

# Gault & Millau

*Finest*  
**chocolatiers**  
*in Belgium and*  
*Luxembourg*  
**2023**



# ONTDEK ONS UNIEK GAMMA VOOR CHOCOLATIERS

## DÉCOUVREZ NOTRE GAMME SPÉCIALE CHOCOLATIERS



### CORMAN EXTRA FONDANCE 99,9% V.G./M.G.

- **Langere houdbaarheid** pralines.  
**Versterkt aromatisch profiel**  
door neutrale smaak.
- **Durée de conservation plus longue** des pralines.  
**Profil aromatique renforcé**  
par son goût neutre.

### ELLE & VIRE ROOM/CRÈME EXCELLENCE 35% V.G./M.G.

- **Superieure spuitbaarheid** van de ganache,  
**betere verwerking**, minder luchtballen.
- La ganache est **plus facile à dresser** à la poche à douille.  
Une **incorporation facile**, moins de bulles d'air.



# INHOUD - SOMMAIRE

---

Woord van de uitgever	3	Mot de l'éditeur
De Chocolatiers van het Jaar 2023	5	Les Chocolatiers de l'Année 2023
Interview	12	Interview
Finest Chocolatiers België	23	Finest Chocolatiers Belgique
Finest Chocolatiers Luxemburg	98	Finest Chocolatiers Luxembourg
Index	104	Index



Dankzij onze jarenlange samenwerking met de beste leveranciers uit de hele wereld kunnen we U een uitgebreid assortiment noten en gedroogde vruchten aanbieden. Samen met U gaan we op zoek naar de producten die Uw creaties nog meer laten schitteren en nog beter laten smaken.

**Markelbach & Corne**

[www.marcor.be](http://www.marcor.be)



Grâce à notre collaboration avec les meilleurs fournisseurs du monde entier, nous pouvons vous proposer une large gamme de noix et de fruits secs. Ensemble nous recherchons les produits qui rendent vos créations encore plus éclatantes et savoureuses.

## Vernieuwing in overdrive: cacaofruit, sap en cacaobloem

Wellicht weinige lezers hebben ooit het genoegen gehad om het vlees te proeven van een cacao- vrucht. Met een vlijmscherpe machete in één slag opengehakt, ontwaart men een witte massa vruchtvlees die rond de zaden, de latere cacao- bonen hangen. Wie de kans kreeg om ervan te proeven, zal wellicht de associatie met de smaak van verse lychees gemaakt hebben. En mogelijk nagedacht hebben hoe we deze rijke, tropisch smakende massa zouden kunnen recupereren. Tot voor kort werd deze verfrissende delicatessen tegen beter weten in op de plantage weggegooid en kwam die als natuurlijk 'afval' terug in de natuur terecht. Samen met het omhulsel, het cascara, ging zo, tot voor kort, 70% van de geogste massa verloren. Gelukkig worden nu door chocoladefabrikanten en chocolatiers eerste stappen gezet om de smaakvolle en voedzame cacao vrucht voor 100% in de voedselketen op te nemen. We spreken hier niet van recycleren waarin we 'afval' recupereren tot een nieuwe materie maar wel degelijk van het beter natuurlijk valoriseren en opwaarderen van een mineraalrijk product vol gezonde vezels.

Zo hebben experts in de chocolade industrie aan de cacao vrucht een ruimere, betere en jawel meer duurzame bestemming gegeven die alle stakeholders van cacao boeren tot chocolatiers, patissiers, keukenchefs, ijsroommakers én bartenders meer mogelijkheden moet geven. We kunnen zo het vruchtvlees als pulp en sap slim en duurzaam opwaarderen in vullingen voor pralines of als smaakmakers in patisserie, sorbets en cocktails gebruiken. Het cascara kan gedroogd en fijngemalen tot zachte bloem aan koekjes en crumbles een heel eigen twist geven. Hoe sommige van onze chocolatiers daarmee innoverend omgaan, leest u verder in deze jaarlijkse chocoladegids die traditiegetrouw de beste chocolatiers van het jaar waardeert.

Make Life Tasty

Gault&Millau  
[www.gaultmillau.be](http://www.gaultmillau.be)  
[www.chocolatierpatissier.be](http://www.chocolatierpatissier.be)

## Innovation en mode turbo: fruit, jus et fleur de cacao

Peu de lecteurs ont peut-être déjà eu le plaisir de goûter la chair d'un fruit du cacaotier. En les ouvrant à l'aide d'une machette tranchante comme un rasoir, on découvre une masse de chair blanche accrochée autour des graines, les futures fèves de cacao. Ceux qui ont eu l'occasion de la goûter ont probablement fait l'association avec le goût des litchis frais. Et ont probablement réfléchi à la façon de récupérer cette masse riche aux saveurs tropicales. Jusqu'à récemment, ce délice rafraîchissant était jeté sur la plantation à défaut de savoir qu'en faire et retournait à la nature comme un 'engrais' naturel. C'est ainsi que, jusqu'il y a peu, avec l'enveloppe, la cascara, c'est 70% de la masse récoltée qui était ainsi perdue. Heureusement, les fabricants de chocolat et les chocolatiers font aujourd'hui les premiers pas vers l'inclusion à 100% du fruit du cacaotier, savoureux et nutritif, dans la chaîne alimentaire. Il ne s'agit pas de recyclage, où l'on récupère des 'déchets' pour créer un nouveau matériau, mais bien d'une meilleure valorisation naturelle d'un produit riche en minéraux et en fibres.

Les experts de l'industrie du chocolat ont ainsi donné au fruit du cacaotier une finalité plus large, meilleure et plus durable, ce qui devrait donner plus d'opportunités à toutes les parties prenantes, des cultivateurs de cacao aux chocolatiers, pâtissiers, chefs, glaciers et barman. La pulpe et le jus du fruit peuvent être utilisés de manière intelligente et durable dans les fourrages de pralines ou comme exhausteurs de goûts dans les pâtisseries, sorbets et cocktails. Séchée et finement moulue en farine, la cascara contribue à donner aux biscuits et aux crumbles une touche toute particulière. Dans cette édition de ce guide du chocolat qui récompense traditionnellement les meilleurs chocolatiers de l'année, vous découvrirez comment certains de nos chocolatiers innovent avec ce produit.

Make Life Tasty

Gault&Millau  
[www.gaultmillau.be](http://www.gaultmillau.be)  
[www.chocolatierpatissier.be](http://www.chocolatierpatissier.be)



# BRUSSELS

where your heart...  
melts



**Bruxelles / Brussel**

■ **Van Dender**

Chaussée de Louvain 416

1030 Bruxelles (p. 43)

Door Herman Van Dender de titel van Chocolatier van het Jaar voor Brussel toe te kennen, onderstreept ons proefpanel het doorzettingsvermogen en engagement van deze artisanale chocolatier die reeds enkele jaren geleden met het 'bean-to-bar' concept startte. Door zijn strenge selectie van cacaobonen maakt hij chocolades met een enorme aromatische rijkdom. Tal van bekende chefs zijn dan ook stevast overtuigd van de kwaliteit en het karakter van zijn chocolades en gebruiken ze in hun desserts. Diezelfde strenge aanpak vinden we eveneens terug in zijn 'origin' chocoladerepen en pralines die in de winkel worden voorgesteld.

En attribuant le titre de Chocolatier de l'année pour Bruxelles à Herman Van Dender, notre comité de dégustation met en évidence la persévérance et l'engagement de ce chocolatier de tradition engagé, voici plusieurs années, dans le processus « Bean-to-bar ». Sa rigueur dans la sélection des fèves lui a permis de produire des chocolats d'une grande richesse aromatique. De nombreux chefs de cuisine réputés ont été convaincus par la qualité et le caractère de ses chocolats qu'ils utilisent dans leurs desserts. Toute cette rigueur se retrouve également dans les tablettes d'origines et ses pralines proposées en boutique.



**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

# OUR NXT ICONIC TASTE IS BORN



**DARK**

**MILK**  
MADE WITH  
CHUFA

**OUR NXT GENERATION OF CHOCOLATES:  
100% DAIRY-FREE & PLANT-BASED**



Scan for  
inspiration  
& information.

for all your vegan, plant-based,  
lactose-free & dairy-free chocolate delights!





**Wallonie / Wallonië**

■ **Pierre Plas**

Rue du Vivier 128  
6600 Bastogne (p. 29)

Désigner Pierre Plas comme notre chocolatier de l'année pour la Wallonie n'est pas anodin tant ses chocolats ou ses 'gourmandises' ont fait l'unanimité auprès de notre comité de dégustation. On devrait d'ailleurs parler d'un duo, celui qu'il forme avec sa compagne Aline avec laquelle il partage la même passion. Maîtrisant le processus de la fève au cacao, ils ont créé des chocolats grands crus aux saveurs uniques. Ses élégants coffrets signature vous surprendront par l'intensité des ganaches, l'originalité des caramels fruités ou l'élégance des pralinés.

Pierre Plas aanduiden als onze Chocolatier van het Jaar voor Wallonië was een logische keuze, want al zijn chocolade, bonbons en pralines werden unaniem goedgekeurd door ons proefpanel. Eigenlijk moeten we het over een duo hebben, want zijn partner Aline deelt exact dezelfde passie voor chocolade. Samen maken ze 'grand cru' chocolades met unieke smaken, steeds van 'bean-to-bar'. Laat je verrassen door de intensiteit van de ganaches, de originaliteit van een fruitige karamel of het pure raffinement van al hun pralines, voorgesteld in elegante dozen.



# DIEPE & INTENSE TOETSEN VAN CACAO UIT KAMEROEN



## BELCOLADE ORIGINS

### Cameroon 45

Geboren uit de weelderige bodem van de valleien van de Sanaga-rivier, worden de rode Trinitario-bonen die zo typisch zijn voor de regio, verwerkt en gefermenteerd volgens de hoge kwaliteitsnormen van Cacao-Trace. Ontdek deze verrassend intense melkchocolade die diep geroosterde cacaotonen biedt, fijn uitgebalanceerd door noten van gekookte melk en karamel, en eindigt met een delicaat vleugje gedroogd fruit.

NEEM CONTACT OP  
MET UW BELCOLADE  
VERTEGENWOORDIGER  
VOOR MEER INFORMATIE  
OVER ONZE ORIGINS  
CHOCOLADES OF  
ONTDEK MEER OP  
[WWW.BELCOLADE.COM](http://WWW.BELCOLADE.COM).

## BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE





© Raphael Gabauer



**Vlaanderen / Flandre**

■ **The Chocolate Line**

Simon Stevinplein 19

8000 Brugge (p. 36)

Dertig jaar is Dominique Persoone met The Chocolate Line als pionier en grensverleggende chocolatier hyperactief. Zo lang zelfs dat hij zijn naam al deelt met die van zijn zoon Julius die als tweede generatie zijn intrede heeft gemaakt. Om samen met zijn vader de waarden van The Chocolate Line te bestendigen en in zijn schaduw mee te genieten van deze Award. Dominique Persoone maakte het ambacht sexy. Een begrip dat hij trouwens vaak zelf gebruikt om te benadrukken dat chocolade hip, cool en verleidelijk kan zijn. En om aan te tonen dat zijn relatie met chocolade naast professioneel vooral passioneel is en appelleert aan de chocoladefreak die samen met hem graag terugkeert naar de roots. Dat laatste woord neemt hij letterlijk. Hij werkt onder meer met de opbrengst van eigen cacaoplantages in Mexico en is in ons land één van de wegbereiders van het boom tot reep gedachtegoed. Daarvoor engageert hij zich met lokale boeren en een deel van de opbrengst vloeit in Mexico terug naar plaatselijke dierenzorg.

Pionnier et précurseur, Dominique Persoone exerce depuis trente ans déjà en tant que chocolatier avec The Chocolate Line. Cela fait tellement longtemps qu'il a eu tout le loisir de partager son nom avec son fils Julius, la deuxième génération, qui a rejoint son père afin de perpétuer les valeurs de Chocolate Line et profiter de cette renommée dans son sillage. Dominique Persoone a rendu le métier sexy. Une notion qu'il utilise souvent lui-même pour souligner que le chocolat peut être branché, cool et séduisant. Et pour montrer que sa relation avec le chocolat n'est pas seulement professionnelle mais aussi passionnée et qu'elle s'adresse à l'amateur de chocolat désireux de l'accompagner dans son retour aux sources. Un terme à prendre au pied de la lettre: en effet, il travaille, entre autres, avec le produit de ses propres plantations de cacao au Mexique et, dans notre pays, il est l'un des pionniers du 'tree to bar'. Il s'engage d'ailleurs auprès des agriculteurs locaux et une partie des recettes est reversée au bien-être des animaux au Mexique.



# veliche

Signature Origins

PROUD SPONSOR OF  
THE DISCOVERY OF THE  
YEAR AWARD



## El Salvador

Delight your customers by taking their taste buds to places they've never been before.

We know exclusive flavours and transparent ingredient stories are in high demand nowadays. That is why we created El Salvador's aromatic, addictive dark chocolate with complex nutty, fruity and floral notes to nurture your creativity and capture your customers' imaginations.



Learn more and order  
your free samples at  
[veliche.com/signatureorigins](https://veliche.com/signatureorigins)



Cocoa

Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.

[www.rainforest-alliance.org](https://www.rainforest-alliance.org)

[veliche.com](https://veliche.com) | [info@veliche.com](mailto:info@veliche.com)

f @velichegourmet

Powered by Cargill®



## ■ By Michèle

Rue de la Limite 218  
4040 Herstal (p. 60)

Michèle Prunier et son fils Christophe ont créé leur chocolaterie voici trois ans. Cette année, ils ont ouvert un second point de vente à Liège. Lors de son parcours initiatique réalisé en France, Christophe a rencontré Coralline qui a rejoint son cœur et le projet familial. Dans leur belle boutique de Liège, le jeune couple présente une collection de chocolats particulièrement originale qu'ils produisent à partir de cacao pure origine. Leur praline 'La Passionnée' réalisée avec une coque au fruit de la passion et une ganache passion-Jivara est toute à l'image de la ferveur qui anime ce trio que nous désignons comme découverte de l'année.

Drie jaar geleden startten Michèle Prunier en haar zoon Christophe met een chocoladewinkel. Dit jaar openden ze een tweede verkooppunt in Luik. Tijdens stages in Frankrijk ontmoette hij Coralline, die even gepassioneerd is door chocolade als hijzelf en voortaan deel uitmaakt van dit familieproject. In hun winkel in Luik stelt dit jong koppel een originele chocoladecollectie voor op basis van 'pure origin' cacao-soorten. Hun praline 'La Passionnée', gevuld met een ganache met passievrucht en Jivara-chocolade en passievrucht aan de buitenkant, illustreert de gedrevenheid van dit trio die we de titel toekennen van Ontdekking van het Jaar.



*By*  
*Michèle*  
Chocolaterie

## Chocolatiers van het Jaar aan de tand gevoeld: wat zijn de nieuwste trends en tendensen?

Het ambacht van chocolatier kende de laatste jaren een enorme opwaardering en evolutie, net zoals de interesse van liefhebbers voor chocolade. Drie voormalige Gault&Millau Chocolatiers van het Jaar vonden tussen het roosteren van cacao bonen of het mouleren van chocolade even de tijd om via een paar vragen ons een update te geven over het een en ander.

*Ziet u als prominente chocolatier bepaalde nieuwe innoverende trends die het ambacht van chocolatier naar het publiek verder heeft kunnen opwaarderen?*

**Jits Heyninck:** "Ik ben bijzonder opgetogen dat het werk van de ambachtelijke chocolatier aan waardering heeft gewonnen. Klanten zijn meer geïnteresseerd en beter geïnformeerd, wat evenzeer voor hun bezoeken aan restaurants geldt. Dat is een algemene trend waarbij ik wel vaststel dat klanten vooral openstaan voor een ambachtelijke aanpak omdat die voor hen als puurder en authentieker beleefd wordt. Mensen willen meer inzicht hebben in wat ze eten en proeven. Ze gaan daarom makkelijker mee in onze innoverende ideeën wat ik als extra motiverend beschouw en ons ambacht verder opwaardeert. Het feit dat we met hun behoeften meedenken in functie van bijvoorbeeld suikervrije chocolade of 'plant based' producten werkt ook positief".

Voor **David Maenhout** kan het duurzaam gebruik van cacao bonen voor een grote omwenteling zorgen. "De laatste jaren staan de consumenten steeds meer open voor andere, intensere, pure chocoladetypes, wat in ons vak meer mogelijkheden biedt. Een mooi voorbeeld hiervan is de duurzame



## Interview de chocolatiers de l'année pour en savoir plus sur **les dernières tendances?**

Le métier de chocolatier a connu ces dernières années une valorisation importante et a considérablement évolué, tout comme l'intérêt des amateurs pour le chocolat. Trois anciens Chocolatiers de l'année du Gault&Millau ont trouvé un peu de temps entre la torréfaction des fèves de cacao ou le moulage du chocolat pour nous donner des nouvelles en répondant à quelques questions.

***En votre qualité de chocolatier de renom, voyez-vous de nouvelles tendances innovantes qui ont permis de mieux faire connaître l'art de la fabrication du chocolat au public?***

**Jitsk Heyninck:** «Je suis particulièrement heureux que le travail de l'artisan chocolatier soit reconnu. Les clients sont plus intéressés et mieux informés, ce qui vaut également pour leurs visites dans les restaurants. C'est une tendance générale, mais j'ai remarqué que les clients sont plus ouverts à une approche traditionnelle parce qu'ils la perçoivent comme plus pure et authentique. Les gens veulent avoir une meilleure idée de ce qu'ils mangent et goûtent. C'est pourquoi ils adhèrent



plus facilement à nos idées novatrices, ce qui, à mon avis, est très motivant et contribue à valoriser notre métier. Le fait que nous réfléchissions à leurs besoins en termes, par exemple, de chocolat sans sucre ou de produits 'à base de plantes' a également un effet positif».

Pour **David Maenhout**, l'utilisation durable des fèves de cacao peut provoquer une révolution majeure. «Ces dernières années, les consommateurs sont de plus en plus ouverts à d'autres types de chocolat, plus intenses et plus noirs, ce qui offre plus d'opportunités dans notre profession. Un bon exemple en est le chocolat durable Toutfruit, récemment mis sur le mar-

me 'whole fruit' chocolade die recent op de markt is gekomen en die de volledig cacaovrucht, de zogenaamde cabosse, benut voor het maken van deze chocolade. Van suikers en vezels gewonnen uit de schil, over sap en pulp gewonnen uit het vruchtomhulsel dat rond de cacaobonen zit, tot uiteraard de cacaobonen zelf. Wat vroeger werd weggegooid, komt nu in de voedselketen en zorgt daarenboven voor een betere verdienste voor de cacaoboeren. Ik werk bijvoorbeeld met cacaovruchtenpulp in een ganache van 'whole fruit' chocolade met gel van geconcentreerd cacaofruitsap en timutpeper. Het pure cacaofruit-sap is voor mij minder interessant omdat het iets te vlak is van smaak, maar het lijkt me echt wel iets om in cocktails of patisserie te kunnen verwerken. Daarnaast werken veel chocolatiers graag met kleuren in hun pralines via het airbrushen van vormen met gekleurde cacaooter. Eén van de belangrijkste trends die we ook voor onszelf recent toegepast hebben, is daarbij de versnelde overgang naar 'E-vrije' kleurstoffen gemaakt op basis van bloemen, groenten en kruiden wat uiteindelijk voor de consument een gevoelige verbetering is. Verder zetten we uit algemeen belang hoog in op duurzame verpakking. Wat door onze klanten bijzonder wordt gewaardeerd."

Voor **Benoît Nihant** is het vanzelfsprekend dat het 'bean-to-bar' principe het werk van chocolatiers in een nieuw daglicht heeft gesteld. "Het zelf op ambachtelijke schaal vervaardigen van chocolade op basis van cacaobonen is een echte trend die de cacaosector alleen maar ten goede komt. Die aanpak waardeert het korte

ché, qui utilise tout le fruit du cacao - la cabosse - pour fabriquer ce chocolat. Des sucres et des fibres extraits de la peau, au jus et à la pulpe extraits de la coque entourant les fèves de cacao, en passant par les fèves de cacao elles-mêmes. Ce qui était auparavant jeté entre désormais dans la chaîne alimentaire et assure également un meilleur revenu aux cultivateurs de cacao. Par exemple, je travaille avec de la pulpe de fruit de cacao dans une ganache de chocolat Toutfruit avec du gel de jus de fruit de cacao concentré et du poivre du Timut. Le pur jus de fruit de cacao est moins intéressant pour moi car il est un peu trop neutre en goût, mais cela pourrait être quelque chose que je pourrais utiliser dans des cocktails ou des pâtisseries. En outre, de nombreux chocolatiers aiment travailler les couleurs dans leurs chocolats en appliquant des formes à l'aérographe avec du beurre de cacao coloré. L'une des plus importantes tendances dans laquelle nous nous sommes nous-mêmes impliqués est la transition accélérée vers des colorants 'sans E' fabriqués à partir de fleurs, de légumes et d'herbes, ce qui constitue en définitive une amélioration significative pour le consommateur. En outre, nous accordons une grande importance aux emballages durables. Ce qui est particulièrement apprécié par nos clients.»

