



van "maison ray" tot relais desserts

Kort na Wereldoorlog II

Oprichting van de chocolaterie "Maison Ray" door mevrouw Adèle Raymeckers die voor een vernieuwende verpakkingsstijl zorgt. De dozen worden verzierd met bloemen, linters, pluiniers, et naargelang het seizoen. Op advies van een klant verandert ze de naam "Maison Ray" in "Del Rey", wat in het Spaans "van de koning" betekent.

1965: Del Rey wordt overgedragen aan het echtpaar Marchand

- In 1975 worden verbouwingswerken uitgevoerd om de ateliers aanzienlijk te vergroten en van de zaak een moderne chocolaterie te maken.

1975-1976: Bernard Proot aan de slag bij Del Rey

- Bernard Proot werkt in '75 en '76 tekens een half jaar bij "Del Rey". Daarna werkt hij in verschillende huizen, o.a. bij Wittamer. Bernard Proot leert zijn echtgenote Anne Seutin kennen bij Del Rey, die daar als jobstudente aangene men is.

1980: Bernard Proot wordt verantwoordelijke bij Del Rey

- In het begin van de jaren 80 opent het echtpaar Marchand een cremenierie aan de Côte d'Azur, en wordt Bernard Proot aangesteld als verantwoordelijke voor de dagelijkse gang van zaken.

1983: Het echtpaar Bernard en Anne Proot nemen Del Rey over

- Bij de overname bestaat het assortiment nog uit een ruim gamma pralines en dessertkoekjes, dat al vlug uitgebreid wordt met patisserie.

1993: Opening van een degustatiesalon

- De zaak naast Del Rey zoekt een overnemer. Omdat de twee huizen op elkaar aansluiten koopt het echtpaar Proot het huis aan om er een degustatiesalon van te maken en tegemoet te kunnen aan de wens van heel wat klanten.

1995: Grote verbouwingen dringen zich op

- Dank zij het dynamisme van de beide zaakvoerders neemt de zaak voortdurend uitbreiding. Grote verbouwingen zorgen ervoor dat zowel de winkel als de werkruimte in repareerstate wordt. In dat jaar komt Gunther Van Esche, die deel uitmaakte van de ploeg die in 1995 de Wereldbeker Banketbakkerij in Lyon won, het team versterken.

del rey: chocolaterie

Bernard Proot van Del Rey is sinds 10 jaar lid van Relais Desserts International, een vereniging waarbij alleen de toppatissiers worden toegelaten. Dat betekent ook dat hun zaak moet beantwoorden aan de door RDI gestelde normen. Twintig jaar na de overname van Del Rey zijn Bernard en Anne Proot nog steeds druk aan de gang. Maar de keuken is te klein geworden en de inpakruimte te krap. In de kelders is er geen plaats meer genoeg voor de stockage en voor diepvries. Er is nog nauwelijks ruimte over voor de administratie. In 2003 is men dus weer met verbouwingen begonnen in de Vestingstraat, waar enkel de kelders en het oelievloers toebehoren aan Del Rey. Er is nu ook een professionele keuken met een warme en een koude kant voor het degustatiesalon.



Het echtpaar Bernard en Anne Proot in hun prachtig ingerichte winkel.



Tekst: Lucienne Schapman - Foto's: Basile Depraes - The Image Factory

patissier, glacier



B&B: De patissier van weleer is intussen een echte manager geworden?

Bernard Proot: Persoonlijk zou ik eigenlijk terug meer willen bezig zijn met het product, in de plaats van met wat er rondhangt: het management. Dat is trouwens de frustratie van velen die hun zaak zien groeien en last krijgen van het feit dat men als patissier moet groeien naar manager.

De winkel is volledig in de handen van mijn echtgenote. Op het gebied van patisserie en product kunnen Gunther Van Essche, chef van het atelier, en ik alles nogal goed combineren. Hij laat me manager spelen en ik laat hem met het product bezig en dat klikt heel goed.

