

Met chocoladedoop van baby Léonore houdt chocoladefabrikant Libeert oude familietraditie in ere.

Komen, 8 oktober 2025 – Bij [Libeert](#), de Belgische chocoladefabrikant met 102 jaar vakmanschap, wordt de liefde voor chocolade met de paplepel doorgegeven. Dat bleek ook tijdens de chocoladedoop van baby Léonore, de nieuwste telg van de West-Vlaamse familie Libeert. Zoals het de traditie betaamde, dopte pater familias Ignace Libeert (72) zijn vinger in warme melkchocolade en liet zijn jongste kleindochter vervolgens proeven van het iconische familierecept. Het verdict? *“Een brede glimlach, smakgeluiden en een duidelijk verzoek om méér. Geboren met een liefde voor chocolade”, grapt mama Lily Libeert, co-CEO van het familiebedrijf.*

De chocoladedoop is een warm gekoesterde traditie bij de nakomelingen van Joseph Dequeker, die het chocoladebedrijf in 1923 oprichtte. Josephs dochter Thérèse zette in 1928 als allereerste baby haar lippen aan de zoete lekkernij. Honderd jaar later werden al 24 nakomelingen gedoopt met de melkchocolade. Léonore, dochter van co-CEO Lily Libeert (40) en Nicolas Ampe (37), is het jongste lid van de vijfde generatie. Haar chocoladedoop vond plaats in La Maison, het hart van het chocoladebedrijf in Komen. Ooit was dit het warme familiehuis van haar overgrootouders Antoine en Thérèse.

Léonore beleefde het ritueel samen met haar ouders, haar grote zus Clémence (4), haar grootouders Ignace Libeert (72) en Catherine Vanhoonacker (67) en haar trotse meter en peter. Zoals al vier generaties lang gebruikelijk is, werd haar naam in sierlijke letters op een wit porseleinen bord geschreven met melkchocolade van dertig graden, opgewarmd au bain-marie. Grootvader Ignace kreeg de eer om zijn kleindochter de eerste lik chocolade aan te bieden, een zoet gebaar vol trots en tederheid. Léonore smakte luid, keek haar grootvader tevreden aan en vroeg meteen om meer. Na het ritueel werd het glas geheven: op Léonores toekomst en op de zoete traditie van een familie die chocolade niet alleen maakt, maar ook leeft.

Creating smiles since 1923

In 1923 startte stamvader Joseph Dequeker met een chocoladebedrijf in Izegem onder de naam Italo Suisse, verwijzend naar de twee landen waar hij chocolade had leren maken. Maar in Izegem kende iedereen het als “Het Chocoladefabriekske”. In de jaren 30 verhuisde de productie van Izegem naar Roeselare. Josephs dochter Thérèse stapte met haar man Antoine Libeert in de zaak en samen verkenden ze de markt van de holle chocoladefiguren. Sindsdien maken de vrolijke figuurtjes kinderen extra blij op feesten als Pasen en Sinterklaas. Vorig jaar werden maar liefst meer dan 8 miljoen chocoladefiguren, zorgvuldig en ambachtelijk, geproduceerd in de Belgische chocoladefabriek. In 2013 kwamen de achterkleinkinderen van de oprichter in de zaak en in 2015 wijzigde de bedrijfsnaam in Libeert, om aan te tonen dat ze een familiebedrijf pur sang zijn. Als het aan baby Léonore ligt, blijft de smaak van Libeert-chocolade nog vele generaties lang op ieders lippen hangen.

Meer info of extra beelden nodig?

Neem contact op met Jente Salden van Wavemakers PR

jente@wavemakers.eu of 0488 15 39 40

(contactinfo enkel voor pers, niet voor publicatie)

Over Libeert

Libeert is gespecialiseerd in het maken van heerlijke chocoladecreaties voor onder meer de Kerstman, de Paashaas en Sinterklaas én in chocoladetabletten en -repen voor premium private brands. Het familiebedrijf werd opgericht in 1923. Nieuwe smaken introduceren, innoveren en groeien, de vierde generatie Libeert laat sinds 2013 een frisse wind door het Belgische familiebedrijf waaien. Libeert chocolade wordt nog steeds gemaakt volgens het familierecept, vanzelfsprekend met de beste ingrediënten. Geen palmolie, maar enkel zijdezachte cacaoboter, geen cacaopoeder, wel échte cacaomassa. Daarnaast staat ook duurzaamheid op het programma van Libeert: zo wordt de chocolade gemaakt met 100% duurzame cacaobonen én draait de productie volledig op groene stroom. www.libeert.com