Pour **Benoît Nihant**, il est évident que le principe du bean-to-bar a transformé le travail des chocolatiers. «La fabrication du chocolat à partir de la fève de cacao à l'échelle artisanale est une réelle tendance qui ne peut qu'être bénéfique à la filière du cacao. Elle valorise en effet le circuit court. Bien plus que n'importe quel label, elle assure



keten principe. Beter dan elk denkbaar label, zorgt het voor een billijke vergoeding voor de cacao-boer en worden zo milieuvriendelijke gewassen gevalideerd. Ik ben samen met mijn echtgenote zestien jaar actief en we zijn organisch met eigen middelen gegroeid tot de kleine 'bean-to-bar' onderneming die we vandaag zijn. Dankzij onze kennis die we in andere bedrijfstakken hebben opgedaan, waren we gelukkig goed gewapend om deze onderneming die per definitie kleinschalig is ook rendabel te maken. Aan de ene kant is er de passie om als ambachtelijk producent iets apart te creëren wat heel veel tijd en energie opsorpt – zoals een keukenchef in zijn restaurant - maar aan de andere kant moet men ook de expertise hebben om alles cijfermatig goed te controleren en te beheren.”

***Is er de laatste paar jaren een evolutie in de smaak bij het publiek waar te nemen?***

Sinds **Jitsk Heyninck** acht jaar geleden met een eigen zaak begon, heeft hij meteen op de puurheid van chocolade gefocust waarbij suiker minimaal werd toegevoegd. “De vraag naar minder zoet, krijgen we niet omdat we van in het begin van puurheid ons handelsmerk hebben gemaakt. Mensen waarderen ons smaakpalet waarbij we suiker als hulpmiddel gebruiken om ideaal smaakplezier met puurheid te combineren. Sommige van onze eerste pralines zijn in die zin mee geëvolueerd en hebben een andere samenstelling gekregen door nieuwe inzichten waarbij de smaak-kwaliteit en de smaakbeleving altijd zullen primeren.”



une rémunération digne au planteur et favorise les cultures respectueuses de l'environnement. Avec ma femme, j'exerce cette activité depuis 16 ans et nous nous sommes développés de manière organique, avec nos propres ressources, pour devenir la petite entreprise 'bean-to-bar' que nous sommes aujourd'hui. Heureusement, grâce à nos connaissances acquises dans d'autres industries, nous étions bien armés pour rendre rentable cette activité, petite par définition. D'un côté, il y a la passion, en tant que producteur traditionnel, de créer quelque chose de spécial, ce qui est chronophage et énergivore - comme un chef dans son restaurant - mais d'un autre côté, il faut aussi avoir l'expertise pour contrôler et gérer tout correctement en termes de chiffres.»

***Le goût du public a-t-il évolué au cours des dernières années?***

Depuis que **Jitsk Heyninck** a créé sa propre entreprise il y a huit ans, il s'est



**David Maenhout** werkt al vele jaren met steeds minder zoete vullingen en ziet dat de klanten dat precies waarderen. “We merken wel dat klanten veel meer dan vroeger open staan voor fruitige smaken. Ook de ‘plant based (vegan) chocolade’ zal steeds meer zijn intrede gaan maken, weliswaar voor een kleiner specifiek gedeelte van de markt. Om volledig ‘plant based chocolade’ correct te maken, heeft men wel een volledig afzonderlijke productielijn nodig om te voorkomen dat er contaminatie mogelijk is met regulier gemaakte chocolade. Daarom zit dit type naar mijn gevoel nog in een ontwerpfase maar de vraag naar vegan chocolade is groeiende en die markt ligt dus wijd open.”

**Benoît Nihant** ziet klandizie die steeds meer interesse heeft wat hij

immédiatement concentré sur la pureté du chocolat, avec un minimum de sucre ajouté. «On ne nous demande pas d'utiliser moins de sucre car nous avons fait de la pureté notre marque de fabrique dès le départ. Les gens apprécient notre palette de saveurs dans laquelle nous utilisons le sucre comme un outil pour combiner plaisir gustatif idéal et pureté. Dans ce sens, certaines de nos premières pralines ont évolué et ont vu leur composition revue grâce à de nouvelles idées, la qualité et l'expérience gustatives étant toujours au premier plan».

**David Maenhout** travaille depuis de nombreuses années avec des garnitures de moins en moins sucrées et constate que les clients apprécient ce changement. «Nous constatons que les clients sont beaucoup plus ouverts aux saveurs fruitées qu'auparavant. Le

hen voorstelt. "Al meer dan vijftien jaar hebben we suikerarme chocolade voorgesteld en voorrang gegeven aan 'grand cru' cacao-soorten met hun intense en pure smaken. Het is duidelijk dat het publiek ons daarin enthousiast is gevolgd. Onze klanten hebben zich altijd geïnteresseerd en ontvankelijk getoond voor onze recepten die focussen op bepaalde cacao crus en op het gebruik van de beste basisgrondstoffen. Ik heb de indruk dat de smaak van het publiek meer en meer opschuift in de richting van wat we voorstellen."

***Heeft u een voorkeur voor een specifieke origin chocolade voor uw pralines of tabletten?***

Jitsk Heyninck hoeft niet lang na te denken over zijn favoriet werelddeel en over een specifiek land geeft hij een al even onderbouwd antwoord. "Spontaan denk ik aan Zuid-Amerika waar ik cacao-boeren aantref die bewust verbouwen en meedenken om het resultaat van hun oogst te verbeteren. In het bijzonder vind ik de cacao-bonen uit Peru heel bijzonder omdat ze een aparte eigenheid en fruitigheid hebben. Vaak worden deze bonen op grotere hoogtes geteeld waardoor gebruik van insecticiden niet nodig is en biologische teelt mogelijk is. Ik ervaar daarnaast cacao-teelt in Afrika in het algemeen meer als een vorm van grootschalige massaproductie aan, waarbij cacao-boeren weinig of niet betrokken worden. Daar kunnen zij uiteraard niets aan doen. Ze hebben gewoon minder affiniteit met het product omwille van de omvang. Uitzonderingen zijn bepaalde producerende eilanden zoals

chocolat 'à base de plantes' (végétalien) fera également de plus en plus son apparition, mais pour un segment spécifique plus restreint du marché. Pour fabriquer correctement du chocolat à base de plantes, il faut une ligne de production tout à fait séparée, afin d'éviter toute contamination avec le chocolat ordinaire. Par conséquent, je pense que ce type de chocolat est encore en phase de conception, mais la demande de chocolat végétalien va croissant et ce marché est donc largement ouvert.»

**Benoît Nihant** voit des clients de plus en plus intéressés par ce qu'il leur propose. «Depuis plus de 15 ans, nous avons toujours proposé des chocolats peu sucrés et laissant la part belle aux Grands Crus de cacao, aux saveurs intenses et pures. Force est de constater que le public nous a suivis avec enthousiasme dans nos choix. Nos clients se sont toujours montrés très sensibles et réceptifs à nos propositions de recettes, axées sur les crus de cacao et sur les matières premières nobles. Mon impression est que le goût du public évolue de plus en plus vers ce que nous proposons.»

***Avez-vous une préférence pour un chocolat d'origine spécifique pour vos pralines ou tablettes?***

**Jitsk Heyninck** n'a pas à réfléchir longtemps sur sa région du monde préférée et sa réponse par rapport à un pays spécifique est tout aussi bien fondée. «Je pense spontanément à l'Amérique du Sud, où je trouve des cultivateurs de cacao qui cultivent en conscience et réfléchissent avec moi pour améliorer les résultats de

Madagaskar of Sao Tomé en Príncipe waar zowel de aparte omgeving als de kleinschalige op terroir georiënteerde cacaocultuur voor specifieke oogsten zorgen.”

**David Maenhout** vindt eveneens in Zuid-Amerika het best zijn gading. “Mijn voorkeur gaat uit naar landen in Zuid-Amerika zoals Peru of Ecuador. De tot chocolade verwerkte cacaobonen van ginds hebben een perfecte balans en zijn enorm aromatisch met een aangename aciditeit. De smaken van cacao uit Peru gaan van bloemig tot enorm fruitig, van citrus tot toetsen van banaan en passievrucht en zijn dan ook veelzijdig om mee aan de slag te gaan. Laatst had ik chocolade uit Ecuador die bijzonder floraal was met hints van zwarte olijven en gedroogde pruimen. Zo'n type chocolade versterkt op natuurlijke manier de smaak van de pralines waarin we met fruit werken. Het geeft aan de pralines meer complexiteit en houdt ze toch heel toegankelijk.”

In zijn antwoord toont **Benoît Nihant** zijn veelzijdigheid als milieubewuste en sociaal geëngageerde chocolatier. “We werken met dertien cacaoplantages waar we cacaobonen als basisgrondstof kopen voor het maken van onze 'grand cru' chocolades. Ze zijn ons allemaal zeer dierbaar en het is moeilijk om er een boven een andere te kiezen. Peru is echter een land dat een speciale plek in ons hart heeft gekregen. Het is inderdaad in het hart van het Amazonewoud in Peru, aan de voet van het Andesgebergte, dat we in 2016 onze eigen cacaoplantage hebben aangelegd. De bomen dragen momenteel de eerste vruchten die we in de herfst zullen oogsten. Onno-

leur récolte. Je trouve que les fèves de cacao du Pérou en particulier sont très spéciales car elles présentent un caractère et un fruité uniques. Ces fèves sont souvent cultivées à des hautes altitudes, de sorte que l'utilisation d'insecticides n'est pas nécessaire et que la culture biologique est possible. A côté de cela, la cacaoculture en Afrique en général m'apparaît comme une forme de production de masse à grande échelle, avec peu ou pas d'implication des cacaoculteurs. Bien sûr, ils n'y peuvent rien. Ils ont simplement moins d'affinité avec le produit en raison de l'ampleur de ces cultures. Il y a des exceptions, comme certaines îles productrices telles que Madagascar ou Sao Tomé-et-Príncipe, où tant l'environnement particulier que la culture artisanale du cacao, orientée vers le terroir, assurent des récoltes spécifiques.»

**David Maenhout** trouve également son compte en Amérique du Sud. «Ma préférence va aux pays d'Amérique du Sud, comme le Pérou ou l'Équateur. Les fèves de cacao qui y sont transformées en chocolat présentent un équilibre parfait, sont extrêmement aromatiques et offrent une acidité agréable. Les saveurs du cacao du Pérou vont du floral au très fruité, des agrumes aux notes de banane et de fruit de la passion, et sont donc très polyvalentes. Récemment, j'ai dégusté un chocolat de l'Équateur qui était particulièrement floral avec des notes d'olives noires et de prunes séchées. Ce type de chocolat rehausse naturellement le goût des pralines que nous travaillons. Cela donne aux chocolats plus de complexité tout en les gardant très accessibles.»



dig te zeggen dat we er ongeduldig naar uitkijken. Die eerste oogst zal bescheiden zijn, maar wat een plezier om straks de bonen om te zetten in een uitzonderlijke chocolade. Met het aanleggen van deze plantage willen we ook een stuk van het ecosysteem herstellen dat verloren is gegaan door de woudkap. Het is dus meer dan alleen het oogsten van onze eigen cacaobonen, een cacao-soort die we trouwens niet gekozen hebben in functie van het rendement maar wel omdat we denken dat deze cacao-soort in dit milieu de beste bijdragen kunnen leveren aan het herstel van het ecosysteem.”

**Waarom wordt aangenomen dat de chocolade met een cacaogehalte/cacaobestanddelen tussen 68 en 72% het beste evenwichtige smaakresultaat geeft?**

Voor **Jitsk Heyninck** ligt het beste cacaopercentage tussen 68 en 72%

Dans sa réponse, **Benoît Nihant** montre sa polyvalence en tant que chocolatier engagé sur le plan environnemental et social. «Nous travaillons avec 13 plantations de cacao, auprès desquelles nous achetons les fèves de cacao, notre matière première pour la fabrication de nos chocolats Grand Cru. Elles sont chacune chères à nos yeux et il est difficile d'en élire une plutôt qu'une autre. Il y a cependant une origine qui occupe une place spéciale dans notre cœur, c'est le Pérou. C'est en effet au cœur de la forêt amazonienne du Pérou, au pied de la cordillère des Andes, que nous avons planté en 2016 notre propre plantation de cacao. Les arbres portent à présent leurs premiers fruits et leur récolte aura lieu cet automne. Il est inutile de vous préciser notre impatience! Cette première récolte sera modeste en quantité mais quel plaisir nous aurons de transformer ces fèves en un chocolat d'exception! En créant cette plantation, nous voulons



maar hij maakt daar wel een kanttekening bij. "Dat percentage voel ik als correct aan maar is niet alleenzalmakend omdat er nog zoveel andere aspecten zoals bijvoorbeeld fermentatie, roosteren en het aandeel van de cacaoboter in de ultieme smaakbeleving een rol kunnen spelen. Je hebt wat zoetheid nodig om de kwaliteitseigenheid van de cacaobonen optimaal aan bod te laten komen. Dat is de job van de chocolatier en daarom gaan we het percentage niet langer op onze tabletten vermelden. Het zal immers altijd in functie van het beste resultaat rond die percentages draaien."

Voor **David Maenhout** ligt de ideale balans in de verhouding tussen cacao-massa en suikers bij veel origine chocolades of zelfs blends tussen de 65 en 75%. "Alles wat hoger ligt, zal de consument minder makkelijk

également restaurer une partie de l'écosystème qui a été perdue à cause de l'exploitation forestière. Il ne s'agit donc pas seulement de récolter nos propres fèves de cacao, une variété que nous avons choisie non pas pour son rendement mais parce que nous pensons que, dans cet environnement, elle peut contribuer au mieux à la restauration de l'écosystème. "

**Pourquoi dit-on que le chocolat dont la teneur en cacao/composants de cacao se situe entre 68 et 72% donne le goût le plus équilibré?**

Pour **Jitsk Heyninck**, le meilleur pourcentage de cacao se situe entre 68 et 72%, mais il complète: «Je pense que ce pourcentage est correct, mais ce n'est pas le seul, car de nombreux autres aspects, tels que la fermentation, la torréfaction et la part du beurre de cacao dans l'expérience gustative finale peuvent également jouer un rôle. Une certaine douceur est nécessaire pour tirer le meilleur parti de la qualité des fèves de cacao. C'est le travail du chocolatier et c'est pourquoi nous ne mentionnerons plus le pourcentage sur nos tablettes. Nous allons toujours tourner autour de ces pourcentages, pour obtenir le meilleur résultat.»

Pour **David Maenhout**, l'équilibre idéal du rapport entre la masse de cacao et les sucres pour de nombreux chocolats d'origine ou même des mélanges se situe entre 65% et 75%. «Tout ce qui est supérieur sera moins facilement apprécié par le consommateur car il est trop amer ou a trop d'acidité. Les goûts diffèrent, bien sûr, mais l'équilibre parfait de chaque

waarderen wegens te bitter of te veel aciditeit. Smaken verschillen natuurlijk, maar de perfecte balans is bij elke praline afhankelijk van de vulling. Daarom zoeken we altijd naar het juiste evenwicht in combinatie met een specifieke chocolade. Soms is een lager gehalte van 65% net veel beter om een zachtere smaak beter te laten doorkomen zoals bijvoorbeeld bij mango. Maar over het algemeen werken we zelf altijd met een gehalte tussen de 65 en 75%.”

**Benoit Nihant** heeft een licht afwijkende mening. “Ik ben het min of meer met u eens, voor mij ligt de ideale balans tussen 72 en 74%. Lager is de chocolade te zoet voor mij. Hoger neemt de bitterheid het over. Dat is op zich niet slecht maar het laat niet toe om al de aromatische nuances van de cacaoboon optimaal te waarderen. Suiker werkt inderdaad als een smaakversterker en de juiste hoeveelheid laat toe om al de subtiliteiten van de beste cacaobonen te benadrukken. Een slechte cacao kan men heel goed verwerken in een chocolade met een hoog cacao-percentage omdat de bitterheid de aromatische tonen van erbarmelijke kwaliteit vakkundig camoufleert.”

Planeet Chocolade blijft dus in beweging! Zo bent u weer helemaal mee.

**Hebt u zelf wensen, ervaringen, opmerkingen? Stuur ons een mailtje via [info@gaultmillau.be](mailto:info@gaultmillau.be) met referentie “Chocolatiers”. Want dit is Uw gids.**

praline dépend de la garniture. C’est pourquoi nous recherchons toujours le bon équilibre en combinaison avec un chocolat spécifique. Parfois, une teneur plus faible de 65% permet de bien mieux mettre en valeur une saveur plus douce, comme avec la mangue par exemple. Mais en général, nous travaillons toujours avec un contenu compris entre 65 et 75%.»

**Benoit Nihant** a un avis légèrement différent. «Je vous rejoins à peu de choses près: pour moi, l’équilibre idéal se situe aux alentours de 72 - 74% de cacao. En dessous, le chocolat est à mon goût trop sucré. Au-dessus, l’amertume prend le dessus. Cela n’est pas une mauvaise chose en soi mais cela ne permet pas de mettre en valeur toutes les nuances aromatiques de la fève de cacao. En effet, le sucre agit comme un exhausteur de goût et une juste quantité permet de révéler toutes les subtilités des meilleures fèves de cacao. Un cacao de mauvaise qualité se travaillera très opportunément en un chocolat au pourcentage très élevé, car l’amertume camouflera habilement les notes aromatiques de piètre qualité.

Planète Chocolat continue donc d’avancer! Et vous y contribuez.

**Avez-vous des souhaits, des expériences, des commentaires? Envoyez-nous un courriel à [info@gaultmillau.be](mailto:info@gaultmillau.be) avec la référence ‘Chocolatiers’. Parce que c’est votre guide.**



# LECOcq

FLAVOURS

## Lecocq Flavours brengt smaak in jouw wereld!

Al vier generaties lang ontwikkelt Lecocq Flavours een breed gamma aan vloeibare aroma's en destillaten. Lecocq Flavours staat garant voor kwaliteit, maatwerk, co-creatie en innovatie.

## Lecocq Flavours donne de la saveur à votre monde.

Depuis quatre générations, Lecocq Flavours développe une large gamme d'arômes liquides et de distillats. Lecocq Flavours est synonyme de qualité, élaboration sur mesure, cocréation et innovation.





## ANDENNE

## Ariqua Denis

Ariqua Denis désigné, voici deux ans par notre jury. Chocolatier de l'Année pour la Wallonie a découvert sa passion pour le chocolat dès son plus jeune âge. Après ses études, il entre chez divers chocolatiers reconnus où il s'éveille à la création des équilibres et à la précision du geste. Enrichi de diverses expériences, Ariqua ouvre sa propre boutique à Andenne où rapidement il exprime sa créativité en toute indépendance. Sa philosophie est claire : une sélection rigoureuse de chocolats d'Origines, des ingrédients de qualité et si possible locaux. Sa préférence va vers le chocolat en provenance de l'Equateur, un chocolat coup de cœur pour son intensité et sa pureté. La gamme de pralines est particulièrement épurée et est réalisée avec le moins de sucre possible. Au fil des saisons, les saveurs évoluent, des collections éphémères aux goûts originaux sont créées telles qu'une praline à la noix de pécan à l'ancienne ou encore un praliné au sésame enrichi d'un pointe de sel qui vient titiller le palais pour une explosion de gourmandise. Sa praline au caramel beurre salé reste l' incontournable bouchée à découvrir dans son assortiment.

*Ariqua Denis, die in 2020 genomineerd werd als Chocolatier van het Jaar voor Wallonië, ontdekte zijn passie voor chocolade reeds op jonge leeftijd. Na zijn studies ging hij aan de slag bij verschillende bekende chocolatiers waar hij leerde wat smaakevenwicht en precisie is. Na al deze leerrijke ervaringen opende Ariqua een winkel in Andenne waar hij in alle onafhankelijkheid zijn eigen creativiteit kwijt kan. Zijn filosofie is duidelijk: een strenge selectie van de beste 'origin' chocolades, kwaliteitsingrediënten, indien mogelijk lokaal. Zijn voorkeur gaat naar chocolade uit Ecuador, omwille van de intensiteit en puurheid. Zijn assortiment pralines is uitermate verfijnd, gemaakt met zo weinig mogelijk suiker. De smaken zijn afgestemd op het seizoen en met steeds wisselende collecties die uiterst origineel zijn, waarin onder meer een praline met pecannoet op oude wijze en een met sesamzaadjes en een puntje zout, die voor een heuse smaakexplosie zorgt. Zijn praline met gezouten boterkaramel is inmiddels befaamd en moet je geproefd hebben.*

☎ 085 21 58 06  
📍 Rue Brun 8  
5300 Andenne  
🌐 ariqua.be

mardi: 10:00–13:00 13:30–18:00  
mercredi: 10:00–13:00 13:30–18:00  
jeudi: 10:00–13:00 13:30–18:00  
vendredi: 10:00–13:00 13:30–18:00  
samedi: 10:00–13:00 13:30–18:00



## ANTWERPEN

## Chocolate Nation

Antwerpen won de laatste jaren als stad aan culinaire uitstraling en identiteit en op die enthousiaste golf surft Chocolate Nation al enige tijd als interactief chocolademuseum mee. Naast de 4000 m<sup>2</sup> levendige expositieruimte herbergt het museum een atelier waar afgestudeerde chocolatiers zich verder in het ambacht kunnen specialiseren. Samen met een vast team staan ze onder meer in voor een breed assortiment pralines, bean-to-bar repen, voetbalschoenen, stiletto's en Fortune hearts die verwijzen naar het Antwerpse Chinatown waar het museum pal aan grenst.