We zijn ook bezig met een assortiment van patisserie zonder eieren voor onze Indische klanten. Ik ga binnen enkele dagen met een persoon van Del Rey naar Bombay voor een Indisch huwelijksfeest dat een ganze week duurt en waarop een zeer groot aantal gasten uitgenodigd zijn. Op bepaalde dagen maken we het dessertbuffet en we zijn de ganze tijd bezig met het maken van ijsstaartjes. Intussen gaat Gunther een dessertbuffet - alles zonder eieren - maken in de Hilton in Antwerpen voor de Indische gemeenschap.

B&B: De professionele keuken is nu volledig nieuw in uw zaak?

Bernard Proot: Toen we begonnen zijn met het degustatiesalon 10 jaar geleden, waren er genoeg restaurants in de omgeving. Met het ganze diamantkwartier hier achter ons wilden we wat anders doen. Het idee was: de klanten komen binnen en na een kwartiertje moet er een slaatje klaar staan. Ze zijn niet verplicht een volle fles wijn te nemen, gewoon een glas kan ook, want na een half uur moeten ze weg zijn. In het begin hebben we enkel zoete producten aangeboden, maar daarna zijn we

begonnen met hartige producten, zoals slaatjes. In die 10 jaar zijn we geëvolueerd naar meer en meer keukens toe.

We hebben nu een professionele kok erbij - Kris Tondeur - die hier sinds 1 1/2 jaar bezig is en creatief is met de slaatjes en met de uitvoering van dessertborden, die eveneens veranderd zijn, veel aantrekkelijker geworden tegenover invroegen. Er is een algemene evolutie. Gunther is verantwoordelijk voor de dessertborden, hij maakt die op en ze worden in de keuken op het gepaste moment uitgevoerd.

Del Rey is synoniem van kwaliteit en professionalisme. Bij Del Rey wordt alles, van het kleinste koekje tot de grootste bruidstaart, in eigen ateliers op artisanale wijze gemaakt. Gekwalificeerde medewerkers zorgen elke dag voor een volledig gamma van verse pralines, ijsstaarten en dessertkoekjes. In de prachtig ingerichte winkel wordt aan de klanten met plezier raad gegeven over al de heerlijkheden die er te koop aangeboden worden.

- 1 Kris Tondeur, professionele kok, is creatief met slaatjes en hartige schotels.
- 2 Carpaccio van tonijn, gemengde sla, radijstjes, komkommer, sojascheuten, avocado, kerstomaatjes, dennenspijzen, peper en zout en Thaise dressing. Afgewerkt met brickdeegkrokantje.
- 3 Gerookte zalm met zoetzure venkel en dille saus, gemengde sla, radijstjes, komkommerslierten, dennenspijzen, zoetzure venkel, dille saus, op de sla een zuurdesemtoastje met een quenelle zure room en lompvatstjes.
- 4 Salade Nicolas, spiegel van sla en tomaten. De sla wordt gekruid met fleur de sel, peper en basilicumolie. Salade van boontjes, aardappel, rode ajahn en uijfolie. 2 halve eieren, ansjovis, olijven, een zuurdesemtoastje met tepenade. De gegrilde tonijn wordt gekruid met paprika, zout, sesamolie en bestreken met wat olijfolie.





1. Gunther Van Esche, chef van het atelier, is verantwoordelijk voor de dessertborden.
2. *Chocoladesymfonie*, een schijf crème brûlée, twee bavarois tulbandjes, een moelleux, chocoladeboog met op een tulbandje chocoladeijs.
3. *Chocoladékwartet*, een soufflé, een crème brûlée, meringue, glaasje ijs.
4. *Guadeloupe*, limoenmousse, mellefrulle van appelientulle met mangostukjes, mangosaus, een cilindre amarrasso en chocoladesteeffe.

Info: Del Rey, Appelmanstraat 5, 2018 Antwerpen.
Tel: 03-470 28 61 - Fax: 03-232 51 09 - www.delrey.be

25, 26 en 27 april in ANTWERPEN: Het lenteseminar

"Relais Desserts International" werd opgericht in 1981. Het is een Europese beroepsvereniging die de beste bankethakkers en chocolatiërs van België, Duitsland, Frankrijk, Groot-Brittannië, Italië, Luxemburg, Nederland, Noorwegen, Oostenrijk, Spanje, Zweden en Zwitserland groepeerd.

