

Wie Del Rey zegt in de chocoladewereld legt onmiddellijk "de lat" hoog. Deze chocoladetempel is een topper van formaat en alhoewel ik al een paar maal op bezoek was bij Bernard en zijn lieve vrouw Anne, voel ik me niet helemaal op mijn gemak. Wat ken ik tenslotte van chocolade om een gesprek met zulke vakmensen te hebben?



Anne en Bernard Proot

## Internationale passie voor chocolade



Anne en Bernard Proot.

Maar ik word vlug gerustgesteld, een tas koffie? De eenvoud waarmee elke vraag, zonder blasé gedoe wordt beantwoord verraadt klasse. Ons gesprek richtte zich in de eerste plaats op de nieuwe verpakkingen die onlangs gelanceerd werden. Een beetje geschiedenis: de klassieke ballotin werd in 1915 gebreveteerd door Jean Neuhaus in Brussel. Deze pralinedoos wordt tot op heden nog het meest gebruikt als verpakking voor de pralines.

### Moderne verpakking

Bij Del Rey vonden ze dat dit doosje best wat gemoderniseerd kon worden. Een designbureau werd aangezocht om te denken over "een opgefrist pralinedoosje", en zo geschiedde. De bruine pralinedoos kreeg het groen logo van Del Rey en een groen afwerkklintje. Gedaan dus met de klassieke strik. Voor een optimale bewaartijd van de pralines opteerde Bernard voor een micahoesje in plaats van aluminiumfolie. In elk doosje dat verkocht wordt stoppen de verkoopsters een kaartje met tips over hoe je de pralines best bewaart en wanneer ze verpakt zijn. Het geheel oogt vernieuwend en een tikkeltje vooruitstrevend. "Je kan niet geloven hoe belangrijk de verpakking vandaag geworden is", zegt Anne, "pralines worden vaak als geschenk gegeven, dus het geheel moet aantrekkelijk zijn". Maar er is meer met "A tasty twist of chocolat" kondigt Del Rey zijn allereerste gepersonaliseerde chocoladereep aan. Twist verwijst naar de vorm. Je moet je als het ware door een labyrint eten. De buitenste stukken moeten eerst afgebroken worden om tot het middelste stukje te geraken. Tasty verwijst dan weer naar de twaalf smaken die te verkrijgen zijn. Smaken die je telkens naar andere delen van de wereld brengen. De chocolade is mooi hermetisch verpakt en zit in een handig doosje.

Alsof dit allemaal nog niet voldoende is stelde Bernard Proot een nieuwe collectie pralines voor "The Antwerp Fashion Collection" genoemd naar "Antwerpen modestad". Deze nieuwe pralines proeven naar fruit, kruiden en bloemen in combinatie met heerlijke chocolade. Ook deze pralines kregen een aangepaste verpakking en vormen een mooi geschenkje voor wie Antwerpen in zijn hart draagt. Bij de samenstelling van deze nieuwe collectie pralines konden Bernard en zijn chef Gunther zich weer eens ten volle uitleven.

### Tokio

Sinds een kleine twee jaar openden Bernard en Anne hun eerste winkel in Tokio. Daar wordt iedere Del Rey praline op een glazen verhoogde gepresenteerd. Kan moeilijk anders 1 kg pralines kost daar al gauw 250 euro. Een praline in Japan is een buitengewone delicatessie. Er is een hoop logistiek nodig om de pralines naar Japan te brengen, want de kwaliteit moet onberispelijk blijven. In de gekoelde container wordt constant de vochtigheid en temperatuur door een ingenieus systeem opgetekend. In België worden labo-testen uitgevoerd op de houdbaarheid. Een slecht uitgebalanceerd recept kan aanleiding geven tot fermentatie en schimmelvorming. Ook de grondstoffen worden onderzocht. Deze hele operatie zette de Del Rey-ploeg aan het denken om het kwaliteitslabel ISO 22000 te behalen. Dit zou uniek zijn in de chocoladewereld. Bernard wil zich nog niet op een datum laten vastpinnen, want beseft wat een administratief werk hij er dan moet bijnemen. Bernard kennende krijgt hij het wel voor elkaar. Ondertussen is een vierde winkel in Fukuoka (Japan) geopend, met degustatieruimte en loungebar. Binnenkort zal een jonge Japanse chocolatier een jaar lang stage bij Del Rey lopen. Het draait al lang niet meer rond geld Bij Bernard en Annie, maar om de passie voor chocolade.

W. Gelyckens