*Ces dernières années, Anvers a vu sa notoriété et son identité culinaires progresser et Chocolate Nation - musée interactif du chocolat - surfe sur cette vague d'enthousiasme depuis quelque temps déjà. Outre les 4000 m<sup>2</sup> d'espace d'exposition animé, le musée abrite un atelier où les chocolatiers diplômés peuvent se spécialiser davantage dans leur métier. Avec l'aide d'une équipe permanente, ils produisent un large assortiment de pralines, de barres bean to bar, de souliers de football, de stilettos et de Fortune hearts qui font référence au quartier chinois d'Anvers, voisin du musée.*

☎ 03 207 08 08  
📍 Koningin Astridplein 7  
2000 Antwerpen  
🌐 chocolatenation.be

maandag: 10:15–18:00  
dinsdag: 10:15–18:00  
woensdag: 10:15–18:00  
donderdag: 10:15–18:00  
vrijdag: 10:15–18:00  
zaterdag: 10:15–18:00  
zondag: 10:15–18:00



## DelRey

DelRey is voor vele Antwerpenaars een synoniem voor pralines en fijne patisserie. Dat is geen veronderstelling maar een feit dat men moet verdienen. Of beter een statement dat Bernard Proot en zoon Jan samen met hun team dagelijks waarmaken. Hun toewijding en werklust is daar niet vreemd aan. The Chocolate Lounge heeft als smakelijk verlengstuk van hun boetiek die connectie met de Antwerpenaars en toeristen alleen maar met de jaren versterkt. Geen betere plaats in 't stad om onmiddellijk van hun rijk repertoire aan patisserie en pralines te kunnen genieten. Midden in de Diamantwijk vindt men onder meer een rijke collectie tabletten gemaakt van 'grand cru' chocolade naast tuiles, Antwerpse handjes en fonkelende, eetbare diamanten.

*Pour de nombreux Anversois, DelRey est synonyme de pralines et de pâtisserie fine. Ce n'est pas qu'une supposition mais un fait qui se mérite. Ou plutôt une affirmation que Bernard Proot et son fils Jan, ainsi que leur équipe, concrétisent chaque jour. Leur dévouement et leur éthique de travail n'y sont pas étrangers. The Chocolate Lounge, l'espace de dégustation qui s'inscrit dans le prolongement de leur boutique, n'a fait que renforcer ce lien avec les Anversois et les touristes au fil des ans. Il n'y a pas de meilleur endroit en ville pour profiter immédiatement de leur riche répertoire de pâtisseries et de pralines. Au milieu du quartier des diamantaires, on trouve, entre autres, une riche collection de tablettes en chocolat Grand Cru côtoyant des tuiles, des mains d'Anvers et des diamants scintillants et comestibles.*



## Chocolatier Goossens

'Think local, act global'. Chocolatier Eric Goossens kennen de meeste chocoladeliefhebbers als de ambachtsman die zich richt op zijn stad Antwerpen als inspiratiebron. Die aanpak heeft hij van geen vreemden gezien zijn vader René als uitvinder bekend werd door de chocolade Antwerpse handjes die hij met Elixir d'Anvers vulde. Goossens jr. gaat op dat elan verder om unieke producten te creëren en gebruikt voor zijn creaties van donkere chocolade een eigen blend samengesteld uit cacao's van vijf verschillende single-estates uit Midden- en Zuid-Amerika. Voor zijn creaties met melkchocolade gaat zijn voorkeur naar chocolade afkomstig van plantages op het Indonesische eiland Java.

*'Think local, act global'. Aux yeux de la plupart des amateurs de chocolat, le chocolatier Eric Goossens est un artisan qui se concentre sur sa ville d'Anvers comme source d'inspiration. Une approche familiale, puisque son père René est l'inventeur des mains d'Anvers en chocolat qu'il remplit d'Elixir d'Anvers. Goossens jr. poursuit dans cette voie pour créer des produits uniques et, pour ses créations de chocolat noir, il utilise son propre mélange composé de fèves de cacao provenant de cinq états différents d'Amérique centrale et du Sud. Pour ses créations en chocolat au lait, sa préférence va au chocolat provenant des plantations de l'île indonésienne de Java.*

☎ 03 470 28 61  
 📍 Appelmansstraat 5  
 2018 Antwerpen  
 🌐 delrey.be

maandag: 09:00–18:00  
 dinsdag: 09:00–18:00  
 woensdag: 09:00–18:00  
 donderdag: 09:00–18:00  
 vrijdag: 09:00–18:00  
 zaterdag: 09:00–18:00

☎ 03 239 13 10  
 📍 Isabellalei 6  
 2018 Antwerpen  
 🌐 goossens-chocolatier.com

maandag: 09:00–18:00  
 dinsdag: 09:00–18:00  
 woensdag: 09:00–18:00  
 donderdag: 09:00–18:00  
 vrijdag: 09:00–18:00  
 zaterdag: 09:00–18:00





Chocolatier Delrey — Antwerpen



Brasserie De Waterloo — Waterloo



Moeder Babelutte Café — Knokke-Heist



The Living — Harelbeke

## Günther Watté

Vijftien jaar werkte Günther Watté als gediplomeerd banketbakker in de patisserie van zijn ouders om daarna een eigen chocoladecafé te openen. De ouderlijke band bleef professioneel bestaan. Zijn vader helpt mee in het atelier van de zaak. Met zijn café vormt hij een buitenbeentje in het vakgebied. Met zijn collectie pralines en tabletten maakt hij er uiteraard helemaal deel van uit. Tot zijn meer tot de verbeelding sprekende pralines behoren Salt & Pepper op basis van donkere chocolade gevuld met fleur de sel en sarawakpeper en Russia die gevuld is met de smaak van Russische thee. Een bijzondere vermelding verdienen de stukjes gekonfijte citroen die hij in melkchocolade of donkere chocolade dipt.

*Pendant quinze ans, Günther Watté a travaillé comme pâtissier qualifié dans la pâtisserie de ses parents avant d'ouvrir son propre café de chocolat. Le lien professionnel avec ses parents est resté. Son père aide à l'atelier de l'entreprise. Avec son café, il sort des sentiers battus dans la profession. Sa collection de pralines et de tablettes le prouve à l'envi. Parmi ses pralines les plus imaginatives, citons Salt & Pepper, à base de chocolat noir fourré à la fleur de sel et au poivre de Sarawak, et Russia, fourré à la saveur du thé russe. Mention spéciale pour les morceaux de citron confit qu'il trempe dans du chocolat au lait ou noir.*

☎ 03 293 58 94  
📍 Steenhouwersvest 30  
2000 Antwerpen  
🌐 [watte.be](http://watte.be)

dinsdag: 10:30–18:00  
woensdag: 10:30–18:00  
donderdag: 10:30–18:00  
vrijdag: 10:30–18:00  
zaterdag: 10:30–18:00  
zondag: 10:30–18:00



## IN CHOC by Tom Coosemans

Chocolatier Tom Coosemans brengt in zijn winkel op het Antwerpse Eilandje een repertoire waarbij hij zowel de klassieke fijnproever wil plezieren als de foodies die graag met ongewone smaakcombinaties geprikkeld willen worden. Daarvoor kiest hij bij voorkeur voor kwalitatieve ingrediënten die door een erkende herkomstbenaming beschermd worden. Of omwille van een specifiek terroir voor een onderscheidende smaak garant staan. Denk aan hazelnoten uit Piemonte, citrusvruchten zoals yuzu uit Japan of vanille uit Frans-Polynesië. Wat origine chocolade betreft geniet de markante variëteit uit Papoea-Nieuw-Guinea zijn bijzondere interesse wat onder meer resulteert in een Madong-reep met typisch rokerige, aardse smaak.

*Dans sa boutique située sur l'Eilandje à Anvers, le chocolatier Tom Coosemans présente un répertoire qui vise à satisfaire à la fois les connaisseurs traditionnels et les gourmands qui aiment être surpris par des associations de saveurs inhabituelles. Pour ce faire, il préfère utiliser des ingrédients de haute qualité, protégés par une appellation d'origine reconnue. Ou qui garantissent un goût distinctif dû à un terroir spécifique. Pensons aux noisettes du Piémont, aux agrumes comme le yuzu du Japon ou à la vanille de Polynésie française. En ce qui concerne le chocolat d'origine, la variété frappante qu'offre la Papouasie-Nouvelle-Guinée justifie son intérêt, ce qui se traduit par une barre Madong au goût fumé et terreux typique.*

📍 Nassastraat 15  
2000 Antwerpen  
🌐 [inchoc.be](http://inchoc.be)

woensdag: 10:00–18:00  
donderdag: 10:00–18:00  
vrijdag: 10:00–18:00  
zaterdag: 10:00–18:00  
zondag: 11:00–17:00



## Jitsk

Jitsk Heyninck of kortweg Jitsk behoort tot de vernieuwende pioniers onder de chocolatiers. Gedreven door kennis en hongerig naar oplossingen heeft hij met Puck een nieuw volledig plantaardig product gecreëerd. Zo kunnen mensen met een allergie voor gluten of lactose en zowel kinderen als volwassenen met diabetes toch van chocolade genieten. Melk vervangt hij daarvoor door kokosmelkpoeder en suiker door Zusto, terwijl de pure smaak van chocolade gegarandeerd blijft. Puck bestaat momenteel in vier tabletten en in hazelnootpasta, terwijl diverse nieuwe producten in dezelfde geest in de pijplijn zitten. Jitsk maakt naast pralines en tabletten ook roomijs dat sinds kort ook op de Food Market van Gare Maritime in Brussel te verkrijgen is.

*Jitsk Heyninck, ou Jitsk en abrégé, est l'un des pionniers parmi les chocolatiers. Fort de son savoir et avide de solutions, il a créé Puck, un nouveau produit entièrement végétal. Il offre ainsi l'opportunité aux personnes souffrant d'une allergie au gluten ou au lactose et aux enfants et adultes diabétiques d'apprécier le chocolat. Il remplace le lait par du lait de coco en poudre et le sucre par du Zusto tout en garantissant le goût pur du chocolat. Puck existe actuellement en quatre tablettes et en pâte à tartiner aux noisettes, tandis que plusieurs nouveaux produits dans le même esprit sont en préparation. Outre les pralines et les tablettes, Jitsk fabrique également des glaces, qui sont depuis peu disponibles sur le Food Market de la Gare Maritime à Bruxelles.*

☎ 0486 23 50 02  
📍 Boomgaardstraat 1  
2018 Antwerpen  
🌐 [jitsk.com](http://jitsk.com)

dinsdag: 09:00–18:00  
woensdag: 09:00–18:00  
donderdag: 09:00–18:00  
vrijdag: 09:00–18:00  
zaterdag: 09:00–18:00



## The Chocolate Line

Voir page: 36

Zie pagina: 36

☎ 03 206 20 30  
📍 Paleis op de Meir - Meir 50  
2000 Antwerpen  
🌐 [thechocolateline.be](http://thechocolateline.be)

## V-CHOCOLATIER by Sweertvaegher

Voir page: 68

Zie pagina: 68

☎ 03 226 36 91  
📍 Groendalstraat 8  
2000 Antwerpen  
🌐 [v-chocolatier.be](http://v-chocolatier.be)

## AWANS

## Benoît Nihant

Benoît Nihant n'est pas seulement un chocolatier et cacaoïevier réputé, il est aussi devenu voici quelques années planteur après avoir acquis en 2016 plusieurs hectares de terrain au Pérou en bordure de la forêt amazonienne. Cet automne est un moment important pour la plantation puisque les arbres portent leurs premiers fruits et leurs récolte aura lieu cette année pour la première fois. On imagine l'impatience de Benoît Nihant face à cette première récolte qui s'annonce modeste mais que lui et ses équipes auront un énorme plaisir à transformer en chocolat d'exception. Car c'est du côté de la sélection rigoureuse des fèves de chocolat et de la mise en œuvre stricte du concept « Bean-to-bar » que se trouve la recette du succès de ce chocolatier qui reste très proche des treize plantations à travers le monde où il achète ses fèves de cacao. Dans ses ateliers, il les concasse, torréfie et les transforme en chocolat Grand Cru en veillant à préserver le caractère propre de chaque terroir, tout en exaltant les notes aromatiques d'origines. On ne présente plus ses tablettes grand cru ou sa praline Samba, une bouchée en forme de cœur fourrée d'un caramel coulant au fruit de la passion. À côté de celle-ci, les barres chocolatées rivalisent de gourmandise, sa version pistache est garnie d'une ganache grand cru de Madagascar parsemée d'éclats de pistache torréfiée et d'un marsepain pistache. Elle est à elle seule une invitation au voyage en Orient.

*Benoît Nihant is niet alleen een gereputeerd chocolatier en cacaooverwerker, enkele jaren geleden werd hij ook cacaoër toen hij in 2016 meerdere hectaren grond in Peru aankocht, te vinden aan de rand van het Amazonewoud. Deze herfst wordt een groot moment voor zijn plantage, gezien de bomen hun eerste vruchten dragen en de oogst dit jaar voor het eerst zal plaatsvinden. We kunnen ons het ongeduld van Benoît Nihant voorstellen voor deze eerste oogst, die bescheiden beloofd te worden, maar die hij en zijn team ongetwijfeld zullen transformeren in uitzonderlijke chocolade. Het is nu eenmaal de strenge selectie van cacao's en de strikte toepassing van het 'bean-to-bar' concept dat het succesrecept is van deze chocolatier die zeer nauw samenwerkt met de dertien plantages wereldwijd waar hij zijn cacao's vandaan haalt. In zijn ateliers plet, roostert en verwerkt hij ze tot grand cru chocolade, terwijl hij erop toeziet dat het karakter van elk terroir bewaard blijft en de oorspronkelijke aromatische tonen goed tot hun recht komen. Zijn grand cru chocoladetabletten en sambapraline hoeven we niet meer voor te stellen, een hartvormige praline gevuld met lopende karamel met passievrucht. Eveneens niet te versmaden zijn de chocoladerepen, waaronder een pistacheversie afgewerkt met een grand cru ganache uit Madagaskar bestrooid met stukjes geroosterde pistache en marsepein van pistache. Een stukje van deze chocolade proeven is een reis op zich.*

☎ 04 365 72 57  
 📍 Rue de l'Estampage 6  
 4340 Awans  
 🌐 benoithiant.be

lundi: 10:00–18:00  
 mardi: 10:00–18:00  
 mercredi: 10:00–18:00  
 jeudi: 10:00–18:00  
 vendredi: 10:00–18:00  
 samedi: 10:00–18:00



**BASTOGNE**

**Pierre Plas**

Pierre Plas est devenu en quelques années le chocolatier de référence dans le sud de la Belgique. Avec sa compagne Aline Ridole - elle aussi chocolatière, ils pensent chocolat, vivent chocolat et voyagent même chocolat. C'est lors d'un périple en Indonésie et plus précisément à Bali qu'ils ont découvert toute la complexité aromatique des fèves de cacao locales. Ce cacao qui dévoile une saveur de banane couplée à des notes légèrement acidulées deviendra la base de leur chocolat favori. Au côté de celui-ci, le couple apprécie travailler le cacao mexicain pour ses notes fumées et de caramel. Du magasin, on peut observer les chocolatiers façonner leur dernière collection qui associe dans un jeu de textures et de saveurs une gelée fruitée à une onctueuse ganache. On se laisse séduire par la pêche et vanille de Tahiti, une gelée de pêche blanche associée à une ganache infusée par l'une des meilleures vanilles du monde, celle de Tahiti. Plus subtile encore, la bouchée ananas-fruit de passion et gingembre où ce dernier fraîchement râpé a été infusé dans une ganache au chocolat au lait. Du côté des classiques, c'est l'équilibre et l'intensité des truffes Grand cru de Bali qui emporte nos suffrages. La saveur raffinée et la qualité des pralines de Pierre Plas ont en tout cas convaincu notre jury, nous lui attribuons le titre de chocolatier 2023 pour la Wallonie.

*Pierre Plas groeide in enkele jaren uit tot dé referentie op het vlak van chocolade in het zuiden van België. Samen met zijn partner Aline Ridole – ook chocolatiër – draait alles om chocolade: ze reizen er zelfs voor. Het was tijdens een reis naar Indonesië, meer bepaald naar Bali, dat ze de aromatische complexiteit van de lokale cacaobonen ontdekten. Deze cacao met een hint van bananen en frisure tonen werd de basis van hun favoriete chocolade. Daarnaast werkt dit koppel ook graag met Mexicaanse cacao omwille van de rokerige en karamelachtige tonen. Vanuit de winkel kun je zien hoe beide chocolatiers hun collectie vorm geven, een spel van texturen gecombineerd met fruitige geleien en smeuïge ganaches. We laten ons verleiden door perzik en vanille uit Tahiti, een geleï van witte perzik gekoppeld aan een ganache met daarin een van de beste vanilles ter wereld, die uit Tahiti. Nog verfijnder smaakt de bonbon van ananas met passievrucht en gember, een praline waar versgeraspde gember aan een ganache van melkchocolade werd toegevoegd. Wat de klassiekers betreft vallen we voor het evenwicht en de intensiteit van de 'grand cru' truffels met Balinese cacao. De geraffineerde smaken en de kwaliteit van de pralines van Pierre Plas wisten onze jury te overtuigen. En precies daarvoor krijgt hij, samen met zijn partner, de titel van Chocolatier van het Jaar 2023 voor Wallonië.*

☎ **061 41 18 37**  
 📍 Rue du Vivier 128  
 6600 Bastogne  
 🌐 [pierreplas.be](http://pierreplas.be)

mardi: 10:00–18:30  
 mercredi: 10:00–18:30  
 jeudi: 10:00–18:30  
 vendredi: 10:00–18:30  
 samedi: 10:00–18:30  
 dimanche: 10:30–18:00



**BARCHON**

**Schonmacker** **NEW**

Bernard Schonmacker a baigné dès sa plus tendre enfance dans le mode de la Boulangerie-Pâtisserie et du chocolat. Depuis une petite vingtaine d'année, il perpétue la tradition familiale, tout en conciliant le savoir-faire familial de plusieurs générations de boulangers-pâtisseries avec les techniques et recettes plus actuelles. Le chocolatier travaille des saveurs originales comme la ganache au gingembre, au piment, aux épices poivrées ou encore des ganaches blanches au lait poire cannelle, violette ou cappuccino. Tous ces chocolats sont réalisés à partir de cacao issu de fèves 'pure origine'. Nos deux coups de cœur chez Schonmacker, 'Plaisir d'orange', une demi tranche d'orange confite garnie partiellement de chocolat noir et Guérande un pavé fondant au caramel beurre salé..

*Bernard Schonmacker werd van kinds af ondergedompeld in de wereld van brood, patisserie en chocolade. Al bijna twintig jaar zet hij de familietraditie verder, waarbij hij de kennis van meerdere generaties bakkers en patissiers in de familie koppelt aan de jongste technieken en recepten. Als chocolatiër werkt hij graag met originele smaken zoals ganache met gember, chili, peperige kruiden of witte ganache met melk, peer, kaneel, viooltjes of cappuccino. Alle chocolade is op basis van 'pure origin' cacaobonen. Onze twee favorieten bij Schonmacker*

☎ **04 387 72 43**  
 📍 Rue L. Jungling 29  
 4671 Barchon  
 🌐 [chocolaterie-schonmacker.be](http://chocolaterie-schonmacker.be)

mardi: 10:00–12:30 13:30–18:00  
 mercredi: 10:00–12:30 13:30–18:00  
 jeudi: 10:00–12:30 13:30–18:00  
 vendredi: 10:00–12:30 13:30–18:00  
 samedi: 10:00–12:30 13:30–18:00



ker zijn: 'Plaisir d'orange,' een half schijfje gekonfijte sinaasappel dat deels is afgewerkt met donkere chocolade en de 'Guérande,' een vierkante praline van donkere chocolade met gezouten boterkaramel.

**BATTICE****Demaret**

C'est avec beaucoup de fierté que Corine et Bénédicte Demaret ont passé le cap du quarantième anniversaire de la maison créée par leur père Godefroid. C'est qu'elles ont fait évoluer cette entreprise : aujourd'hui, la maison dénombre pas moins de 100 variétés de pralines, orangettes, citronnettes ou pâtes à tartiner. C'est la praline enrobée qui en est la star depuis des années. Elle est réalisée manuellement, le fourrage est dressé sur une pastille de chocolat qui sert de support avant d'être nappé d'un enrobage de chocolat noir, blanc ou lait. Le chocolat noir 70% a pour origine le Ghana, il est issu du commerce équitable et affiche une saveur fortement cacaoitée. On le retrouve également dans l'une de leur dernière création, un palet thé au fourrage de ganache noire infusée de thé noir parfumé 'flocons d'épices' de chez Dammann aux notes épicée et boisée.

*Met veel trots vierden Corine en Bénédicte Demaret de 40ste verjaardag van deze zaak die door hun vader Godefroid destijds werd opgericht. Beide dames zorgden voor een enorme evolutie in het bedrijf: vandaag tellen we niet minder dan 100 verschillende pralines, orangettes, citronnettes en chocoladepasta's. Toppers zijn al jaar en dag met chocolade omhulde pralines. Ze worden volledig met de hand gemaakt. De vulling wordt op een pastille van chocolade gelegd, die voor steun zorgt en nadien bedekt wordt met melkchocolade of witte chocolade. De donkere 70% chocolade komt uit Ghana, is fairtrade en bezit een intense cacao'smaak. We proeven deze chocolade trouwens in een van hun laatste creaties, een schijfje gevuld met donkere ganache met een infusie van zwarte thee 'flocons d'épices' van Dammann Frères, een thee met kruidige en houtachtige tonen.*

☎ **087 67 50 06**  
 📍 **Voie de la Chocolaterie 89**  
**4651 Battice**  
 🌐 **chocolatierdemaret.be**

mardi: 09:00–12:00 13:00–17:30  
 mercredi: 09:00–12:00 13:00–17:30  
 jeudi: 09:00–12:00 13:00–17:30  
 vendredi: 09:00–12:00 13:00–17:30  
 samedi: 10:00–12:00 14:00–17:00

**BEAUMONT****Chocolaterie Alain Bressant**

Avec l'arrivée de leur fils Lorent, c'est maintenant en famille qu'Alain Bressant et son épouse continuent d'écrire l'histoire de leur chocolaterie. Leur garçon est une nouvelle force vive qui apporte de la créativité mais aussi plus de technicité par l'utilisation de nouvelles techniques. Tout cela induit une plus grande de modernité à l'assortiment. En faisant le choix du cacao-trace de Belcolade, l'origine durable et qualitative du chocolat est garantie, tout comme la juste rétribution des producteurs de fèves. Dans l'assortiment des chocolats de diverses origines - Côte d'Ivoire, Vietnam et Papouasie-Nouvelle Guinée - sont travaillés en tablettes et pralines classiques marquées par la recherche constante de nouvelles saveurs. La dernière-née est une création de Lorent Bressant, à savoir une praline caramel et citron vert fourrée d'une ganache noire à la verveine.