Het doel van "Relais Desserts International" is de leden de gelegenheid te geven elkaar te ontmoeten, recepten en ideeën uit te wisselen, werkmethodes te vergelijken, over commercialisering, aankoop, beheer en communicatie van gedachten te wisselen. Het voornaamste objectief is echter hun bedrevenheid en een authentieke patisserie te verdedigen, en aan de consumenten banketgebak van hoogstaande en oorspronkelijke kwaliteit aan te bieden. Relais Desserts International is opgedeeld in 8 regio's: Italië, Spanje, Oostenrijk, Frankrijk (verschillende regio's) en regio Noord, waaronder België en Nederland gegroepeerd zijn.



DEL REY'S BRILJANTE CHOCOLADEDIAMANTEN

Deze chocoladediamanten zijn een van de creatieve ideeën van Bernard en Anne Froot. Samen met Gunther van Esche, chef van het atelier, werkten ze dit idee verder uit. De chocoladediamanten bestaan in vier lekkere smaken.

- Een romige Bourbonvanille met het aroma van tonkabonen
- Italiaanse pistache
- Geselecteerde mengeling van arabicabonen
- Grand cru chocolade van 70%

Deze diamantpralines van hoge kwaliteit zijn gemaakt op artisanale wijze en per 4 verpakt. Ook verkrijgbaar in een luxedoos van 24 pralines.



ie van Relais Desserts International

Bernard Proot van Relais Desserts International Del Rey in Antwerpen is de verantwoordelijke voor Regio Noord. Op 25, 26 en 27 april 2004 zal aan Antwerpen de eer te beurt vallen de leden van RDI te mogen ontvangen ter gelegenheid van het lenteseminarie.

B&B: Welke zijn de opdrachten van een regioverantwoordelijke?

Bernard Proot: De regioverantwoordelijken hebben 6 maal per jaar een vergadering in Parijs, samen met de Voorzitter en de Secretaris van Relais Desserts International. Wij vormen de brug tussen het Bestuur en de gewone leden, wij denken mee over waar we met RDI naartoe willen. De leden worden regelmatig op de hoogte gehouden via een mailing en er wordt hen ook gevraagd op bepaalde punten hun reacties te doen kennen. We moeten ook samen afspreken welke demo's door de eigen regio zullen gegeven worden tijdens het winterseminarie in september. We hebben ook een aantal keren per jaar een bijeenkomst met de leden van de eigen regio, telkens bij een ander lid.

B&B: Waarin verschillen het lenteseminarie en het winterseminarie van elkaar?

Bernard Proot: Het lenteseminarie gaat door in april en dan verplaatsen we ons telkens naar een andere streek, waar we het bedrijf, de manier van werken en de producten van de RDI-leden van een andere regio leren kennen. Elk seminarie wordt georganiseerd door een bepaald persoon of regio, in samenspraak met de leden van die regio. We hebben wel de opdracht het budget gesloten te houden, zodat er geen deficit is. Natuurlijk communiceren we over wat we gaan doen, maar er is geen vaste regel. Bij het lenteseminarie worden de dames uitgenodigd en wordt er voor hen een apart programma ingericht, zodat we er vrolijk lachen over een reukverschijnsel van geven dat de helft van de zaak op de schouders van de vrouw draait. Het winterseminarie gaat altijd door in Yssingaux (Frankrijk). We noemen het een "werkseminarie" omdat er enkel demonstraties gegeven worden op een vooraf bepaald welomschreven

thema, zoals koude of warme aperitiefhapjes, droge taarten, entremets zonder chocolade. Er worden ook nieuwe leden aangemonen die een demonstratie moeten geven in het bijzijn van alle leden, in feite een soort van toelatingsexamen. Maar het grote werk voor kandidaat-leden gebeurt vooraf: wie geen goed atelier of geen goede winkel heeft, komt eigenlijk niet in aanmerking.

B&B: Binnenkort is Antwerpen aan de beurt voor het lenteseminarie. Wat staat er zoal op het programma?

