



#### PERSBERICHT

Edingen, Koninkrijk België, 15 juni 2022

## Cuberdons Léopold en het doosje met de signatuur van Charles Kaisin

*Cuberdons Léopold onthult zijn laatste nieuwigheid voor 2022- Het iconische doosje met 21 cuberdons Léopold steekt dit jaar in een jasje van kunstenaar Charles Kaisin.*

*Beschikbaar in beperkte oplage vanaf 15 september via [www.cuberdonsleopold.com](http://www.cuberdonsleopold.com) en in onze exclusieve verkooppunten.*

### **Charles Kaisin**

*« Bij het begin is er de driehoek, die de vorm van de Cuberdon weergeeft. Door die te vermenigvuldigen, heb ik dit frame gemaakt, opgevat als een trompe-l'oeil waarin 2D 3D wordt. De geometrie omhult als het ware het hele doosje. Het geheel is een verwijzing naar het rode marmer dat in de 16de eeuw uit België geëxporteerd werd richting Versailles, om er de vloeren van het paleis te bedekken. Het ruitpatroon is er in overvloed te vinden. Voor mij is dit doosje een kwestie van smaak, om zonder mate van te genieten en te delen. »*

Na zijn studies architectuur behaalde Charles Kaisin in 2001 een diploma aan het Royal College of Art in Londen. Zijn creaties draaien rond 3 assen: objectontwerp, architectuur en scenografie. Of het nu voor origami dan wel surrealistische diners is, Kaisin werkt samen met de meest exclusieve merken (Hermès, Rolls-Royce, Cartier ...) en laat ons koninkrijk schitteren over de hele wereld.



*Aanbevolen verkoopprijs voor het doosje met 21 cuberdons Limited Edition 2022: 26,25 euro incl. btw.*

Beschikbaar vanaf 15 september via [www.cuberdonsleopold.com](http://www.cuberdonsleopold.com) en in de exclusieve verkooppunten: Rob in Sint-Lambrechts-Woluwe, l'Atelier en Herbe in Brussel (Grote Zavel), Smets in Luxemburg, Martine & Co en Méli-Mélo in Luik, Vandererfven-Delicatessen in Kortrijk, Grappe de Raisin in Knokke, Floriste Ghyselinck in Zwalm, Vela Lingerie in Lodelinsart, Balo Living in Style in Mol, Old Bacchus in Schoten, l'Atelier Gourmand in Ukkel ...

### **Achtergrondinfo: de Cuberdon Léopold**

Een legendarisch snoepje. De cuberdon zag het levenslicht in het midden van de negentiende eeuw in België. Maar zijn echte oorsprong blijft, net als zijn recept, een van de best bewaarde geheimen van het Koninkrijk.

“Vandaag kunnen we de artisanale vakmannen die de échte cuberdon maken, op één hand tellen”, zegt David Decroix, zaakvoerder van Cuberdons Léopold. “Volgens het authentieke recept zijn zeven werkdagen nodig, en die houden we in ere in ons atelier in Edingen in koperen ketels. Zo toveren we de zachte stroop om tot een klein kegeltje dat zowel krokant als subtiel smeuïg is. Het traditionele aroma is dat van frambozen, die de cuberdon zijn unieke smaak en zijn paarse jasje geven.”

Tussen traditie, nostalgie en moderniteit profileren de Cuberdons Léopold zich als dé Belgische topconfiserie. Ter herinnering: de naam ‘Léopold’ is een eerbetoon aan Léopold I, de eerste Koning der Belgen. Hij legde op de Grondwet de eed af op 21 juli 1831, het tijdperk waarin de allereerste cuberdon ten tonele kwam. “Hoeft het te verwonderen dat wij 21 cuberdons in onze hoedendoos steken, ter herinnering aan die heuglijke dag?”



### **Het gamma**

Het assortiment draait altijd rond de traditionele Cuberdons, die te verkrijgen zijn in 4 handige formaten (48, 21, 10 en 3 stuks). Daarnaast zijn er een cuberdonsiroop, een minisiroop, spekjes (marshmallows), zandkoekjes, cuberdonconfituur, en die andere nieuwigheid van het jaar: zachte fruitbonbons gemaakt van cuberdons. De degustatiecuberdons zijn ook verkrijgbaar voor evenementen.

Het hele gamma kan gepersonaliseerd worden als relatiegeschenk, geboorte- of huwelijkscadeau ...



### **Perscontact:**

top secret communication | Samya Ouhab  
[samya@top-secret.be](mailto:samya@top-secret.be) | +32(0)484 07 09 03