*Met de komst van zoon Lorent wordt de geschiedenis van deze zaak van Alain Bressant en zijn echtgenote in familieverband verdergezet. Hun zoon is niet alleen de nieuwe drijvende kracht in hun bedrijf, maar zorgt ook voor meer creativiteit en techniek door het gebruik van nieuwe methodes. Dit alles zorgt voor meer moderniteit in het assortiment. Door te kiezen voor de traceerbaarheid van Belcolade wordt de duurzame herkomst en kwaliteit van de chocolade gewaarborgd en krijgen cacao'sbonenproducenten een eerlijke vergoeding. De chocolades van diverse oorsprongen - Ivoorkust, Vietnam en Papoea-Nieuw-Guinea - worden verwerkt tot chocoladerepen en klassieke pralines met een constante zoektocht naar nieuwe smaken. De jongste creatie van Lorent Bressant is een praline met karamel en limoen gevuld met een donkere ganache met ijzerkruid.*

☎ **071 58 91 59**  
 📍 **Vieux Chemin de Charleroi 15**  
**6500 Beaumont**  
 🌐 **chocolateriebressant.be**

lundi: 13:30–18:30  
 mardi: 09:00–12:30 13:30–18:30  
 mercredi: 09:00–12:30 13:30–18:30  
 jeudi: 09:00–12:30 13:30–18:30  
 vendredi: 09:00–12:30 13:30–18:30  
 samedi: 09:00–12:30 13:30–18:30





## BEERNEM

## Pralifino

Pralifino verdeelt vanuit een atelier in Beernem een divers assortiment pralines via negen winkels. Vermeldenswaardig is het kleine formaat waardoor de pralines gemiddeld tussen acht en tien gram wegen en een ballotin van één kilo gemiddeld makkelijk meer dan honderd stuks omvat. In het assortiment met donkere pralines springt de Monroe in het oog door zijn frisse karamel van limoen in combinatie met origine chocolade van Madagaskar. De Banero combineert melkchocolade met ganache van banaan en de Cabosse Dulché omvat in de elegante vorm van de cacaopeulvrucht karamel met een vleugje zeezout.

*Depuis son atelier de Beernem, Pralifino distribue un assortiment varié de pralines via neuf magasins. Il convient de noter la petite taille des pralines, qui pèsent en moyenne entre huit et dix grammes, ce qui fait qu'un ballotin d'un kilo contient facilement plus de cent pralines. Dans la gamme des pralines au chocolat noir, le Monroe se distingue par son caramel au citron vert frais associé à un chocolat d'origine malgache. Le Banero combine le chocolat au lait avec une ganache à la banane et la Cabosse Dulché associe du caramel à une touche de sel marin dans une élégante forme de cabosse.*

📍 Sint-Jorisstraat 83 B  
8730 Beernem  
🌐 pralifino.be

maandag: 09:30–17:30  
dinsdag: 09:30–17:30  
woensdag: 09:30–17:30  
donderdag: 09:30–17:30  
vrijdag: 09:30–17:30  
zaterdag: 10:00–13:00



## BERLARE

Cher **NEW**

Deze chocolatier is al sinds 1993 in Berlare actief en vertegenwoordigde ons land op diverse wereldtentoonstellingen. Recent werd het assortiment pralines uitgebreid met Cher Specials, een reeks nieuwe vormen en eigentijdse vullingen die ons zeer goed bevielen. We denken daarbij onder meer aan pralines met een combinatie van citroen en mascarpone en deze met citroengras. Daarnaast bieden eigenaars Christine en Erik Vande Meirssche – de eerste twee letters van hun respectievelijke voornamen vormen samen de naam van hun zaak – een reeks klassieke pralines, holfiguren en gepersonaliseerd chocoladewerk.

*Actif à Berlare depuis 1993, ce chocolatier a représenté notre pays à diverses expositions universelles. Récemment, sa gamme de pralines s'est enrichie de Cher Specials, une série de nouvelles formes et de fourrages contemporains qui nous ont beaucoup plu. Notamment les pralines associant citron et mascarpone, et celles à la citronnelle. En outre, les propriétaires Christine et Erik Vande Meirssche (dont les deux premières lettres du prénom forment le nom de leur entreprise) proposent une gamme de pralines classiques, de figurines creuses et d'œuvres en chocolat personnalisées.*

📞 052 42 45 41  
📍 Turfputstraat 5  
9290 Berlare  
🌐 cherberlare.be

maandag: 10:00–12:00/13:00–18:00  
dinsdag: 10:00–12:00/13:00–18:00  
donderdag: 10:00–12:00/13:00–18:00  
vrijdag: 10:00–12:00/13:00–18:00  
zaterdag: 09:00–18:00



## BERNEAU

## Didier Smeets

C'est toujours dans le cadre d'une ancienne galerie d'art que Didier Smeets présente ses créations, il a néanmoins annoncé que, vu la demande grandissante et le besoin d'espace pour réaliser ses chocolats dans le principe du bean to bar, il a prévu d'aménager dans un nouvel espace du côté de Bombay. Il faudra sans doute attendre 2024 pour profiter de ces nouvelles installations. En attendant, le chocolatier continue de sélectionner avec rigueur des matières premières durables et équitables pour torréfier ses fèves de cacao et fabriquer son propre chocolat. Les multiples origines de cacao se déclinent dans une étroite collection de pralines d'une grande finesse. Chaque année, c'est en octobre que le chocolatier délivre ses dernières créations. Réalisée avec du sel de Maras extrait naturellement sur les flancs de Cuzco, au Pérou, c'était une quasi évidence de l'associer avec un chocolat de la même origine. Une vraie pierre précieuse de saveur.

*Nog steeds stelt Didier Smeets zijn creaties voor in een voormalige kunstgalerij. Maar omdat de vraag almaar groter wordt en hij ook meer ruimte nodig heeft om van 'bean-to-bar' te werken, gaat hij binnenkort verhuizen naar een ander pand in de buurt van Bombay. Hoe dan ook is het nog wachten tot 2024 vóór alle nieuwe installaties klaar zijn voor productie. In afwachting selecteert hij eerlijke en duurzame grondstoffen en roostert hij zijn cacaobonen zelf, zoals we dat van hem gewend zijn. Diverse cacao-soorten van allerlei oorsprong liggen aan de basis van zijn pralines en bonbons met een enorme finesse. Elk jaar in oktober stelt hij een nieuwe collectie voor. Zo wordt een praline van Peruaanse chocolade gecombineerd met zout van Maras in Peru, afkomstig van zoutpannen op de hooggelegen heuvels van Cuzco: een pareltje.*

☎ 04 379 55 71  
📍 Rue des Fusillés 1A  
4607 Berneau  
🌐 didiersmeets.com

mardi: 09:00–18:00  
mercredi: 09:00–18:00  
jeudi: 09:00–18:00  
vendredi: 09:00–18:00  
samedi: 09:00–18:00  
dimanche: 10:00–17:00



## BERTEM

## Xocolata

Britt Mommens is met haar chocoladeboetiek en crèmerie, die ze eind 2020 in Bertem opende, als zelfstandige chocolatier een nieuwkomer. In datzelfde jaar behaalde ze in hotelschool Ter Groene Poorte haar diploma als bakker, banketbakker, ijsbereider en chocolatier. Maar toch is ze al meer dan twintig, naar eigen zeggen, zeer leerrijke jaren in de sector actief. Ze kiest daarbij voor de puurheid van traditionele chocolade die ze verrijkt met nieuwe smaken en texturen. Een aanpak die ze onder meer combineert met een speciale, voor voeding gecertificeerde techniek om pralines of tabletten te personaliseren.

*Avec sa boutique de chocolats et sa crèmerie ouvertes en tant que chocolatière indépendante à Bertem fin 2020, Britt Mommens est une nouvelle venue. La même année, elle s'est vu délivrer par l'école hôtelière Ter Groene Poorte son diplôme de boulangère, pâtissière, glacière et chocolatière. Ce qui ne l'empêche pas d'être dans le secteur depuis plus de vingt ans, des années très instructives selon ses propres termes. Elle opte pour la pureté du chocolat traditionnelle, qu'elle enrichit de nouvelles saveurs et textures. Une approche qu'elle combine, entre autres, avec une technique spéciale certifiée pour l'alimentation pour personnaliser des pralines ou des tablettes.*

☎ 016 53 53 80  
📍 Weygenstraat 25  
3060 Bertem  
🌐 xocolata.be

dinsdag: 12:00–21:00  
woensdag: 12:00–21:00  
donderdag: 12:00–21:00  
vrijdag: 12:00–21:00  
zaterdag: 10:00–21:00  
zondag: 10:00–21:00



## BOUGE

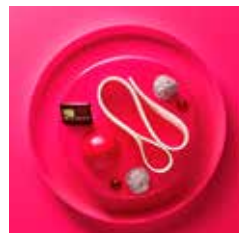
## Caprice

On ne doit plus vanter la qualité comme la créativité des produits proposés depuis plus de vingt-cinq ans par Frank Duvet. Situé sur les hauteurs de Namur, on y fait la file pour découvrir ses pâtisseries, tartes, viennoiseries, macarons, mais également ses chocolats. Pour la fabrication de ceux-ci, il a choisi une référence française, Valrhona, dont il magnifie les différents chocolats dans sa collection de pralines, orangettes, tablettes et autres mendiants. Dans ces dernières créations de pralines, on retrouve de nouvelles saveurs, la bouchée thym et citron ou encore celle au lait de coco.

*Na meer dan 25 jaar hoeven we de kwaliteit en de creativiteit die Frank Duvet voorstelt niet meer te lauweren of extra in de verf te zetten. Gelegen in een deelgemeente van Namen staan klanten dagelijks in de rij voor zijn patisserie, taarten, viennoiserie, macarons en chocolade. Hij werkt daarvoor samen met het bekende Franse merk Valrhona, die tal van chocolades aanbieden die hij vervolgens verwerkt tot pralines, orangettes, tabletten, chocoladerepen en studentenhaver. In zijn jongste pralinecollectie zitten een paar nieuwe smaken, zoals een bonbon met tijm en citroen en een praline met kokosmelk.*

☎ 081 21 05 91  
📍 Chaussée de Louvain 400  
5004 Bouge  
🌐 [boulangeriecaprice.be](http://boulangeriecaprice.be)

mercredi: 06:30–18:00  
jeudi: 06:30–18:00  
vendredi: 06:30–18:00  
samedi: 06:30–18:00  
dimanche: 06:30–18:00



## BRAINE-L'ALLEUD

## Maoline

Marie-Caroline Vroman a installé son atelier de fabrication et son magasin dans un entrepôt situé en contrebas de la maison familiale. C'est ici que tout avait commencé en 2015 alors qu'elle sortait d'un stage chez un chocolatier de la région. Trois chocolats d'origine sont principalement utilisés dans ses fabrications : le Sao Tomé à 70 %, l'Equateur à 76% et l'Abinao à 85% de chez Valrhona. La particularité de la collection de pralines de Marie Caroline est que chacune d'elles porte le prénom d'un parent, d'une amie. Tout ce petit monde compose un comptoir richement garni. Dernière arrivée, Léa, une douceur au chocolat blanc et croquant nougatine qui porte le prénom de sa dernière merveille, sa propre fille.

*Marie-Caroline Vroman vestigde haar atelier en winkel in een magazijn vlak bij het ouderlijk huis. Het startte allemaal in 2015 nadat ze stage had gelopen bij een chocolatier uit de regio. Voor haar creaties maakt ze hoofdzakelijk gebruik van drie "origin" chocolades: de Sao Tomé 70%, de Ecuador 76% en de Abinao 85% van Valrhona. Bijzonder aan de collectie van Marie-Caroline is dat al haar pralines de voornaam dragen van een familielid, vriend of vriendin. Al deze personages vormen samen een goed gevulde toonbank. Haar nieuwste praline heet Léa, een bonbon van witte chocolade met krokante nougatine, vernoemd naar haar jongste creatie, haar eigen dochter.*

☎ 0474 31 29 45  
📍 Chaussée de Nivelles 380  
1420 Braine-l'Alleud  
🌐 [maoline.be](http://maoline.be)

mardi: 10:00–18:00  
mercredi: 10:00–18:00  
jeudi: 10:00–18:00  
vendredi: 10:00–18:00  
samedi: 10:00–18:00



**BRAINE-LE-COMTE**

**Legast**

Thibaut Legast fabrique son propre chocolat dans le principe « bean-to-bar » à partir de fèves sélectionnées en Amérique Latine par lui-même et son épouse Patricia Ferero. Grâce à sa connaissance technique des terroirs et entretenant toujours des contacts avec les paysans locaux, Patricia sélectionne exclusivement des fèves criollos et trinitarios cultivées dans un esprit durable et équitable. Thibaut, quant à lui, exploite les notes aromatiques naturelles des cacao's dans ses créations, plusieurs awards ont récompensés le couple dans les concours internationaux. Dans les pralines, nos préférences s'orientent vers la Tumi, une bouchée de chocolat noir agrémentée de morceaux d'orange confite et pour l'Offrande Aztèque, un cœur réalisé avec un enrobage lait contenant une ganache moka.

*Thibaut Legast maakt zijn eigen chocolade volgens het 'bean-to-bar' principe met cacao's die hij samen met zijn echtgenote Patricia Ferero selecteert in Latijns-Amerika. Dankzij haar technische kennis van de terroirs en uitstekend contact met de lokale cacao's, kiest Patricia uitsluitend voor criollo- en trinitariobonen die eerlijk en duurzaam worden geteeld. Thibaut zorgt er op zijn beurt voor dat alle natuurlijke aroma's van de cacao in zijn creaties tot uiting komen, waarvoor dit koppel reeds meerdere prijzen ontving tijdens internationale concours. In hun praline assortiment gaat onze voorkeur naar de 'Tumi', een bonbon van donkere chocolade met stukjes gekonfijte sinaasappel en de 'Offrande Aztèque', een hartje van melkchocolade met een ganache van mokka.*

☎ **067 56 08 74**  
 📍 Rue de la Station 65  
 7090 Braine-le-Comte  
 🌐 [legastchocolatier.com](http://legastchocolatier.com)

mar: 09:30–15:00  
 mer: 09:30–18:30  
 jeu: 09:30–18:30  
 ven: 09:30–18:30  
 sam: 09:30–18:00



**BRUGGE**

**BbyB Chocolates**

BbyB Chocolates is een eigentijdse collab tussen topchef Bart Desmidt van restaurant Bartholomeus in Knokke en chocolatier Jan Verleye uit Turnhout. BbyB staat voor Babelutte by Bartholomeus en meer dan twintig smaakervaringen die het duo onderverdeeld hebben in acht kleuren en smaakcategorieën. Denk aan pure chocolade met kersen en citroen, witte chocolade met hazelnoot en koffie of donkere chocolade met steranijs en een vleugje honing. Daarnaast maken ze ondeugende 'small boobies', de gastronomische variant van hen op de typische marshmallow of melocake.

*BbyB Chocolates est une collaboration contemporaine entre le grand chef Bart Desmidt du restaurant Bartholomeus à Knokke et le chocolatier Jan Verleye de Turnhout. BbyB, pour Babelutte by Bartholomeus, c'est plus de vingt expériences gustatives que le duo a conçues en huit couleurs et catégories de goût. Par exemple chocolat noir - cerises et citron, chocolat blanc - noisettes et café ou encore chocolat noir - anis étoilé et soupçon de miel. Ils font aussi des 'small boobies', la déclinaison gastronomique du marshmallow ou melocake typique.*

☎ **050 70 57 60**  
 📍 Sint-Amandsstraat 39  
 8000 Brugge  
 🌐 [bbyb.be](http://bbyb.be)

dinsdag: 10:00–13:00/13:30–18:00  
 woensdag: 10:00–13:00/13:30–18:00  
 donderdag: 10:00–13:00/13:30–18:00  
 vrijdag: 10:00–13:00/13:30–18:00  
 zaterdag: 10:00–13:00/13:00–18:30



## Chocolaterie Sukerbuyc

Brugge is rijk aan chocolatiers en de oudste lokale, artisanale chocolaterie van Brugge vinden we in de Katelijnestraat. Sinds eind van de jaren zeventig worden achter de gevel van Chocolaterie Sukerbuyc volgens aloude traditionele familie-recepten tal van specialiteiten gemaakt. Denk daarbij aan verse slagroompralines en boterganaches. Maar ook aan nieuwe creaties zoals een praline met bloedsinaasappel, amandelpraliné en een vleugje zeezout. Recent werd de winkel volledig vernieuwd. Elise Van Oost pakte als derde generatie in deze familiezaak samen met chef Kristoff Deryckere het vaste assortiment pralines stevig aan. Een repertoire dat ook in een nieuw jasje werd gestopt.

*Bruges est riche en chocolatiers et la plus ancienne chocolaterie locale et artisanale de Bruges se trouve dans la Katelijnestraat. Depuis la fin des années 1970, de nombreuses spécialités sont fabriquées derrière la façade de la Chocolaterie Sukerbuyc selon des recettes familiales traditionnelles et ancestrales. Comme ces pralines à la crème fraîche et aux ganaches au beurre. Mais aussi de nouvelles créations, comme un praliné à l'orange sanguine, un praliné aux amandes et une touche de sel marin. Récemment, le magasin a été entièrement rénové. Elise Van Oost, troisième génération de cette entreprise familiale, a travaillé avec le chef Kristoff Deryckere pour revoir complètement l'assortiment fixe de pralines. Un répertoire dont la présentation a également fait peau neuve.*

☎ 050 33 08 87  
 📍 Katelijnestraat 5-6  
 8000 Brugge  
 🌐 sukerbuyc.be

dinsdag: 09:00–18:00  
 woensdag: 09:00–18:00  
 donderdag: 09:00–18:00  
 vrijdag: 09:00–18:00  
 zaterdag: 09:00–18:00  
 zondag: 09:00–18:00



## Pralinette

Brugge telt aardig wat chocoladezaken en sommige maken door hun assortiment, aanpak en presentatie daarin duidelijk het verschil. Zoals Pralinette van chocolatier Fangio De Baets die achter één van de oudste gevels in de Brugse binnenstad gehuisvest is. Hij is al sinds 1992 actief en ontwikkelde in die periode een eigen universum aan pralines, tabletten, truffels, repen en chocolade-pasta. Daarbij heeft hij zowel aandacht voor traditionele, herkenbare smaken als voor eigentijdse combinaties met bijvoorbeeld karamel en Portugees zeezout of een ganache verfijnd op smaak gebracht met een infusie van Blue Grey Chinese thee. Zijn nieuwste creatie is een Cookies & cream praline.

*Bruges compte un grand nombre de chocolateries et certaines d'entre elles se distinguent clairement par leur gamme, leur approche et leur présentation. C'est le cas de Pralinette du chocolatier Fangio De Baets, qui se cache derrière l'une des plus anciennes façades du centre-ville de Bruges. Actif depuis 1992, Fangio a développé pendant cette période son propre univers de pralines, tablettes, truffes, barres et pâte à tartiner au chocolat. Il prête attention à la fois aux saveurs traditionnelles et reconnaissables et aux associations contemporaines avec, par exemple, du caramel et du sel de mer portugais ou une ganache délicatement parfumée avec une infusion de thé chinois Blue Grey. Sa dernière création est une praline Cookies & cream.*

☎ 050 34 83 83  
 📍 Wollestraat 31  
 8000 Brugge  
 🌐 pralinette.be

maandag: 09:00–18:30  
 dinsdag: 09:00–18:30  
 woensdag: 09:00–18:30  
 donderdag: 09:00–18:30  
 vrijdag: 09:00–18:30  
 zaterdag: 09:00–18:30  
 zondag: 09:00–18:30



## The Chocolate Line

The Chocolate Line, het geesteskind van Dominique Persoone bestaat in 2022 dertig jaar en zijn echt kind, met name zoon Julius Persoone werd in hetzelfde jaar als executive chef chocolatier verantwoordelijk voor de productie. Continuïteit lijkt daarmee verzekerd bij één van onze nationale vaandeldragers in het segment van de ambachtelijke chocolade- en pralineproductie. Persoone bracht immers het werk van chocolatier via tal van geslaagde mediaoptredens onder ruime belangstelling met een scherpe focus op het creëren van eigen chocolade. En dit zowel volgens het "tree-to-bar" principe op basis van cacao-bonen van eigen plantage als volgens het 'bean-to-bar' principe op basis van cacao-bonen aangeleverd door van kleinschalig werkende boeren. Visionair, sociaal geëngageerd, creatief grensverleggend en toekomst verzekerd. The Chocolate Line is voor Vlaanderen onze Chocolatier van het Jaar 2023.