Bernard Proot: Frédéric Cassel, President van Relais Desserts International, verwelkomt alle leden, een gelegenheid om met elkaar bij te praten. De RDI is vooral gebaseerd op vriendschap, niet alleen op vakmanschap – alhoewel dat heel belangrijk is – maar de basis is ook een vriendschap op te bouwen, wat altijd meespeelt als er op mentaal vlak een beslissing moet genomen worden. Tijdens de receptie verzorgen de regio's een buffet met als opgelegd thema "Feesten doorheen het



De leden van Relais Desserts International, regio Noord: Jean-Philippe Darcis, Eddy Noppe, Henri-Paul Wittamer, Pieter Booy, Philippe Vandecapelle, Bernard Proot.

Hoe wordt men lid van "Relais Desserts International"?

Toelatingvoorwaarden

- In de vereniging geïntroduceerd worden door twee RDI leden die het peterschap zullen waarnemen en zich garant zullen stellen voor uw beroepskennis en morele kwaliteiten. Men krijgt dan het bezoek van twee leden van het toelatingscomité.
- Indien hun rapport gunstig is, wordt men uitgenodigd voor het winterseminarie dat plaats vindt in september in Yssingaux (bij Saint-Etienne) waar men in aanwezigheid van de leden een demonstratie zal geven van een entremets naar keuze. De realisatie en de degustatie van dit entremets is de ultieme fase om als lid opgenomen te worden in de Vereniging.

Verplichtingen

Deelnemen aan 2 seminaries per jaar

- Het eerste is eerder gericht op het beroep; het gaat door in september in aanwezigheid van de leden van RD en hun geïntegreerde partners van de Vereniging. Het tweede is meer gericht op communicatie en gaat door in de lente. Ook de echtgenote of medewerkers van de leden worden dan uitgenodigd.

Zorgen voor een kwalitatief imago

- De keuze van de gebruikte producten, de creativiteit en de originaliteit van voorgestelde recepturen, de keuze van het werktuig, de elegantie van de winkel.
- De leden van het bureau brengen bezoeken om het handhaven van de onderneming in de geest van de RDI cultuur te handhaven.
- De financiële bijdrage wordt berekend volgens het zakencijfer.

Voor meer info: www.relais-desserts.be

jaar", waarbij kerstmis, nieuwjaar, pasen, moeder- en vaderdag, communie, huwelijk en verjaardagen aan bod komen. Op maandag morgen wordt er een kleine beurs gelokend in de Bakkerij-Bakkerij-akkerij-akkerij in PIVA in Antwerpen. We hebben er voor gekozen onze demonstraties zelf te doen, die allemaal zullen doorgaan in PIVA. We willen eigenlijk aantonen – zoals dat ook in de gastronomie het geval is – dat de leden hier nog iets kunnen

zien en leren. Callebaut, die een grote sponsor is, gaat ook een technische demo geven.

In de namiddag is er een eerste bedrijfsbezoek voorzien bij Del Rey. Dat kadert in het programma van de vakdagen aan de andere kant: hoe ze werken, wat ze doen en maken, wat ze denken, welke hun visie is. 's Avonds is er een receptie voor het groot publiek (alleen op uitnodiging) voorafgegaan door een perscon-

ferentie om RDI meer bekendheid te geven bij het groot publiek. Wat ons interesseert, is dat de klant weet wat hij van een RDI kan verwachten. Als men in een RDI binnenkomt, moet men overtuigd zijn – zonder dat men er iets gekocht heeft – van de kwaliteit, gewoon door het uitzicht van de winkel, de presentatie, de bediening, kortom het totaalbeeld van de RDI.

Totnu toe maken 6 leden deel uit van Relais Desserts International Regio Noord, met als regio-verantwoordelijke Bernard Proot van Del Rey in Antwerpen. Onder hen 5 Belgen en 1 Nederlander. Een kennismaking.

5 Belgen ...

Verviers: Jean-Philippe Darcis



Ik ben pas sinds enkele maanden lid van Relais Desserts International, en het is moeilijk om nu reeds de impact ervan te schatten. Ik ben zeer tevreden want de contacten op menselijk vlak en op beroepsvlak zijn zeer belangrijk.

Wat de impact op de clientèle betreft, goed ik toe er zeer goed rekenschap van dat Relais Desserts door het grote publiek in België weinig of niet gekend is. Het zal heel wat tijd in beslag nemen en werk kosten om de vereniging beter te doen kennen, maar we zullen er ons voor inzetten, want het is belangrijk. Relais Desserts moet voor het grote publiek even bekend worden als de Relais Châteaux voor de restaurants.

