft Bernard Proot bedacht in 2003, de smaken werden op punt gezet door chef Gunther van Essche. Een jaar later werd de praline gelanceerd in Japan. "Het bleek daar meteen een schot in de roos. Japanners houden van chocolade, zoveel is duidelijk. (lacht) Voor de Japanse markt hebben we de verpakkingen en de smaak van de pralines aangepast. Zo blijkt dat ze in Japan een bijzondere voorkeur hebben voor chocolade gevuld met karamel. Elk jaar verkopen we 4 andere smaken dan het jaar ervoor. Voor Japanners is chocolade het opperste symbool van luxe. Een praline is er tot vier keer duurder dan wanneer je die in onze winkel koopt. Alles wordt immers in Antwerpen gemaakt en vervolgens naar Japan verscheept", vervolgt Bernard Proot.

Zot van A

Na de gekte in Japan, hoopt DelReY de Antwerpenaar even zot te krijgen van hun diamantjes. Of de liefde wederzijds is, zal blijken, maar dat de familie Proot, de zaakvoerders van DelReY "zot zijn van Antwerpen", dat staat vast. Toen zich jaren geleden een schaalvergroting opdrong van het atelier en de winkel, had het wellicht makkelijker geweest om buiten het centrum een grotere locatie te kopen, maar Bernard en Anne verkozen om te blijven waar DelReY ontstaan is en geduld te oefenen tot ze daar konden uitbreiden. DelReY is een monument en dat moet daar blijven, vinden ze.

Toekomst verzekerd

En ook met de toekomst van dat monument lijkt het snor te zitten, want inmiddels worden zoon Jan en dochter Julie klaargestoomd voor de opvolging. Jan heeft zijn vakkennis inmiddels meer dan bewezen en is sinds 2018, net als zijn vader, lid van Relais Desserts, het selecte clubje van de honderd beste patissiers ter wereld. Jan neemt de operationele leiding voor zijn rekening, Julie en mama Anne Seutin zorgen voor het vermarkten van de producten en papa Bernard overschouwt het geheel. De fans kunnen op hun 2 oren slapen: DelReY is future proof!