*The Chocolate Line, l'idée de Dominique Persoone, fête son 30e anniversaire en 2022 et son fils Julius Persoone est devenu chef de production la même année en tant que chef exécutif Chocolatier. La continuité semble donc assurée dans l'un de nos porte-drapeaux nationaux dans le segment de la production artisanale de chocolat et de pralines. Persoone a mis en lumière le travail du chocolatier par ses nombreuses apparitions réussies dans les médias, en mettant l'accent sur la création de son propre chocolat. Et ce, aussi bien selon le principe 'tree-to-bar', à partir de fèves de cacao provenant de sa propre plantation, que selon le principe 'bean-to-bar', à partir de fèves de cacao fournies par de petits agriculteurs. Visionnaire, engagé socialement, innovant et créatif, il se veut aussi rassurant pour l'avenir. The Chocolate Line est élu Chocolatier de l'année 2023 en Flandre.*



© Raphael Gabauer

☎ 050 34 10 90  
 📍 Simon Stevinplein 19  
 8000 Brugge  
 🌐 thechocolateline.be

maandag: 10:30–18:30  
 dinsdag: 09:30–18:30  
 woensdag: 09:30–18:30  
 donderdag: 09:30–18:30  
 vrijdag: 09:30–18:30  
 zaterdag: 09:30–18:30  
 zondag: 10:30–18:30



## V-CHOCOLATIER by Sweertvaegher

Voir page: 68

Zie pagina: 68

☎ 0471 85 30 73  
 📍 Geldmuntstraat 39  
 8000 Brugge  
 🌐 v-chocolatier.be

# WE HAVE SPACES



# FOR ALL OF YOUR EVENTS

BRUSSELS  
EXPO

..ll.

[www.brussels-expo.be](http://www.brussels-expo.be)

## BRUXELLES

### L'Alchimie du Chocolat

Voir page: 91  
Zie pagina: 91

☎ 02 649 77 66  
📍 Rue des Hellènes 64  
1050 Bruxelles  
🌐 [alchimieduchocolat.be](http://alchimieduchocolat.be)

### Benoit Nihant

Voir page: 28  
Zie pagina: 28

☎ 02 346 78 14  
📍 Rue Xavier de Bue 32  
1180 Bruxelles  
🌐 [alchimieduchocolat.be](http://alchimieduchocolat.be)

### Centho

Voir page: 51  
Zie pagina: 51

☎ 02 534 81 00  
📍 Chée de Waterloo 506  
1050 Bruxelles  
🌐 [benoitnihant.be](http://benoitnihant.be)

### Concept Chocolate **NEW**

La particularité de cette chocolaterie créer par Maxime Pliester réside dans la production de chocolat personnalisé et dans son orientation vers le tourisme. L'atelier boutique a d'ailleurs été aménagé en ce sens, des groupes venant régulièrement visiter les lieux pour découvrir les différents aspects de la fabrication du chocolat : les ingrédients, l'origine, la culture du cacao, la gamme de produits, etc. Les participants peuvent même travailler dans l'atelier pour montrer leur savoir-faire artistique et leur créativité. A côté de la création de produits personnalisés, le chocolatier et son équipe proposent une large gamme de produits dont d'excellentes tablettes de chocolats grands crus, des pralines variés dans lesquels on épingle son palet au caramel beurre salé et châtaigne ou sa bouchée praliné cacahuète. La production de glace maison se déguste au salon de thé Chatou voisin de l'atelier.

*Het markante van deze chocolatier is dat Maxime Pliester vrijwel uitsluitend gepersonaliseerde chocolade maakt en zich op het toerisme richt. De winkel annex atelier zijn daar speciaal voor ingericht en groepen nemen regelmatig deel aan workshops om de verschillende aspecten van het chocolademaken te ontdekken: de ingrediënten, oorsprong, cacao-teelt, diverse producten, enz. Deelnemers kunnen zelfs meewerken in het atelier om ervaring op te doen en hun creativiteit te tonen. Naast de creatie van gepersonaliseerde chocolades stellen de chocolatier en zijn team een breed gamma producten voor met daarin uitstekende 'grand cru' chocoladerepen, diverse pralines waaronder bonbons met gezouten boterkaramel en kastanje of met praliné en pinda. Voor het huisgemaakte ijs moet je naar tearoom Chatou naast het atelier.*

☎ 02 733 69 95  
📍 Michel Angelolaan 47  
1000 Bruxelles  
🌐 [centho.be](http://centho.be)

☎ 02 242 94 66  
📍 Rue des Chardons 19  
1030 Bruxelles  
🌐 [conceptchocolate.eu](http://conceptchocolate.eu)

mardi: 10:00–18:00  
mercredi: 10:00–18:00  
jeudi: 10:00–18:00  
vendredi: 10:00–18:00  
samedi: 10:00–18:00





## Frederic Blondeel

Frederic Blondeel n'est pas seulement l'un des meilleurs chocolatiers du pays, il est aussi un torréfacteur de talent. Il faut dire que ce métier est marqué dans son ADN, vu son appartenance à une famille de torréfacteurs de café. Dans son coffe &amp; ice cream bar où l'on retrouve son chocolat chaud signature, on déguste également du café torréfié maison. Depuis quelques années, c'est à son tour de s'illustrer dans ce savoir-faire en produisant son chocolat selon le principe du bean-to-bar. Il sélectionne pour cela des fèves de cacao en provenance d'Asie du sud et d'Amérique latine. Une fois qu'il a obtenu les saveurs souhaitées, il crée des pralines subtiles au caractère épicié. C'est ce savoir qui lui a permis d'être désigné en 2019 Chocolatier de l'année à Bruxelles. Les barres de chocolat affichent un caractère particulièrement racé, à l'image de la Peri brutus 80%, une tablette crunchy fourrée au chocolat noir, où chaque bouchée dévoile une surprise croquante. Du côté des pralines et fantaisies chocolatées, le répertoire est vaste entre les cœurs au lait, blanc ou noir fourrés d'un délicat praliné, les originaux fruits de mer pralinés, les florentins richement garnis ou encore la collection de pralines signature dont celles fourrées à la pâte d'amande et enrobées de chocolats au lait et noir.

*Frederic Blondeel is niet alleen een van de beste chocolatiers van ons land, hij is ook een getalenteerd koffiebrander. Gezien hij uit een familie van koffiebranders komt, maakt dat koffiebranden zowat deel uit van zijn DNA. In zijn coffe &amp; ice cream bar en waar zijn warme chocolademelk zowat een must is, proeven we ook zijn zelfgebrande koffie. Reeds vele jaren produceert hij chocolade volgens het 'bean-to-bar' principe en zijn knowhow is dan ook opmerkelijk. Hij selecteert daarvoor cacaobonen uit Zuid-Azië en Latijns-Amerika. Van zodra hij de gewenste smaken heeft, maakt hij er fijne pralines van met een kruidig accent. Niet voor niets was hij onze Chocolatier van het Jaar voor Brussel in 2019. Zijn chocoladerepen bezitten heel eigen smaakkenmerken, zoals de Peru Brutus 80%, een crunchy reep gevuld met donkere chocolade en waarvan elk stukje voor een krokante verrassing zorgt. Het repertoire pralines en figuren is enorm, waaronder kleurrijke hartjes van melkchocolade, witte chocolade of donkere chocolade gevuld met een fijn praliné, originele zeevruchten met praliné, rijkelijk versierde florentines of een collectie signatuurpralines zoals deze gevuld met marsepein en omhuld met donkere chocolade of melkchocolade.*

☎ 0468 31 50 80  
 📍 Rue de Ganshoren 39  
 1081 Bruxelles  
 🌐 frederic-blondeel.be

lundi: 12:00–18:00  
 mardi: 09:30–19:00  
 mercredi: 09:30–19:00  
 jeudi: 09:30–19:00  
 vendredi: 09:30–19:00  
 samedi: 09:30–19:00 12:00–18:00



## Galler

Les terribles inondations qui ont frappées le pays en juillet 2021 avaient littéralement dévasté les ateliers historiques de la chocolaterie située à Vaux-sous-Chèvremont. Pourtant, un an plus tard, et après avoir bénéficié d'une chaîne de solidarité importante au sein de la profession, l'entreprise a retrouvé ses installations, permettant ainsi la reprise de la production de trois de ses produits phares : les bâtons lait noisettes, noir noisettes et marsepain. Les engagements pris en matière de certification Fairtrade et d'agroforestation n'ont pas été pénalisés par les événements et l'entreprise a continué à mettre en place diverses actions qui visent à construire un monde plus équitable et durable. Les cacao sont d'origine Fairtrade, l'huile de palme et les additifs sont bannis tandis que la quantité de sucre a diminué. En boutique, on retrouve aux côtés des traditionnelles tablettes et bâtons des produits exclusifs tels que les carrés d'Origines, les Estivales ou encore 6 variétés truffes.

*De historische werkplaatsen van deze chocolatier in Vaux-sous-Chèvremont werden door de vreselijke overstromingen van juli 2021 volledig verwoest. Maar een jaar later, en dankzij veel solidaire hulp uit de bedrijfswereld en chocoladebusiness, kon het bedrijf terug opstarten en zich opnieuw toeleggen op de productie van drie van zijn succesproducten: de repen melkchocolade met hazelnoten, donkere chocolade met hazelnoten en die met marsepein. Aan de engagementen die het bedrijf aanging wat fairtrade en ontbossing betreft werd niet geraakt: Galler blijft zijn certificeringen behouden en gaat verder met het bouwen aan een meer rechtvaardige en duurzame wereld. Alle cacao is fairtrade, zonder palmolie of additieven en er wordt ook minder suiker gebruikt. In de winkel zien we naast de traditionele tabletten en repen ook meer exclusieve producten zoals de doosjes 'Les Origines' of 'Les Estivales' met daarin 16 pralines of het doosje met 6 verschillende truffels.*

☎ 02 502 02 66  
 📍 Rue au Beurree 44  
 1000 Bruxelles  
 🌐 galler.com  
 Pour les autres points de vente voir [www.galler.be](http://www.galler.be)  
 Voor meer verkooppadressen zie [www.galler.be](http://www.galler.be)

lundi: 10:00–22:00  
 mardi: 10:00–22:00  
 mercredi: 10:00–22:00  
 jeudi: 10:00–22:00  
 vendredi: 10:00–22:00  
 samedi: 10:00–22:00  
 dimanche: 10:00–22:00



## Jérôme Grimonpon

Adepte de la démarche bean-to-bar, Jérôme Grimonpon concasse, torréfie et transforme les fèves de cacao d'origine depuis quelques années dans le respect de l'empreinte écologique et des principes de la philosophie propre à la démarche. Les fèves sont issues de Madagascar, du Brésil, d'Équateur, de Colombie, du Pérou. En agissant de la sorte, le chocolatier s'est très vite rendu compte qu'il pouvait continuer à élever son niveau de qualité en distinguant la saveur particulière de chaque cacao. Jérôme Grimonpon apprécie l'amertume des cacaos en provenance d'Afrique mais il ne dédaigne pas celui du Brésil pour ses fèves blanches et sa faible amertume qui permet de ne sucrer qu'à 15% le chocolat. Ses tablettes grands crus 'De la fève à la tablette' traduisent très bien l'identité de ses chocolats d'origines qui sont pour la plus part marqués par une teneur en cacao élevée de 72% à 100%. Sur le site internet, on ne compte plus le nombre de pralines qui ont été distinguées lors de multiples concours internationaux. Sa dernière création est 'Coriandre', une bouchée au praliné fin, noisettes et amandes, aromatisé avec des graines de coriandre torréfiées, celle-ci offre une fin de bouche aux notes acidulées qui rappelle les agrumes. Cet été, température faisant, le chocolatier est revenu à ses premiers amours en créant une gamme de produits glacés intégrant d'excellents friscos enrobés de chocolat noir à 70 % et dont certains étaient sans lactose.

*Jérôme Grimonpon volgt het 'bean-to-bar' principe en reeds enkele jaren maalt, roostert en transformeert hij cacaobonen die afkomstig zijn uit uitzonderlijke gebieden wereldwijd, met respect voor de ecologische en ethische principes die daarmee gepaard gaan. De cacaobonen waarmee hij werkt komen uit Madagaskar, Brazilië, Ecuador, Colombia en Peru. Door de smaak van elke cacao-soort perfect te kunnen onderscheiden, realiseerde hij zich al snel dat hij zo zijn kwaliteitsniveau kon verhogen. Jérôme Grimonpon houdt van het bittere van Afrikaanse cacao, maar hij werkt ook graag met witte cacaobonen uit Brazilië die weinig bitters bezitten en waardoor hij de chocolade slechts voor 15% moet bijzoeten. Zijn 'De la fève à la tablette' creaties weerspiegelen zeer goed de identiteit van al deze 'origin' chocolades die meestal gekenmerkt worden door zeer hoge cacaogehalten, van 72% tot 100%. Op zijn website zijn de pralines die internationale prijzen in de wacht sleepten bijna niet meer te tellen. Zijn jongste creatie is de 'Coriandre', een praline met een fijne praliné van hazelnoten en amandelen, op smaak gebracht met geroosterde korianderzaadjes, met in de finale frisure tonen die aan citrusvruchten doen denken. Met het mooie weer van de afgelopen zomer keerde hij terug naar zijn eerste liefde: ijs op een stokje gedrenkt in donkere chocolade van 70%, een gamma waarvan sommige lactosevrij zijn.*

☎ 02 343 93 44  
 📍 Avenue Coghén 2  
 1180 Bruxelles  
 🌐 [jeromegrimonpon.be](http://jeromegrimonpon.be)

mardi: 10:00–18:00  
 mercredi: 10:00–18:00  
 jeudi: 10:00–18:00  
 vendredi: 10:00–18:00  
 samedi: 10:00–18:00



## Laurent Gerbaud

Depuis septembre 2019, Laurent Gerbaud collabore à la fabrication de son chocolat avec l'artisan danois Mikkel Friis Holm. Lorsque deux tels orfèvres du chocolat se rencontrent, cela ne peut produire que le meilleur. Deux recettes de chocolats ont été mises au point, réalisées avec des fèves nicaliso en provenance de la coopérative Ingemann au Nicaragua. Le chocolat noir développe des notes de fruits secs et confits qui se marient bien avec la collection du chocolatier. Le chocolat au lait est très soutenu, le sucre est effacé et la couleur foncée complique sa distinction avec les chocolats noir. La praline signature de la maison est un praliné artisanal réalisé à base de noisette du Piémont Tonda Gentile delle Langhe. Il s'agit du caviar de la noisette, produites dans le nord de l'Italie, dans la région d'Alba. Elles sont associées à des noix de cajou grillées. Une pointe de sel crée le côté addictif de cette bouchée au lait pour la version classique, la déclinaison de la bouchée au chocolat noir est vegan. Les amateurs de saveurs fruitées seront ravis par la bouchée garnie d'une ganache passion et poivre Timut. Ce poivre népalais marqué par de fortes notes de pamplemousse se marie à merveille avec le fruit de la passion. Ne manquez pas de découvrir également les délicieuses glaces que propose Laurent Gerbaud, on les emporte ou on les consomme directement dans son agréable tea-room du Mont des Arts.

*Sedert september 2019 werkt Laurent Gerbaud voor zijn chocoladeproductie samen met de Deense chocolatier Mikkel Friis Holm. Wanneer twee zulke topers samenkomen, kan dat alleen tot het beste leiden. Onlangs werden er twee chocoladerecepten gefinetuned op basis van nicalisobonen van de coöperatie Ingemann in Nicaragua: de donkere chocolade bezit accenten van gekonfijt fruit en noten die perfect passen in de collectie van de chocolatier, terwijl de melkchocolade heel krachtig is. Een chocolade waarin de suiker is gewist en de kleur het lastig maakt om deze te onderscheiden van de donkere variant. Zijn signatuurpraline is een artisanale praliné op basis van 'Tonda Gentile delle Langhe' hazelnoten. Het is de kaviaar onder de hazelnoten en wordt geproduceerd in het noorden van Italië, in de streek van Alba. Deze uitzonderlijke hazelnoten worden gecombineerd met geroosterde cashewnoten. Het puntje zout zorgt ervoor dat deze praline puur verslavend werkt, dit voor de klassieke versie in melkchocolade, terwijl de donkere versie vegan is. Liefhebbers van fruitige smaken vallen ongetwijfeld voor de praline met ganache van passievrucht en timutpeper. Deze Nepalese peper die gekenmerkt wordt door krachtige accenten van pompelmoes gaat erg goed samen met passievrucht. Nog een must is het heerlijke ijs van Laurent Gerbaud dat je kunt meenemen voor thuis of in zijn gezellige tearoom kunt proeven, gelegen op de Kunstberg.*



## Millesime Chocolat

Voir page: 74

Zie pagina: 74

☎ 02 511 16 02

📍 Rue Ravenstein 2d  
1000 Bruxelles

🌐 chocolatsgerbaud.be

mardi: 12:00–18:00  
mercredi: 12:00–18:00  
jeudi: 12:00–18:00  
vendredi: 12:00–18:45  
samedi: 12:00–18:45  
dimanche: 12:00–18:45

☎ 02 511 16 02

📍 Waterloosesteenweg 1253  
1180 Bruxelles

🌐 chocolatsgerbaud.be

mardi: 10:30–18:00  
mercredi: 10:30–18:00  
jeudi: 10:30–18:00  
vendredi: 10:30–18:00  
samedi: 10:30–18:00

☎ 02 511 16 02

📍 Rue de l'Etuve 19  
1000 Bruxelles

🌐 chocolatsgerbaud.be

mardi: 11:30–19:30  
mercredi: 11:30–19:30  
jeudi: 11:30–19:30  
vendredi: 11:30–19:30  
samedi: 11:30–19:30  
dimanche: 11:30–19:30

**NEW**

☎ 0479 06 88 69

📍 Galerie du Roi 24/36  
1000 Bruxelles

🌐 millesime-chocolat.be

## Neuhaus

Door de generaties heen schreef de familie Neuhaus geschiedenis in de wereld van de chocolade, pionier en uitvinder van zowel de praline als de ballotin. Er gaat geen decennium voorbij waarin ze geen nieuwe producten lanceren, creaties die verkocht worden in meer dan 1500 winkels wereldwijd. Voor al hun recepten gebruiken de meester-chocolatiers duurzame en eerlijke chocolade. En tegen 2025 moet de volledige productie voor 100% traceerbaar zijn, waardoor hun engagement binnen het Beyond Chocolate-charter nog sterker wordt. De klassiekers die Neuhaus beroemd maakten, hoeven we niet meer voor te stellen. Enkele maanden geleden werd er een samenwerking aangegaan met Dandoy, de bekende Brusselse speculoosmaker. Het resultaat is de Thins Speculoos, een ultradun laagje Belgische chocolade gevuld met een mix van de beroemde nougatine van Neuhaus met speculoos van Dandoy. Een onweerstaanbaar chocolaatje voor bij de koffie.

*Au fil des générations, la famille Neuhaus a écrit l'histoire du chocolat, pionnière dans l'invention de la « praline » comme du ballotin... Il n'est pas une décennie où la maison ne marque les esprits avec ses produits commercialisés dans plus de 1500 boutiques à travers le monde. Les Maîtres chocolatiers utilisent pour leurs recettes des chocolats issus de sources durables et équitables ; d'ici 2025, l'ensemble de la production sera traçable à 100%, ce qui renforcera encore l'engagement de l'entreprise dans la charte Beyond Chocolate. On ne cite plus les classiques qui ont fait la renommée de la maison. Ces derniers mois, une collaboration avec l'emblématique maison Dandoy a vu le jour, le résultat porte le nom de Thins Speculoos, une couche ultrafine de chocolat belge fourrée d'un mélange de la célèbre nougatine artisanale fabriquée dans la maison et de speculoos Dandoy traditionnel. Un craquant irrésistible pour accompagner votre pause-café.*

## Passion Chocolat

Ce ne sont pas moins de 80 références qui composent l'assortiment de ce chocolatier dont la passion pour le cacao remonte à trois générations de confiseurs. Les recettes traditionnelles sont réalisées avec les meilleurs chocolats à l'instar des tablettes qui délivrent les arômes caractéristiques des différentes fèves de cacao issues du Brésil, des Caraïbes, de Côte d'Ivoire, de Madagascar, de Papouasie-Nouvelle-Guinée ou du Venezuela. La bouchée signature est un praliné amandes et feuillantine enrobé d'une couverture à 72%. Celui-ci est également proposé en format tablette pour les consommateurs addictifs. Les différentes ganaches proposent des goûts originaux : aux côtés des traditionnels fruits et infusions, les amateurs apprécieront celles aromatisées au rhum, kirsch, armagnac, Grand-Marnier ou Amaretto.