Relais Desserts over Jean-Philippe Darcis

"Jean-Philippe Darcis laat traditie en creativiteit samensmelten met meesterlijke gedrevenheid en herontdekt voor ons de materie, die zich op sublieme wijze verheft in een combinatie van zichzelf, om tot in het oneindige subtiële, rijke, noble, edele geuren vrij te geven. Van de fijnste patisserie tot de krachtigste chocolade, van de heerlijkste ijsroom tot de sorbet die smelt zoals een rijpe vrucht in de mond, vullen de creaties van deze meester – meesterstukken van harmonie en verfijning – u verleidt".

Jean-Philippe Darcis, 121, rue Crupaino, 4800 Verviers.

Antwerpen: Bernard Proot van Del Rey



Ik ben lid van Relais Desserts International sinds 10 jaar. Het is een gelegenheid om vakmensen uit gans Europa, te leren kennen. Je hebt ook een spiegel om te zien wat die anderen doen en je kan nagaan of je moet en blijft. Er is weinig nieuws onder de zon, iedereen haalt wel iets bij iedereen, en combineert dat met iets van zichzelf en dat is wel heel belangrijk. De reden dat we in Antwerpen een miljoen doen om RDI naar buiten toe meer bekendheid te geven, is dat de vakman die aan ons versterkt komt kijken, ons eigenlijk niet interesseert. Het zijn de consumenten die belangrijk zijn en om Relais Desserts naar buitenuit bekend te maken is de avond van 26 april, als er 400 of 500 genodigden komen, het belangrijkste!

Relais Desserts over Del Rey

"Bernard Proot en zijn team weet zijn clientèle te verrassen met zijn creaties met verfijnde en moderne voering, waarvan de samenstelling en smaak perfect aansluiten op de hedendaagse patisserie. Vermaard zijn de paines, een van de specialiteiten van dit huis dat eveneens faam verwist dank zij zijn ganaches van uitstekende kwaliteit".

Del Rey, Appelmannstraat 5, 2018 Antwerpen – Tel: 03 470 28 61.

Harelbeke: Eddy Noppe



Ik ben sinds 5 jaar lid van Relais Desserts International en dat heeft mij promotioneel zeer veel bijgebracht, vooral de demonstraties die tijdens de winterseminaries gegeven worden. Het grootste voordeel is dat men

gemotiveerd is om altijd het beste van zichzelf te geven. Men kan er omgaan met de beste vakmensen van België, Frankrijk, Duitsland en Europa, met internationale ervaring, de nieuwste trends worden steeds enkele maanden en zelfs jaren vooraf getoond. Sinds ik lid ben van Relais Desserts hebben we aanpassingen gedaan aan de zaak, aan het ontwerp van het atelier, de HACCP normen, de winkel constant een nieuwe look trachten te geven en de stalage aan te passen en zijn we gemotiveerd om beter te doen.

Relais Desserts over Eddy Noppe

"Het is niet alleen zo dat Eddy Noppe zijn vader in de zaak heeft opgevolgd, ook de klanten geven dit uitgelezen adres door van generatie op generatie. De creaties zijn eindeloos en de traditionele presentatie van het huis is even alom gewaardeerde traditie. De chocoladenarraties zijn favoriet bij groot en klein".

Eddy Noppe, Gentestraat 70/6, 8530 Harelbeke – Tel: 056-71 16 05.

Brussel: Philippe Vandecapelle



Ik ben sinds 2 jaar eigenaar van het huis Mahieu, ik ben lid van Relais Desserts International maar ik heb een examen moeten afleggen om aanvaard te worden, want het Huis Mahieu was lid, maar de titel wordt niet automatisch doorgegeven. Er worden regelmatig contacten genomen door de leden van Relais Desserts, die op bezoek komen om na te gaan of alles in orde is. Na enkele contacten met de bestuurders, mag men zich tijdens het septemberseminarie voorstellen tijdens een demonstratie in aanwezigheid van alle leden.