*Niet minder dan 80 referenties vinden we in het assortiment van deze chocolatier, een zaak met een passie voor cacao die reeds drie generaties teruggaat. Alle traditionele recepten zijn op basis van de beste chocolades, zoals de chocoladetabletten met hun karakteristieke smaken die rechtstreeks gelinkt zijn aan hun cacao afkomstig uit Brazilië, de Caraïben, Ivoorkust, Madagaskar, Papoea-Nieuw-Guinea of Venezuela. De signatuurpraline is een praliné met amandelen en krokante karamelstukjes omhuld door een chocolade van 72%. Voor de chocoholics onder ons is deze bonbon ook verkrijgbaar in tabletvorm. In de verschillende ganaches treffen we originele smaken aan: naast de traditionele infusies en fruit zullen de liefhebbers van een likeur of sterke drank ongetwijfeld ook die met rum, kirsch, armagnac, Grand Marnier of Amaretto appreciëren.*



☎ 02 512 63 59  
 📍 Galerie de la Reine 25-27  
 1000 Bruxelles  
 🌐 neuhaus.be

maandag: 09:00–18:00  
 dinsdag: 09:00–18:00  
 woensdag: 09:00–18:00  
 donderdag: 09:00–18:00  
 vrijdag: 09:00–18:00  
 zaterdag: 09:00–18:00

Voor meer verkoopadressen zie [www.neuhaus.be](http://www.neuhaus.be)  
 Pour les autres points de vente voir [www.neuhaus.be](http://www.neuhaus.be)



☎ 02 772 47 10  
 📍 Avenue Louis Gribaumont 20  
 1150 Bruxelles  
 🌐 passionchocolat.be

mardi: 11:00–19:00  
 mercredi: 11:00–19:00  
 jeudi: 11:00–19:00  
 vendredi: 11:00–19:00  
 samedi: 11:00–18:00

☎ 02 514 77 14  
 📍 Rue Bodenbroek 2/4  
 1000 Bruxelles  
 🌐 passionchocolat.be

mardi: 11:00–19:00  
 mercredi: 11:00–19:00  
 jeudi: 11:00–19:00  
 vendredi: 11:00–19:00  
 samedi: 11:00–19:00  
 dimanche: 11:00–18:00

## Van Dender

La maison Van Dender a fêté cette année son 65e anniversaire. Pour Herman Van Dender, cela fera bientôt 45 ans qu'il dirige cette maison distinguée depuis 2008 comme Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique. Il fait partie des pâtisseries-chocolatiers de tradition les plus renommés de notre pays mais c'est surtout pour ses chocolats que l'artisan a été reconnu comme une icône au plan international, et particulièrement au Japon. Depuis 2016, c'est entouré d'une fidèle équipe qu'il fabrique son propre chocolat à partir de fèves de cacao issues des quatre coins du monde. Sélectif et exigeant dans le choix des origines, c'est avec les fèves forastero qu'il produit l'essentiel de ses chocolats, des variétés comme le criollo ou le trinitario, qui offrent des saveurs plus complexes et subtiles, n'en sont pas moins délaissées. On retrouve l'ensemble de son assortiment dans sa boutique ou sur son web shop. Les amateurs d'intensité seront conquis par les tablettes d'origines marquées au logo de la maison. Les plus gourmands se tourneront vers ses pralines garnies de praliné telle la 'Pavé de Tour' ou vers ses savoureuses ganaches natures ou enrichies de saveurs fruitées et épicées telles que le citron Kalamansi, le yuzu ou le safran. Cette qualité sans faille mérite notre reconnaissance, c'est pourquoi nous désignons Herman Van Dender comme notre chocolatier de l'année 2023 pour la capitale.

*Dit jaar vierde Van Dender zijn 65ste verjaardag. Herman Van Dender staat straks 45 jaar aan het hoofd van dit bedrijf dat in 2008 erkend werd als Gebrevetteerde Hofleverancier van België. Hij is een van de meest gerenommeerde patissiers-chocolatiers van ons land, maar staat vooral bekend om zijn chocolade die ervoor zorgde dat deze ambachtsman internationaal erkend wordt als een icoon, vooral in Japan. Omringd door een trouw team maakt hij sinds 2016 zijn eigen chocolades met cacao's van overal ter wereld. Selectief en streng wat de oorsprong van de cacao's betreft, werkt hij meestal met forasterobonen, maar ook criollo- en trinitariobonen, die voor meer complexe en subtiele smaken zorgen, komen ruim aan bod. Het volledige assortiment is te koop in zijn winkel of via de webshop. Liefhebbers van intense smaken vallen ongetwijfeld voor zijn 'origin' chocoladerepen met daarin het logo van het huis gedrukt. Voor de echte fijnproevers zijn er de pralines gevuld met praliné zoals de 'Pavé du Tour' of deze met ganaches, natuur of verrijkt met fruitige en kruidige accenten van kalamansi, yuzu of saffraan. Deze onberispelijke kwaliteit verdient onze erkenning en daarom belonen we Herman Van Dender met de titel van Chocolatier van het Jaar 2023 voor Brussel.*

☎ 02 734 18 67  
📍 Chaussée de Louvain 416  
1030 Bruxelles  
🌐 vandender.com

mardi: 06:30–18:30  
mercredi: 06:30–18:30  
jeudi: 06:30–18:30  
vendredi: 06:30–18:30  
samedi: 06:30–16:00  
dimanche: 06:30–15:00



## Vanessa Renard Finest Chocolate

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que nous avons désigné Vanessa Renard comme notre Meilleure Chocolatière pour Bruxelles 2022. Au-delà de sa personnalité attachante et de son parcours, c'est aussi son audace à vouloir s'imposer dans l'univers masculin des chocolatiers bruxellois qui nous avait séduit. A cela s'ajoutent la sélection rigoureuse de chocolat bio issu du commerce équitable, en provenance directe du Pérou, d'Haiti ou de Madagascar et une volonté d'utiliser un minimum de sucre et de lactose. Dans son magasin qui prolonge son atelier, on peut observer la chocolatière à l'œuvre. Sa préférence ? Travailler le chocolat noir en l'associant avec des épices et des fruits. Audacieuse, elle n'hésite pas à utiliser la cardamome ou la noix de muscade qui transforme ses bouchées en bombes de saveurs. On apprécie également la ganache infusée au café fraîchement moulu de la bouchée Café Doppio surmonté d'une gelée de café.

*Met veel enthousiasme nomineerden we Vanessa Renard vorig jaar als Chocolatier van het Jaar 2022 voor Brussel. Naast haar innemende persoonlijkheid en parcours, is het ook haar lef om binnen te dringen in het mannenbastion van de Brusselse chocolatiers die ons overtuigde. Maar natuurlijk is het ook de strenge selectie van chocolades die haar bijzonder maakt, steeds bio en fairtrade, rechtstreeks afkomstig uit Peru, Haiti of Madagaskar, en haar wil om zo weinig mogelijk suiker en lactose te gebruiken. In haar winkel met atelier in het verlengde kun je Vanessa aan het werk zien. Haar voorkeur? Werken met donkere chocolade in combinatie met fruit en specerijen. Zo aarzelt ze niet om kardemom of nootmuskaat te gebruiken die haar pralines in echte smaakbommen veranderen. Nog super is de 'Café Doppio', een ganache met versgemalen koffie afgewerkt met koffiegelée.*

☎ 0479 75 78 23  
📍 Avenue de la Chasse 227  
1040 Bruxelles  
🌐 vanessarenard.com

mardi: 10:30–18:00  
mercredi: 10:30–18:00  
jeudi: 10:30–18:00  
vendredi: 10:30–18:00  
samedi: 10:30–18:00



## Wittamer

Cette maison centenaire située au cœur du quartier du Sablon voit défiler des hordes de touristes et de gourmands belges depuis de nombreuses années tant sa réputation a dépassé nos frontières ou est ancrée dans la mémoire de nombreux Bruxellois. Si la famille Wittamer a toutefois passé la main, rien ne semble pour l'heure disparaître au niveau de l'assortiment des produits proposés. On les retrouve toujours aux quatre coins du monde dans leur coffret enrubanné de rose bonbon et estampillé des armoiries royales. On s'attend toutefois dans les prochains mois à un souffle nouveau avec l'arrivée de la pâtissière Leïla Ben Toumi qui s'est forgée une belle réputation en travaillant dans deux restaurants réputés de notre capitale.

*Deze meer dan honderdjarige patisserie op de Brusselse Zavel trekt dagelijks horden toeristen en Belgische fijnproevers aan. De reputatie van deze bekende chocolatier zit niet alleen verankerd in het geheugen van vele Brusselaars, maar reikt tot ver buiten de landsgrenzen. De familie Wittamer heeft de zaak inmiddels overgelaten, maar aan het niveau van het assortiment is dat totaal niet te zien. Overal ter wereld herkennen we Wittamer aan de snoepjesroze dozen met daarop het koninklijk wapenschild. Met de komst van Leïla Ben Toumi mogen we ons echter aan een nieuwe wind verwachten, deze vrouwelijke patissier die een uitstekende reputatie opbouwde door in twee bekende restaurants van onze hoofdstad te werken.*

☎ 02 512 37 42  
 📍 Place du Grand Sablon 6  
 1000 Bruxelles  
 🌐 [wittamer.com](http://wittamer.com)

lundi: 10:00–18:00  
 mardi: 10:00–18:00  
 mercredi: 10:00–18:00  
 jeudi: 10:00–18:00  
 vendredi: 10:00–18:00  
 samedi: 10:00–18:00



## Xocolate

Nous avons découvert le parcours atypique de Xavier Declercq l'an dernier. Depuis 2019, il fabrique artisanalement des pralines bio et équitables. Au-delà de la subtilité de ses pralines, c'est aussi son implication dans la recherche d'une rémunération plus juste des producteurs de cacao qui nous a convaincu. Il paie d'ailleurs son chocolat en provenance de Haïti quasi le double du prix par rapport à certains acteurs du commerce qui se déclarent pourtant équitables. Typé et franc en bouche, à la fois complexe et raffiné, le Grand Cru Haïti s'ouvre sur des notes de réglisse, puis plonge avec générosité dans un velouté tout à la fois cacaoté et chocolaté, mêlant des pointes de boisé avec un soupçon de tourbe et de cuir. La dernière création est une praline au raisin et rhum du Paraguay. Comme les autres pralines, elle est produite à partir d'ingrédients biologiques. La ganache contient en même temps des raisins entiers et une ganache enrichie de raisins mixés. Cette praline, qui révèle une grande variété de parfums, élargit la gamme des quelques pralines contenant une touche subtile d'alcool dans un assortiment qui en compte une vingtaine.

*Vorig jaar ontdekten we het atypische parcours van Xavier Declercq. Sedert 2019 maakt hij volledig artisanale, biologische en eerlijke pralines. Naast de subtiele smaken van zijn pralines is er ook zijn betrokkenheid voor een eerlijkere vergoeding van de cacao producenten. Hij betaalt overigens voor zijn chocolade uit Haïti bijna het dubbele van de prijs, in vergelijking met andere spelers die zich nochtans 'fair' noemen. Heel getypeerd en eerlijk van smaak, tegelijk complex en geraffineerd, opent de 'grand cru' Haïti met toetsen van zoethout, om vervolgens over te gaan richting een fluwelige textuur met duidelijke tonen van chocolade en cacao vermengd met een vleugje hout en hints van turf en leder. Zijn jongste creatie is een praline met rozijnen en rum uit Paraguay. Net zoals voor alle andere pralines wordt ook hier vertrokken van biologische ingrediënten. De ganache bezit zowel volledige als gemalen rozijnen. Deze praline met een grote verscheidenheid aan smaken en een vleugje alcohol verbreedt het gamma met daarin een twintigtal soorten.*

☎ 0475 22 07 91  
 📍 Rue Auguste Lambiotte 65  
 1030 Bruxelles  
 🌐 [xocolate.be](http://xocolate.be)

lundi: 10:00–17:30  
 mardi: 10:00–17:30  
 mercredi: 10:00–17:30  
 jeudi: 10:00–17:30  
 vendredi: 10:00–17:30  
 samedi: 10:00–17:30





EXPRESS YOUR  
TRUE NATURE™




# WHOLEFRUIT CHOCOLATE

## AS NATURE INTENDED



**TASTE THE 1<sup>ST</sup> ZESTY & FRUITY WHOLEFRUIT CHOCOLATE:  
EVOCAO™**

-  Made from 100% pure cacaofruit
-  Zesty & Fruity taste like no other
-  100% sustainably sourced

A chocolate like no other, to be treated expertly, as a delicate fresh fruit.



**EXPERIENCE EVOCAO™  
THE 1<sup>ST</sup> WHOLEFRUIT CHOCOLATE**

Inspirations & Information at your fingertips

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com) @cacaobarryofficial

    #WholeFruitEvocao



## Yasushi Sasaki

Le chef pâtissier Yasushi Sasaki fait partie des meilleurs pâtissiers de la capitale, la finesse et l'élégance de ses produits n'est plus à défendre. Ce savoir-faire se complète d'une grande maîtrise dans l'art de sublimer une simple bouchée chocolatée. Cet artisan minutieux réalise toutes ses pralines dans un savant équilibre de légèreté et de flaveur. Sa signature se retrouve dans le dôme caramel beurre salé comme dans le dôme orange citron qui explose littéralement en bouche avec sa petite pointe d'acidité. L'assortiment est composé d'une bonne vingtaine de pralines toutes plus subtiles les unes des autres. Coup de cœur pour ces pralines qui se dégustent fraîche, l'une avec une ganache au thé torréfié et l'autre au thé vert matcha.

*Chef-pâtissier Yasushi Sasaki behoort tot de beste patissiers van Brussel en de finesse en elegantie van al zijn producten zijn inmiddels bekend. Zijn knowhow wordt aangevuld met de kunst om een eenvoudige bonbon te transformeren tot iets heel subtiel. Deze nauwgezette vakman maakt pralines met een bijzonder evenwicht tussen lichtheid en volle smaken. Zijn signatuur vinden we terug in de bonbon van gezouten boterkaramel en in die van citroen en sinaasappel die met zijn zuurtje letterlijk in de mond explodeert. Zijn assortiment telt een twintigtal verschillende pralines, de ene nog fijner dan de andere. De praline met ganache met gebrande thee en die met groene matcha thee zijn alvast twee van onze favorieten, supervers en heerlijk.*

☎ 02 779 05 68  
📍 Avenue des Franciscains 10  
1150 Bruxelles  
🌐 patisserie-sasaki.be

lundi: 08:00–13:00 14:00–17:30  
mardi: 08:00–13:00 14:00–17:30  
jeudi: 08:00–13:00 14:00–17:30  
vendredi: 08:00–13:00 13:00–17:30  
samedi: 08:00–13:00 13:00–17:30  
dimanche: 08:00–13:00



## CHAUMONT-GISTOUX

### Bernard Schobbens

L'an dernier, nous avons attribué le titre de Chocolatier de l'Année 2022 pour la Wallonie à Bernard Schobbens : cette notoriété largement méritée par le chocolatier pour la qualité et la subtilité de ses pralines n'a pas été de tout repos. Artisan dans l'âme, il travaille quasiment seul et cette mise en avant n'a pas toujours été facile à gérer au niveau d'une production inscrite dans un cycle court. Tout est réalisé dans la maison à partir d'ingrédients naturels et de qualité. L'artisan est particulièrement attaché à préserver l'intensité des saveurs et ce choix s'identifie parfaitement dans nombreuses de ses pralines. Bernard Schobbens travaille principalement le chocolat noir d'Origine Cuba pour son intensité de cacao qu'il combine dans des ganaches onctueuses aromatisées de fleurs naturelles de jasmin, violette, menthe ou avec du gingembre frais râpé et des zestes d'agrumes. La nature au naturel, telle est la devise du chocolatier.

*Vorig jaar nomineerden we Bernard Schobbens als Chocolatier van het Jaar 2022 voor Wallonië: een verdiende titel. Over de subtiliteit en kwaliteit van zijn pralines en zijn enorme energie en doorzettingsvermogen raken we amper uitgesproken. Als ambachtsman in hart en nieren werkt hij bijna helemaal alleen, wat niet altijd gemakkelijk is wanneer je producten maakt die elke dag supervers moeten zijn. Alles is huisgemaakt en op basis van volledig natuurlijke en kwaliteitsvolle ingrediënten. Hij is bijzonder gehecht aan intense smaken, wat we in tal van zijn pralines heel duidelijk proeven. Bernard Schobbens werkt hoofdzakelijk met donkere chocolade uit Cuba omwille van de intense cacaosmaak die hij in zijn smeuge ganaches combineert met natuurlijke aroma's van jasmijn of viooltjes, munt of versgeraspte gember en citruszeste. Natuurlijk naturel, dat is het motto van deze chocolatier.*

☎ 0497 63 12 17  
📍 Chaussée de Huy 212D  
1325 Chaumont-Gistoux  
🌐 bernardschobbens.be

mercredi: 12:00–19:00  
jeudi: 12:00–19:00  
vendredi: 12:00–19:00  
samedi: 10:00–19:00  
dimanche: 10:00–13:00



## CINEY

### Sigoji

Euphrasie Mbamba est née au Cameroun au cœur d'une plantation de cacao exploitée par son grand-père mais c'est pourtant en Belgique qu'elle découvriera le chocolat à l'âge de dix ans et qu'elle rêvera de devenir chocolatière. Que de chemin parcouru et de challenges relevés 30 ans plus tard ! Aujourd'hui, avec son époux Richard Berthe, Euphrasie perpétue la tradition familiale entourée d'une équipe passionnée par le vrai chocolat. C'est à la fête de Ciney qu'est réalisée la torréfaction des fèves issues d'Afrique, et plus

☎ 083 65 57 50  
📍 Rue du Commerce 123  
5590 Ciney  
🌐 sigoji.be

mardi: 10:00–18:00  
mercredi: 10:00–18:00  
jeudi: 10:00–18:00  
vendredi: 10:00–18:00  
samedi: 10:00–18:00



particulièrement du Cameroun où Euphrasie a relancé - en compagnie d'un oncle - l'exploitation d'une production éthique et plus respectueuse des travailleurs. À la fabrique de Rochefort, l'équipe transforme les fèves trinitario et/ou forastero pour créer un chocolat de haute qualité qui se décline en subtiles pralines ou tablettes « grands crus » aux caractères intenses. Le Cameroun au Lait 42 % est teinté de légères notes de caramel tandis que le Côte d'Ivoire 72% avec ses notes primaires de cacao, bois et épices est d'une délicatesse à l'état pur. Les chocolats d'Euphrasie ont une nouvelle fois brillé lors d'un concours international, pas moins de trois de ses produits ont été récompensés d'une médaille d'argent et de bronze, il s'agit de la truffe passion-poire et piment d'Espelette et deux de ses pavés cinaciens, celui au lait 42% de cacao et croustillant cacahuètes ainsi que la version chocolat noir 68% cacao, noisettes et café.



*Euphrasie Mbamba werd geboren in Kameroen, te midden van een cacaoplantage die door haar grootvader werd gerund, maar het was pas op 10-jarije leeftijd dat ze in België chocolade ontdekte en besliste om chocolaterie te worden. Ongeveer 30 jaar later kan ze terugblikken op een boeiend parcours vol uitdagingen. Vandaag zet Euphrasie met haar echtgenoot Richard Berte de familietraditie verder, omringd door een team met een passie voor echte chocolade. In de 'février' in Ciney worden de cacaobonen geroosterd, afkomstig uit Afrika en meer bepaald uit Kameroen, waar Euphrasie samen met een oom een bedrijf heropstarte met een ethisch verantwoorde productie en respect voor de arbeiders. In de fabriek in Rochefort worden de trinitario- en forasterobonen verwerkt tot chocolades van topkwaliteit, waar nadien fijne pralines of 'grand cru' chocoladetabletten van gemaakt worden met intense smaakkenmerken. De melkchocolade van 42% uit Kameroen bezit lichte toetsen van karamel, terwijl de donkere chocolade 72% uit Ivoorkust duidelijke tonen van pure cacao, hout en specerijen bezit. Onlangs schitterden de chocolades van Euphrasie opnieuw tijdens een internationaal concours, want maar liefst drie van haar creaties ontvingen een zilveren of bronzen medaille. De chocolades waarover het gaat zijn de truffel met passievrucht en peer met espelettepeper en twee van haar 'Pavés Cinaciens', deze met melkchocolade van 42% en knapperige pinda's en de donkere versie van 68% met hazelnoten en koffie.*

## DE PINTE

### Chocolaterie Dossche **NEW**

Sinds vorig jaar is Nicolas Leroy volledig in de zaak van zijn ouders gestapt. Hij is daarmee de derde generatie in Chocolaterie Dossche die zijn grootouders in het expojaar 1958 hebben opgericht. Knap hoe hij van elke generatie een aantal pralines in het assortiment een plaats heeft gegeven. De klassieke vormen worden nog steeds volgens het recept van zijn grootvader gevuld, terwijl de moderne pralines van zijn ouders naast zijn kleurrijke en out-of-the-box creaties naar de aandacht van de klanten dingen. Daaronder een praline met romige ganache van witte chocolade met gelei van citroen als contrasterende en minder voor de hand liggende ervaring. Nicolas Leroy voorziet in huisgemaakt ijs waarvan klanten in de lounge kunnen genieten terwijl hun bestelling wordt klaargemaakt.

*Depuis l'année dernière, Nicolas Leroy a pleinement rejoint l'entreprise de ses parents. Il représente ainsi la troisième génération de la Chocolaterie Dossche, fondée par ses grands-parents lors de l'exposition de 1958. Il est ingénieux d'avoir donné à un certain nombre de chocolats de chaque génération une place dans l'assortiment. Les formes classiques sont toujours fourrées selon la recette de son grand-père, tandis que les pralines modernes de ses parents se disputent l'attention des clients, aux côtés de ses créations colorées et originales. Parmi celles-ci, une praline à la ganache crémeuse au chocolat blanc et gelée de citron qui propose une expérience tout en contrastes. Nicolas Leroy propose des glaces artisanales que les clients peuvent déguster dans le salon pendant qu'il prépare leur commande.*

☎ 09 231 25 15  
 📍 Baron de Gieylna 22  
 9840 De Pinte  
 🌐 [chocolateriedossche.be](http://chocolateriedossche.be)

dinsdag: 09:00–12:30 | 13:30–18:30  
 woensdag: 09:00–12:30 | 13:30–18:30  
 donderdag: 09:00–12:30 | 13:30–18:30  
 vrijdag: 09:00–12:30 | 13:30–18:30  
 zaterdag: 09:00–12:30 | 13:30–18:00



## DEERLIJK

## Hannes D'Heedene

Eind september 2022 verhuisde de zaak naar een grotere locatie in het centrum van Deerlijk. Daar kunnen Hannes D'Heedene en zijn team hun inspiratie nog beter vorm geven. Zijn aanbod bestaat uit 28 pralines van klassiek met koffie of krokante praliné tot minder courante referenties gevuld met ahornsiroop of op smaak gebracht met tijm. Sommige creaties zijn echte prijswinnaars zoals deze opgebouwd rond cacao pulp, pecan- en hazelnootenpraliné en krokant van maïsvlokken. Een praliné die in 2021 als beste creatie erkend werd met één van de Belgium Chocolate Awards. Nog dit, met zijn opleiding als professionele bakker zorgt Hannes D'Heedene eveneens op bestelling voor een ruime keuze aan verfijnde chocoladetaarten én ijstaarten.

*Fin septembre 2022, l'entreprise a déménagé vers un emplacement plus grand, dans le centre de Deerlijk. Là, Hannes D'Heedene et son équipe ont toute latitude pour donner mieux encore forme à leur inspiration. Sa gamme se compose de 28 pralines, des classiques pralines au café ou pralines croustillantes aux références moins courantes fourrées au sirop d'érable ou aromatisées au thym. Certaines créations se sont vu décerner des prix, comme celle composée de pulpe de cacao, de praliné noix de pécan et noisettes et d'un croustillant de flocons de maïs. Une praliné qui a été reconnue en 2021 comme la meilleure création dans l'un des Belgium Chocolate Awards. Une chose encore. Grâce à sa formation de boulanger professionnel, Hannes D'Heedene propose également une large gamme de gâteaux au chocolat et de gâteaux glacés raffinés sur commande.*

☎ 0495 12 14 87

📍 Lijsterlaan 1  
8540 Deerlijk  
🌐 [hdchocolate.be](http://hdchocolate.be)

dinsdag: 14:00–18:00  
woensdag: 14:00–18:00  
donderdag: 14:00–18:00  
vrijdag: 14:00–18:00  
zaterdag: 10:00–12:00 13:30–18:00  
zondag: 10:00–12:00



## DEINZE

## Bart Van Cauwenberghe

Bart Van Cauwenberghe is de nieuwe naam van chocolatier De Zwarte Vos in Deinze. De insteek en aanpak van zijn ambachtelijk werk als smaakdesigner en Ambassadeur van de Belgische chocolade zet hij verder voort. Voor zijn vaak verrassende en vernieuwende smaakcombinaties gebruikt hij een ruime selectie origine chocolades uit onder meer Ecuador, Brazilië, Sao Tomé en Principe, Indonesië en Madagaskar. Zijn voorkeur gaat naar Zuid-Amerikaanse chocolade uit Ecuador die hij koestert omwille van zijn fruitig karakter dat gecombineerd wordt met toetsen van tabak en rum. Een palet waarmee hij zowel noten als kruiden en bloemen in perfecte smaakbalans kan brengen. Zijn nieuwste creatie is een praliné met karamel van munt ondersteund door ganache van Marokkaanse kruiden omhuld in donkere chocolade en toepaselijk Marrakech genaamd.

*Bart Van Cauwenberghe est le nouveau nom du chocolatier De Zwarte Vos à Deinze. Son approche et son travail artisanal en font un créateur de saveurs et un Ambassadeur du chocolat belge. Pour ses combinaisons de saveurs souvent surprenantes et innovantes, il utilise une large sélection de chocolats d'origine provenant de pays tels que l'Équateur, le Brésil, Sao Tomé-et-Principe, l'Indonésie et Madagascar. Sa préférence va au chocolat sud-américain de l'Équateur, qu'il chérit pour son caractère fruité associé à des notes de tabac et de rhum. Une palette qui lui permet d'équilibrer parfaitement les notes d'épices et de fleurs. Marrakech, sa dernière création, est une praliné au caramel de menthe soutenue par une ganache aux épices marocaines, enrobée de chocolat noir.*

☎ 09 386 42 05

📍 Dorpsstraat 76  
9800 Deinze  
🌐 [dezwartevos.be](http://dezwartevos.be)

dinsdag: 09:30–12:15 13:30–18:15  
woensdag: 09:30–12:15 13:30–18:15  
donderdag: 09:30–12:15 13:30–18:15  
vrijdag: 09:30–12:15 13:30–18:15  
zaterdag: 10:00–12:15 12:15–18:00



## DENDERHOUTEM

## Chocolatier Anton

De ambitieuze en gedreven jonge chocolatier Anton Van de Maele focust in zijn zoektocht naar eigenheid vooral op eenvoud en strak minimalisme. Zuivere smaken zijn voor hem belangrijker dan drukke decoraties of technische effecten. Zijn repertoire pleziert vooral puristen die zijn zin voor verfijnde smaken en texturen weten te waarderen. Hij kiest daarbij voor de duurzame Cocoa Horizons-chocolade van Callebaut waardoor een deel van de aankoop-prijs rechtstreeks naar de cacaoboeren terugvloeit. In zijn nog jong oeuvre aan pralines springt de Cuberdon door zijn specifieke, herkenbare smaak het meest in het oog.

*Dans sa quête d'individualité, Anton Van de Maele, jeune chocolatier ambitieux et motivé, mise principalement sur la simplicité et le minimalisme épuré. Les saveurs pures sont plus importantes pour lui que les décors chargés ou les effets techniques. Son répertoire plaît surtout aux puristes qui apprécient son affinité pour les saveurs et les textures raffinées. Il opte pour le chocolat durable Cocoa Horizons de Callebaut, sachant qu'une partie du prix d'achat est directement reversée aux producteurs de cacao. Dans son œuvre encore jeune de pralines, c'est la Cuberdon qui se distingue le plus par son goût spécifique et reconnaissable.*



☎ 0497 03 15 46  
📍 Nieuwstraat 80A  
9450 Denderhoutem  
🌐 [chocolatieranton.be](http://chocolatieranton.be)

dinsdag: 13:00–18:00  
woensdag: 13:00–18:00  
donderdag: 13:00–18:00  
vrijdag: 09:00–12:00 13:00–18:00  
zaterdag: 09:00–17:00  
zondag: 09:00–12:00

## DINANT

## L'Atelier Ô Chocolat

L'ancrage local des approvisionnements de cette chocolaterie artisanale créée par Pascal Mahaux et Mélanie Scailteur est bien connu des Dinantais qui apprécient également venir s'attarder au tearoom de l'établissement pour observer le travail du chocolatier dans l'atelier voisin. Les pralines « Signature » sont la praliné Turron aux amandes Avola, ainsi que la yuzu sésame caramélisé. Parmi les chocolats les plus originaux, la « citron vert basilic » élaborée avec du basilic frais du jardin, la « croque hiver », une bouchée réunissant orange confite et figues, le tout relevé par un mélange aux 6 épices judicieusement équilibré. On fond littéralement devant les pâtes à tartiner 100% naturelles et les pâtes de fruits élaborées avec des fruits naturels.

*Dat Pascal Mahaux en Mélanie Scailteur nauw samenwerken met producenten en leveranciers uit de buurt voor hun ambachtelijke chocolade is bij de inwoners van Dinant algemeen bekend. Velen brengen daarnaast ook graag een bezoek aan de tearoom waar ze de chocolatiers in het naburige atelier aan het werk kunnen zien. Signatuurpralines zijn de 'Turron' met amandelen uit Avola en de 'Yuzu' met gekaramelliseerde sesamzaadjes. Originale chocolades zijn de 'citron vert basilic' met limoen en verse basilicum uit de tuin en de 'croque hiver' met gekonfijte sinaasappel en vijgen, op smaak gebracht met een mix van zes zorgvuldig gekozen kruiden en specerijen. Voor de 100% natuurlijke chocoladepasta's smelten we bijna letterlijk weg, maar ook hun diverse soorten fruitgom met natuurlijk fruit smaken overheerlijk.*

☎ 082 40 09 31  
📍 Rue Grande 59  
5500 Dinant  
🌐 [latelierochocolat.be](http://latelierochocolat.be)

mercredi: 10:00–18:00  
jeudi: 10:00–18:00  
vendredi: 10:00–18:00  
samedi: 10:00–18:00



  
GOURMET  
BELGIAN CHOCOLATE

  
LEMAN  
DECORATIONS

EMPOWERING  
FROM FARMER TO CHEF



*Together*  
to inspire you  
*even more*

Veliche™ is the Gourmet Belgian chocolate brand from Cargill® serving passionate entrepreneurial Chefs and offering a sustainable high-quality range of couverture chocolates, inclusions and cocoa products available in different tastes and formats for any kind of chocolate creations.

In May 2021, Veliche™ joined forces with Leman Decorations, a leading supplier of cake decorations across the bakery sector to better serve Chefs in the Gourmet space. Thanks to this strong collaboration, the Cargill® Gourmet business can now offer a one-stop shop model to serve all their chocolate and decoration needs, from creation to the final product.

info@veliche.com  
info\_belgium@lemandecorations.com

Powered by Cargill®



**For more information,  
visit [veliche.com](https://www.veliche.com) and  
[lemandecorations.com](https://www.lemandecorations.com)**

Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.  
[www.rainforest-alliance.org](https://www.rainforest-alliance.org)



## DOTTIGNIES

## C Comme

François Durieux cultive l'excellence chocolatière à proximité de la frontière depuis huit années. Soucieux de la qualité du produit, il travaille avec les chocolats Valrhona qui est certifié B. Corp. un label exigeant garant de l'éthique durable et équitable du chocolat de couverture qu'ils utilisent quotidiennement, ils sélectionnent le chocolat brésilien Itakutja pour la complexité de ses arômes. Parmi ses dernières créations, une praline durable au sirop de pulpe de cabosses, une façon de revaloriser la pulpe qui par le passé était jetée. Ce sirop appelé Oabika - Or de la cabosse en camerounais - est intégrée avec parcimonie à la ganache qui se révèle sous des notes florale. La gamme se caractérise par des saveurs exclusives qui les différencient des assortiments classiques. Côté fantaisie, ces quatre mellow's : lait nature, lait noisette, noir nature et blanc cuberdon comme ses quatre variétés de barres de snacking méritent elles aussi le détour.

*Reeds acht jaar staat François Durieux garant voor verfijnde chocoladecreaties, te vinden vlak bij de Franse grens. Omdat hij uiterst begaan is met de kwaliteit werkt hij samen met Valrhona, een B. Corp gecertificeerd bedrijf dat duurzame en eerlijke handelspraktijken waarborgt. Voor de couverturechocolade die hij dagelijks gebruikt, kiest hij voor de Braziliaanse Itakutja omwille van de complexe aroma's. Een van zijn jongste creaties is een praline met een siroop van de pulp van cacaopeulen, een manier om iets met de peulen te doen die in het verleden meestal werden weggegooid. Deze siroop heet oabika – goud van de peul in het Kameroens – en wordt in een zeer kleine hoeveelheid toegevoegd aan de ganache waardoor die meer florale tonen bezit. Het gamma wordt gekenmerkt door exclusieve smaken, waarmee het zich onderscheidt van de klasisieke assortimenten. Eveneens een omweg waard zijn de vier chocoladerepen en de vier mellow's: melkchocolade, melk met hazelnoot, donkere chocolade en wit met curberdons.*

☎ 0498 54 84 06  
 📍 Rue Julien Mullie, 3  
 7711 Dottignies  
 🌐 chocolaterie-c-comme.be

lundi: 14:00–18:00  
 mardi: 14:00–18:00  
 jeudi: 10:00–12:30 14:00–18:00  
 vendredi: 10:00–12:30 14:00–18:00  
 samedi: 10:00–12:30 14:00–18:00



## DUISBURG

## Centho

Uit het zeer internationaal geïnspireerde assortiment aan pralines leest en proeft men de liefde van Geert Decoster voor origine chocolade uit zowat alle windstreken. Veel van zijn pralines hebben een ganache als basis om de chocolade een zacht strelend smaakplatform te geven. Van chocolade uit Madagaskar die door zijn typische onderscheidende eigenheid niet mag en kan ontbreken, tot chocolade van eilanden uit de Grote Oceaan zoals Vanuatu die het smaakpalet van zelfs doorwinterde proevers zal beroeren. Als chocolatier volgt hij op de voet nieuwe en trendy smaakcombinaties wat resulteert in fijne combinaties zoals bijvoorbeeld de Ume, een praline op basis van chocolade uit Vietnam met een laagje van Japanse blauwe pruim – vandaar de naam - op een bodem van pecannotenpraliné.

*De son assortiment de pralines d'inspiration très internationale, on peut deviner et déguster l'amour de Geert Decoster pour les chocolats d'origine du monde entier. Bon nombre de ses pralines ont une base de ganache pour donner au chocolat une plate-forme de saveur délicatement caressante. Du chocolat de Madagascar, à ne pas manquer pour son caractère distinctif typique, au chocolat des îles du Pacifique Sud, comme le Vanuatu, qui fera vibrer la palette gustative même des dégustateurs chevronnés. Voilà un chocolatier qui suit de près les nouvelles associations de saveurs à la mode. Il en résulte des créations raffinées telles que la praline Ume à base de chocolat du Vietnam que vient recouvrir une couche de prune bleue japonaise - d'où le nom - sur une base de praliné à la noix de pécan.*

☎ 02 767 07 74  
 📍 Veeweidestraat 3  
 3080 Duisburg  
 🌐 centho.be

dinsdag: 08:30–12:30 13:30–18:30  
 woensdag: 08:30–12:30 13:30–18:30  
 donderdag: 08:30–12:30 13:30–18:30  
 vrijdag: 08:30–12:30 13:30–18:30  
 zaterdag: 09:00–18:00







DURBUY

**Darcis**

Voir page: 89

Zie pagina: 89

-  086 21 23 00
-  Rue Alphonse Eloy 10
-  6940 Durbuy
-  darcis.com

EKKLO

**Le Goût d'Or**

Pralifino verdeelt vanuit een atelier in Beernem een divers assortiment pralines via negen winkels. Zo ook naar Le Goût d'Or in Eeklo. Vermeldenswaardig is het kleine formaat waardoor de pralines gemiddeld tussen acht en tien gram wegen en een ballotin van één kilo gemiddeld makkelijk meer dan honderd stuks omvat. In het assortiment met donkere pralines springt de Monroe in het oog door zijn frisse karamel van limoen in combinatie met origine chocolade van Madagaskar. De Banero combineert melkchocolade met ganache van banaan en de Cabosse Dulché omvat in de elegante vorm van de cacaopeulvrucht karamel met een vleugje zeezout.

*Depuis son atelier de Beernem, Pralifino distribue un assortiment varié de pralines via neuf magasins. Même pour Le Goût d'Or à Eeklo. Il convient de noter la petite taille des pralines, qui pèsent en moyenne entre huit et dix grammes, ce qui fait qu'un ballotin d'un kilo contient facilement plus de cent pralines. Dans la gamme des pralines au chocolat noir, le Monroe se distingue par son caramel au citron vert frais associé à un chocolat d'origine malgache. Le Banero combine le chocolat au lait avec une ganache à la banane et la Cabosse Dulché associe du caramel à une touche de sel marin dans une élégante forme de cabosse.*

-  09 330 82 19
-  Stationsstraat 14
-  9900 Eeklo
-  le-gout-dor.business.site

ELLEZELLES

**Cédric de Taeye**

Cédric de Taeye n'est pas un chocolatier comme les autres. Il a décidé de devenir producteur de chocolats bean-to-bar à l'issue de ses études de bio-ingénieur et d'un doctorat sur la fermentation et la torréfaction des fèves de cacao, convaincu que l'on ne pouvait fabriquer qu'un chocolat d'exception qu'en maîtrisant parfaitement cette phase en aval de la production du chocolat en tant que telle. Après avoir réalisé une sélection de fèves aux 4 coins du monde, il transforme celles-ci pour en révéler toute l'identité aromatique. Ses chocolats sont ensuite coulés en tablettes à l'empreinte de découpe originale. La gamme reprend une vingtaine de chocolats d'origine. Vietnam, Pérou, Madagascar, Mexique, Cuba ou Équateur sont quelques-uns des pays origines. Tous ces chocolats disposent d'une identité propre, leur intensité en cacao variant de 52% à 100%. Nombreux sont les chefs réputés qui se tournent vers lui pour personnaliser leurs desserts avec cette qualité exclusive de chocolats.

*Cédric de Taeye is geen gewone chocolatier. Na zijn studies als bio-ingenieur en een doctoraat over de fermentatie en het roosteren van cacaobonen, besloot hij om producent te worden van 'bean-to-bar' chocolade, ervan overtuigd dat alleen uitzonderlijke chocolade kan gemaakt worden wanneer je het hele productieproces perfect beheerst. Na een strenge selectie van cacaobonen uit alle uithoeken van de wereld, transformeert hij deze zodanig dat al hun aromatische eigenschappen volledig tot hun recht komen. Vervolgens worden deze chocolades in originele tabletten gegoten. Het gamma telt een twintigtal 'origin' chocolades, onder meer uit Vietnam, Peru, Madagaskar, Mexico, Cuba en Ecuador. Alle chocolades bezitten een heel eigen identiteit en hun cacaosterkte varieert van 52 tot 100%. Tal van gerenommeerde chefs kloppen bij hem aan om hun desserts te personaliseren met deze exclusieve en kwaliteitsvolle chocolades.*

-  0476 70 63 32
-  Guinaumont 75
-  7890 Ellezelles
-  cedricdetaye.be

- mardi: 09:00–18:30
- mercredi: 09:00–18:30
- jeudi: 09:00–18:30
- vendredi: 09:00–18:30
- samedi: 09:00–18:30



## EMBOURG

## Benoit Nihant

Voir page: 28

Zie pagina: 28

☎ 04 384 53 12  
 📍 Voie de l'Ardenne 45  
 4053 Embourg  
 🌐 benoitsnihant.be

## FLORENVILLE

## Les Chocolats D'Edouard

Au cœur de Florenville, la boutique, salon de thé d'Edouard Bechoux est un rendez-vous incontournable pour une pause gourmande ou une découverte de la chocolaterie. Les visites s'organisent le samedi ou le dimanche matin tandis que les ateliers où l'artisan partage ses connaissances avec un large public se déroulent le samedi après-midi. La collection de chocolats est basée sur des cacao aux multiples origines, ils sont déclinés en version classique ou dans des créations plus contemporaines enrichies de ganaches aussi intenses qu'originales. La praline Orval associe astucieusement l'amertume de la bière à un mélange de chocolat d'origines Ouganda à 80% et d'Équateur à 71% d'intensité. La bouchée Belle gourmande propose une ganache fondante enrichie d'une infusion du thé noir de Chine aux notes de poire et de caramel.

*Hartje Florenville is de winkel en het theesalon van Edouard Bechoux een must voor al wie van lekkernijen houdt of zijn atelier wil ontdekken. Op zaterdag- en zondagvoormiddag kun je een bezoek brengen aan zijn atelier en op zaterdagnamiddag worden er workshops gehouden voor een groot publiek. Zijn chocoladecollectie is gebaseerd op cacao'soorten van diverse origines en er is zowel een klassieke als een meer eigentijdse lijn met creaties die aangevuld worden met intense en vaak originele ganaches. De 'Orval' is een praline waar het bittere van het bier bijzonder knap gecombineerd wordt met een mix van chocolade van 80% uit Oeganda en een van 71% uit Ecuador. Nog een tip is de 'Belle Gourmande', een praline met een lopende ganache verrijkt met een infusie van Chinese zwarte thee met accenten van peer en karamel.*

☎ 061 50 29 72  
 📍 Place Albert 1er, 36  
 6820 Florenville  
 🌐 leschocolatsdedouard.com

mardi: 10:00–18:30  
 mercredi: 10:00–18:30  
 jeudi: 10:00–18:30  
 vendredi: 10:00–18:30  
 samedi: 09:00–19:30  
 dimanche: 09:00–19:30



## GEEL

## Puur

Kaara Huybrechts en Steve Helsen hebben zowel in het centrum van Geel als dat van Turnhout een chocoladezaak en ijs salon. Voor hun uitgebreid assortiment chocolade en ijs werken ze met de meest pure en natuurlijke grondstoffen. Zoals bijvoorbeeld de originele melkchocolade uit Venezuela die zachte karamel en hazelnoottoetsen heeft en prima combineert met fruit. Voor hun signatuurpraline gebruiken ze overigens een buitenbeentje onder de origine chocolades. Deze uit Papoea-Nieuw-Guinea heeft een sterk onderscheidende smaak met toetsen van koffie, hazelnoot en zuur fruit waar ze sinaasappel, kruidnagel, kaneel en steranijs aan toevoegen. Naast hun pralines, tabletten en 'melocakes' bieden ze een breed assortiment ijsarten aan.

*Kaara Huybrechts et Steve Helsen possèdent une chocolaterie et un glacier dans le centre de Geel et de Turnhout. Pour leur vaste gamme de chocolats et de glaces, seuls les ingrédients les plus purs et les plus naturels ont droit de cité. À l'instar du chocolat au lait du Venezuela, aux notes douces de caramel et de noisette qui se combine bien avec les fruits. Pour leur praline signature, ils sortent des sentiers battus parmi les chocolats d'origine. Celui de Papouasie-Nouvelle-Guinée a un goût très particulier avec des notes de café, de noisette et de fruits acidulés. Ils lui ajoutent de l'orange, du clou de girofle, de la cannelle et de l'anis étoilé. En plus de leurs chocolats, tablettes et 'melocakes', ils proposent également un large éventail de tartes glacées.*

☎ 014 70 73 20  
 📍 Stationsstraat 2  
 2440 Geel  
 🌐 chocolateriepuur.be

dinsdag: 10:00–21:00  
 woensdag: 10:00–21:00  
 donderdag: 10:00–21:00  
 vrijdag: 10:00–21:00  
 zaterdag: 10:00–21:00  
 zondag: 13:00–21:00



GENAPPE

## Les Mac à Oli

A côté de ses 18 variétés de macarons, Olivier Dufour propose pas moins de 33 pralines artisanales qui ne manqueront d'égayer vos papilles. En créant son atelier, voici dix ans, Olivier ne faisait que perpétuer la tradition familiale acquise dans la confiserie – chocolaterie famille 'Vanparys'. Depuis dix ans, il met un point d'honneur à continuer de travailler dans la tradition et à partir de chocolats d'origine. Ces derniers mois, en compagnie de son équipe, le chocolatier a développé sa propre gamme de melo-cake. En complément de la version classique à la mousse vanille, Olivier propose une version où son fameux caramel maison au sel de Maldon se dissimule entre la mousse et le biscuit de fond. Ce twist apporte un jeu de saveur particulièrement gourmand.