Het voornaamste voor mij is de terugkeer op de Belgische markt want op dit ogenblik is RDI in België onbestaande, tenzij een herkenningspunt voor de leden als ze in het buitenland zijn, om de Relais Desserts te bezoeken, maar voor de klanten betekent dat niets. Ik verwacht zeer veel van het seminarie van de maand april.

Relais Desserts over Philippe Vandecapelle

"Philippe Vandecapelle en Ch. Denisty leggen een volledige toewijding aan de dag. Ze willen dat elke fase van de productie perfect is. Alles moet er schitterend uitzien, hartige en zoete producten, of het nu voor een familiazamenkomst is of voor een officiële receptie. Hun liefde voor traditie weerhoudt hen er niet van om nieuwe technieken uit te proberen. En dat is dan duidelijk te zien aan het gedurfde artistieke ontwerp van sommige van hun creaties".

Philippe Vandecapelle, Huis Mahieu, Dammeplein, 4, Sint-Pieters-Woluwe -1150 Brussel. Tel. 02-772 72 45

Brussel: Henri-Paul Wittamer



Ik ben lid van Relais Desserts International sinds 18 jaar. Ik heb hoogstaande vakmensen leren kennen, waarvan sommigen vrienden geworden zijn. Grote vakmensen uit de patisserie wereld, die me veel bijgebracht hebben, in België en buiten België, vooral het contact met de vakmensen uit Frankrijk. De seminars zijn zeer interessant, en telkens men een seminarie bijwoont, zijn er steeds 2, 3 interessante dingen te ontdekken, en het is de moeite waard. Als men er zich voor interesseert en wat aandacht schenkt aan wat er verteld wordt is, leert men er steeds wel uit.

Relais Desserts over Wittamer

"Henri-Paul en Myriam, dat zijn twee Wittamers die tegenwoordig de leiding hebben over deze patisserie, die in 1910 door Henri Wittamer werd opgericht. Dit zeer dynamische huis maakt chocoladeproducten en smakelijke cadeau-artikelen die hun weg vinden naar plaatsen over de hele wereld. Theaterservice en theesalons: "Wittamer Café". Nieuwste creatie: Heaven, vachte chocolade, puur en oorspronkelijk uit Trinidad"

Wittamer, Grote Zavel 6-12-13, 1000 Brussel - Tel: 02-512 37 42.

... en 1 Nederlander

Noordwijk aan zee: Pieter Booi



Ik ben sinds 13 jaar lid van Relais Desserts International. Het is prettig, meer onder vakgenoten als onder consumenten. In Nederland is Relais Desserts weinig bekend bij het grote publiek. In België zijn er 5 leden, die al wat meer bekendheid genieten (N.v.d.a.: Pieter Booi is totmorgen het enige lid van RDI in Nederland). Het imago en het prestige zijn belangrijk, vooral onder vakgenoten. Het is voor consumenten minder belangrijk als voor mensen uit het métier zelf. Ik woon regelmatig de congressen bij, het is leuk telkens weer collega's te ontmoeten. Het is belangrijk dat we regelmatig ook over cijfers praten. Een taak is een taak, het zijn allemaal vakmensen op hoog niveau en natuurlijk is dat interessant maar de bedrijfsvoering is vaak interessanter dan het vakmatige. Voor de Franse partner is het vakmatige interessant, voor de Nederlander het cijfermatige, dus het resultaat van het bedrijf, om te zorgen dat er continuïteit is, dat goede salarissen kunnen betaald worden, en goede grondstoffen kunnen aangekocht worden.

Relais Desserts over Pieter Booi

"Pieter Booi, lid van de Franse Académie Culinaire, geloofd in vernieuwing maar vertrouwt ook op traditie. Zijn gebak ziet er schitterend uit en smaakt verrukkelijk. Zijn chocoladeproducten zijn echte kleine kunstwerkjes en worden nog met de hand gemaakt. Zijn artistieke producten zijn van een kwaliteit die je tegenwoordig nog zelden ziet".

Pieter Booi, Huize Van Welj, Sinds 1922, Moederhuis: Hoofdstraat 88, Noordwijk aan Zee - Vestigingen in Amsterdam (2), Den Haag en Jakarta.