*Naast zijn 18 verschillende macarons stelt Olivier Dufour maar liefst 33 artisanale pralines voor die stuk voor stuk meer dan het proeven waard zijn. Tien jaar geleden startte hij met zijn eigen atelier, wetend dat hij uit een familie komt die bekend is in de chocoladewereld: de familie Vanparys. Reeds tien jaar maakt hij er een erezaak van om volledig volgens de traditie en enkel met 'origin' chocolades te werken. De afgelopen maanden creëerde hij samen met zijn team een heel eigen gamma melocakes. Bovenop de klassieke versie met vanillemousse stelt Olivier een melocake voor waar zijn beroemde karamel met maldonzout tussen de mousse en het koekje zit. Deze leuke twist zorgt voor een bijzonder smaakaccent.*

067 85 62 04  
Rue de Bruxelles 19  
1470 Genappe  
macaoli.com

mardi: 10:00–18:00  
mercredi: 10:00–18:00  
jeudi: 10:00–18:00  
vendredi: 10:00–18:00  
samedi: 10:00–18:00



GENT

## Deduyschaever

Jannes Deduyschaever won onze Chocolatier van het Jaar 2022 award voor Vlaanderen en trad daarmee in de voetsporen van zijn leermeesters David Maenhout en Joost Arijs. Gefocust als geen ander op de oorsprong van de grondstof creëert hij een heel eigen repertoire aan pralines, candybars, snacks of chocolade zeevruchten. Zijn favoriete origine chocolades zijn Dark Vietnam 70% en Millot 74%. Deze laatste is een chocolade afkomstig van de bekende, historische en duurzaam werkende Millot-plantage, 600 hectare groot, in Andzavibe (Madagaskar), en levert rijke, zachtzure en fruitige smaaktoetsen die deze atypische eilandchocolade kenmerken. Daarnaast wil Jannes Deduyschaever als chocolatier met zijn producten ook aanwezig zijn tijdens het ontbijtmoment. Daarom ontwikkelt hij een hoogwaardige nutbutter-collectie die in drie smaken beschikbaar zal zijn en waarmee hij zo een andere kant van chocolade wil tonen.

*Jannes Deduyschaever a remporté notre prix du Chocolatier de l'année 2022 pour la Flandre, suivant ainsi les traces de ses maîtres David Maenhout et Joost Arijs. Concentré comme nul autre sur l'origine de la matière première, il crée son propre répertoire de pralines, barres chocolatées, snacks ou fruits de mer en chocolat. Ses chocolats d'origine préférés sont le Dark Vietnam 70% et le Millot 74%. Ce dernier est un chocolat issu de la célèbre plantation historique et durable de Millot, 600 hectares à Andzavibe, (Madagascar) et offre des saveurs riches, doucement acidulées et fruitées qui caractérisent ce chocolat atypique des îles. En tant que chocolatier, Jannes Deduyschaever souhaite également que ses produits soient présents au moment du petit-déjeuner. C'est pourquoi il développe une gamme de beurre de cacahuètes de haute qualité qui sera disponible en trois saveurs. Avec cette collection, il veut montrer une autre facette du chocolat.*

Mageleinstraat 2  
9000 Gent  
deduyschaever.be

dinsdag: 10:00–18:00  
woensdag: 10:00–18:00  
donderdag: 10:00–18:00  
vrijdag: 10:00–18:00  
zaterdag: 10:00–18:00  
zondag: 10:00–18:00





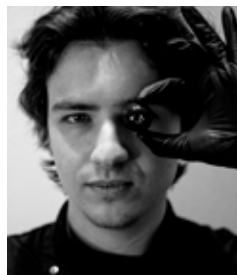
## Chocolaterie Vandenbouhede

Creatief, innovierend en zelfs grensverleggend. Het werk van Stijn Vandenbouhede kan men niet in één maar best in een paar woorden samenvatten. Met zijn zaak die hij een paar jaar geleden in hartje Gent opende, toonde hij meteen zijn kunnen. Al snel werd duidelijk dat zijn oeuvre een verrijking voor de stad betekende. Gesteund door ouders en als derde generatie chocolatiërs begon hij met een sterke basis om aan een eigen repertoire optimaal tijd en aandacht te schenken. Hij gaat daarbij makkelijk de culinaire toer op en laat zich inspireren door lokale topproducten zoals Tienteynmosterd of Gandaham en haalt inspiratie in streekgerechten die uitmondten in pralines met Gentse stoverij. Geheel in de tijdsgeest kent zijn aanbod aan vegan pralines nog uitbreiding. Wegens zijn succes en plaatsgebrek kan men echter niet langer de productieruimte bezoeken.

*Créative, innovante, révolutionnaire même. Un mot ne suffit pas pour résumer l'œuvre de Stijn Vandenbouhede. Avec son enseigne ouverte il y a quelques années au cœur de Gand, il a immédiatement donné la mesure de son savoir-faire. Il est vite apparu que son travail était un plus pour la ville. Soutenu par ses parents, ce chocolatier de la troisième génération a commencé avec une base solide afin de pouvoir consacrer un maximum de temps et d'attention à son propre répertoire. Pour cela, il n'hésite pas à faire un tour en cuisine et s'inspire de produits locaux de qualité comme la moutarde de Tienteyn ou le jambon de Ganda, et de plats régionaux qui finissent en pralines à la carbonnade de Gand. Dans l'air du temps, sa gamme de chocolats végétaliens ne cesse de s'élargir. Cependant, en raison de son succès et du manque d'espace, on ne peut plus visiter la zone de production.*

☎ 09 222 17 81  
📍 Mageleinstraat 46  
9000 Gent

dinsdag: 10:00–18:00  
woensdag: 10:00–18:00  
donderdag: 10:00–18:00  
vrijdag: 10:00–18:00  
zaterdag: 10:00–18:00  
zondag: 10:00–17:00



## HD Ghent - by Hilde Devolder Chocolatier

Hilde Devolder werkt als chocolatier bij voorkeur met biologisch en fairtrade gecertificeerde chocolade. Vooral deze uit Peru geniet haar aandacht en daarvan zowel de melkchocolade als donkere chocolade. De textuur van beide vindt ze buitengewoon. De eerstgenoemde pleziert door zijn zachte smaak terwijl de donkere zeer aangenaam is omwille van zijn citrusroetsen en intense bitterheid. Met deze variëteit uit Peru kreeg haar laatste creatie vorm die volledig vegan is en haar aanbod op dat vlak verder aan belang deed winnen. De praline bestaat uit praliné van notenpasta van pecannoten en cashewnoten aangevuld met tonkaboon en met een vulling van veganistische melkchocolade op basis van havermelk.

*En tant que chocolatière, Hilde Devolder préfère travailler avec du chocolat certifié biologique et équitable. Elle apprécie particulièrement le chocolat péruvien, qu'il s'agisse de chocolat au lait ou de chocolat noir. Elle trouve la texture des deux exceptionnelle. Le premier plaît par ses saveurs douces tandis que le chocolat noir présente des notes d'agrumes et une amertume intense qui sont très agréables. C'est grâce à cette variété de saveurs qu'elle trouve au Pérou que sa dernière création a vu le jour. Entièrement végétalienne, elle contribue à étayer l'offre proposée. La praline se compose d'un praliné à base de pâte de noix de pécan et de noix de cajou complétée par de la fève tonka et d'un fourrage de chocolat au lait végétalien à base de lait d'avoine.*

☎ 0495 65 52 81  
📍 Burgstraat 43  
9000 Gent  
🌐 [hildedevolderchocolatier.be](http://hildedevolderchocolatier.be)

donderdag: 10:00–18:30  
vrijdag: 10:00–18:30  
zaterdag: 10:00–18:30  
zondag: 10:00–16:30



## Joost Arijs

Joost Arijs behoort tot de kleine schare chocolatiers die evenzeer het ambacht van patissiers vertegenwoordigen. Zin voor perfectie en verfijnd detail kenmerken zowel zijn creatieve taarten zoals Piémont met karamel-melkchocolademousse of Java met donkere chocolademousse als zijn assortiment pralines. Die laatste plezieren door hun vaak unieke smaakcombinaties. We denken aan een Trop Bon die inderdaad verslindend en verleidelijk smaakt door een pralinévulling van gezouten pindanoten, vanille en karamel. Naast pralines maakt Joost Arijs een hele reeks chocoladesnacks zoals traditionele orangettes, florentines en truffels met daarnaast meer eigentijdse repen met diverse noten zoals amandelen, hazelnoten en pistachenoten.

*Joost Arijs fait partie de ce petit groupe de chocolatiers qui sont également pâtisseries. Le souci de la perfection et du raffinement caractérise aussi bien ses gâteaux créatifs, tels que le Piémont à la mousse au chocolat au lait-caramel ou le Java à la mousse au chocolat noir, que sa gamme de pralines. Celles-ci plaisent en raison de leurs associations de saveurs souvent uniques. Pensons par exemple à Trop Bon, une praline à faire damner un Saint, au fourrage praliné alliant cacahuètes salées, vanille et caramel. Outre les pralines, Joost Arijs fabrique toute une gamme de snacks au chocolat tels que les traditionnelles orangettes, florentines et truffes, mais aussi des barres plus contemporaines avec différents fruits à coque tels que des amandes, des noisettes et des pistaches.*



## Marijn Coertjens

Met zijn stages in Japan en zijn werkervaring in één van de tophotels van Hongkong als Chef Chocolatier beschikt Marijn Coertjens over tonnen buitenlandervaring. Expertise die hij wereldwijd in tal van workshops met getalenteerde collega's deelt om hun vaardigheden naar een nog hoger niveau te tillen. In Gent kunnen we proeven van zijn meesterschap die hij in een eigen beeldrijke vormentaal smaak en gestalte geeft. Voorbeelden genoeg van Marilyn Monroe tot Zebra. Deze laatste is een ronde pastille met ganache geïnfuseerd met vanillevariëteiten uit Madagaskar en Tahiti. Daarnaast en opvallend zijn drie pralines met alcohol. Hij kiest voor respectievelijk rum, whisky en vodka. Mogelijk een aanzet om terug te keren naar vroeger toen de combinatie van sterke drank en pralines populair waren?

*Avec ses stages au Japon et son expérience professionnelle dans l'un des plus grands hôtels de Hong Kong en tant que chef chocolatier, Marijn Coertjens revient de l'étranger avec une grande expérience. Une expertise qu'il partage avec des collègues talentueux du monde entier dans le cadre de nombreux ateliers afin d'élever leurs compétences à un niveau encore plus haut. C'est à Gand que nous pouvons goûter à toute la maîtrise de ses réalisations. Les exemples ne manquent pas, de Marilyn Monroe à Zebra. Cette dernière est une pastille ronde à la ganache infusée aux variétés de vanille de Madagascar et de Tahiti. En outre, et assez étonnamment, il propose trois pralines à l'alcool. A base de rhum, de whisky et de vodka respectivement. Peut-être un signal pour revenir à des temps où la combinaison de spiritueux et de pralines était populaire?*

☎ 09 336 23 10  
📍 Vlaanderenstraat 24  
9000 Gent  
🌐 joostarijs.be

dinsdag: 09:00–18:30  
woensdag: 09:00–18:30  
donderdag: 09:00–18:30  
vrijdag: 09:00–18:30  
zaterdag: 09:00–18:30

☎ 0472 19 66 06  
📍 Burgstraat 151  
9000 Gent  
🌐 marijncoertjens.be

dinsdag: 07:30–18:00  
woensdag: 07:30–18:00  
donderdag: 07:30–18:00  
vrijdag: 07:30–18:00  
zaterdag: 07:30–18:00  
zondag: 07:30–13:00



## Van Hoorebeke

Veertig jaar geleden startte Luc Van Hoorebeke met een atelier om artisanale pralines te maken. Hij stapte daarmee in de voetsporen van zijn vader die één van de pioniers was in deze sector. Vorig jaar nam Cédric Van Hoorebeke de zaak van vader Luc over waarmee de toekomst verzekerd is, terwijl deze laatste mee aan de slag blijft. Samen gebruiken ze bij voorkeur originechocolade omdat precies het terroir voor eigenheid in het eindresultaat garandeert. Denk aan een praline met ganache op basis van chocolade uit Vietnam op smaak gebracht met Citroengras. Of aan pralines gemaakt met chocolade uit Sao Tomé & Principe en Peru.

*Il y a quarante ans, Luc Van Hoorebeke créait un atelier pour fabriquer des pralines artisanales. Il s'inscrivait ainsi dans les traces de son père qui était l'un des pionniers de ce secteur. L'an dernier, Cédric Van Hoorebeke a repris l'affaire de son père, assurant ainsi l'avenir pendant que ce dernier continue à travailler. Ensemble, ils utilisent de préférence du chocolat d'origine car c'est le terroir qui garantit la personnalité du résultat final. A l'instar de cette praline à la ganache à base de chocolat du Vietnam aromatisée à la citronnelle. Ou encore des pralines fabriquées avec du chocolat de Sao Tomé-et-Principe et du Pérou.*



☎ 09 221 03 81  
 📍 Sint-Baafsplein 15  
 9000 Gent  
 🌐 [chocolatesvanhoorebeke.be](http://chocolatesvanhoorebeke.be)

maandag: 10:00–18:00  
 dinsdag: 10:00–18:00  
 woensdag: 10:00–18:00  
 donderdag: 10:00–18:00  
 vrijdag: 10:00–18:00  
 zaterdag: 10:00–18:00  
 zondag: 10:00–18:00

## Yuzu

Nicolas Vanaise stamt uit een familie van patissiers, bakkers en kunsthistorici met wortels tot in het midden van de 19de eeuw. Zelf studeerde hij kunstgeschiedenis om bijna twintig jaar geleden chocoladezaak Yuzu te openen en zo de familietraditie verder te zetten. Zijn creaties verwijzen tegelijkertijd met hun poëtische namen als met hun vaak grafische tot kunstzinnige looks naar zijn breed interessesveld. Chocolade en in het bijzonder zijn pralines dienen een hoger doel om zowel met hun smaakpalet als met hun aparte uitstraling de zintuigen te plezieren. Nieuw in het gamma zijn Selva op basis van praliné van Brazilnoten, geroosterde chili en koffie en Cap Benat met ganache, pinus sylvestre en absint.

*Nicolas Vanaise est issu d'une famille de pâtissiers, boulangers et historiens de l'art dont les racines remontent au milieu du 19e siècle. Il a lui-même étudié l'histoire de l'art avant d'ouvrir la chocolaterie Yuzu il y a près de vingt ans, perpétuant ainsi la tradition familiale. Ses créations trahissent son large champ d'intérêt tant par leurs noms poétiques que par leur aspect souvent graphique à artistique. Le chocolat, et ses pralines en particulier, servent un objectif plus élevé, en faisant plaisir aux sens tant par leur palette de saveurs que par leur apparence. Au rang des nouveautés, épinglons Selva avec une base de praliné de noix du Brésil, de piment grillé et de café, et Cap Benat avec une ganache, du pin sylvestre et de l'absinthe.*

☎ 0473 96 57 33  
 📍 Walpoortstraat 11A  
 9000 Gent  
 🌐 [yuzubynicolasvanaiseandc.com](http://yuzubynicolasvanaiseandc.com)

dinsdag: 10:00–18:00  
 woensdag: 10:00–18:00  
 donderdag: 10:00–18:00  
 vrijdag: 10:00–18:00  
 zaterdag: 10:00–18:00



## GERPINNES

### Chocolat Champagne

Voir page: 62  
 Zie pagina: 62

☎ 071 21 67 93  
 📍 Complexe du Bultia - Rue  
 Neuve 5  
 6280 Gerpinnes  
 🌐 [chocolatchampagne.be](http://chocolatchampagne.be)

## GOZÉE

## La Dacquoise

Cela fait déjà une quinzaine d'années que Dimitri Salmon élabore ses pralines en veillant à composer des accords qui émoussent les papilles. Les préparations sont réalisées avec des produits d'origines, le chocolat noir a été sélectionné en Tanzanie, pour son acidité et son amertume intense de cacao teinté de notes florales. Pour le chocolat au lait, le chocolatier a sélectionné un cacao puissant du Ghana pour ses saveurs de fruits rouges et châtaignes que viennent souligner des notes de biscuits. Tout cela donne naissance à de savoureux fourrages que Dimitri Salmon enrichit de saveurs originales. Le coquelicot s'associe à une ganache de chocolat au lait, citron confit et gingembre se marient avec une ganache au chocolat noir tandis que le praliné cacahuète s'assortit de morceaux d'olive noire.

*Al een jaar of vijftien maakt Dimitri Salmon pralines met combinaties die steevast onze smaakpapillen prikkelen. Zijn donkere chocolade komt uit Tanzania, die hij selecteerde omwille van de zuurgraad en de krachtige bitters met florale tonen. Voor zijn melkchocolade koos hij voor een intense cacao uit Ghana met de smaak van rood fruit, kastanjes en toetsen van biscuit. Dit alles zorgt voor smakelijke vullingen die Dimitri Salmon verrijkt met originele accenten. Zo voegt hij aan zijn ganache van melkchocolade klapproos toe, aan die van donkere chocolade gekonfijte citroen en gember, terwijl de praliné van pinda's wordt afgewerkt met een stukje zwarte olijf.*

☎ 071 36 83 95  
 📍 Rue de Marchienne 71 B  
 6534 Gozée  
 🌐 la-dacquoise.com

mercredi: 07:30–18:00  
 jeudi: 07:30–18:00  
 vendredi: 07:30–18:00  
 samedi: 07:30–18:00  
 dimanche: 07:30–12:00



## HABAY-LA-NEUVE

## Jean le Chocolatier

Le 1er février 2023, cela fera vingt ans que Jean-François Vaux s'enracinait en Ardenne avec une seule idée, apporter du bonheur aux gens au travers de quelques douceurs sucrées. C'est ainsi qu'après avoir travaillé comme pâtissier dans la restauration, il créera sa propre maison où, depuis quelques années, il fabrique son propre chocolat en torréfiant lui-même les fèves de cacao. Maîtrisant parfaitement cet art, il en fera d'ailleurs de même avec le café. Comme tous les producteurs de chocolat bean to bar, Jean veille à l'origine et à la qualité des fèves. Il achète principalement dans sept pays : Équateur, Brésil, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Venezuela, Haïti, Tanzanie et Mexique. Il produit des chocolats d'une grande intensité, délivrés sous forme de tablette, pralines et pâtes à tartiner nature ou aromatisées. Notre préférence se porte sur les pralines aux épices, celles au poivre sarawak, à la myrte et au galanga nous ayant conquis.

*Op 1 februari 2023 is het twintig jaar geleden dat Jean-François Vaux zich in de Ardennen vestigde met slechts één doel voor ogen: voor smaakplezier zorgen. Daarvoor werkte hij als pâtissier in een restaurant. Hier in zijn eigen zaak maakt hij sinds een aantal jaren zelf chocolade en roostert hij zelf cacao bonen. Deze kunst heeft hij inmiddels onder de knie en hetzelfde doet hij nu met koffiebonen. Net zoals alle andere "bean-to-bar" chocolademakers kijkt Jean streng toe op de origine en de kwaliteit van de cacao bonen. Hoofdzakelijk koopt hij cacao bonen aan in zeven landen: Ecuador, Brazilië, Papoea-Nieuw-Guinea, Venezuela, Haïti, Tanzania en Mexico. Zijn chocolade is heel intens van smaak en wordt voorgesteld in de vorm van tabletten, pralines en chocopasta's, natuur of gearomatiseerd. In de pralines gaat onze voorkeur naar die met specerijen, zoals deze met sarawakpeper, mirte en Thaise gember.*

☎ 063 57 29 00  
 📍 rue de l'Hôtel de Ville 15  
 6720 Habay-la-Neuve  
 🌐 jeanlechocolatier.be

mercredi: 10:00–12:00 14:00–18:00  
 vendredi: 10:00–12:00 14:00–18:00  
 samedi: 10:00–12:00 14:00–18:00



## HASSELT

## Chocoladehuis Boon

Chocolatier Patrick Mertens en echtgenote Inge Lijnen hebben met hun zaak in de Limburgse hoofdstad een passend en eigentijds zoet karakter gegeven. Knap hoe Chocoladehuis Boon op relatief korte tijd één van de bekendste detailzaken van Hasselt is geworden. Dit zegt veel over de creativiteit én de toewijding waarmee dit koppel en hun team op vaardige wijze aan chocolade eigenheid geven. Denk daarbij aan hun ruim assortiment pralines gekenmerkt door subtiele smaakverweving en even goed aan hun repertoire chocolade-letters die verrassen en plezieren door hun samenstelling met diverse ingrediënten.

*Le chocolatier Patrick Mertens et son épouse Inge Lijnen apportent un peu de douceur dans la capitale limbourgeoise par leurs réalisations contemporaines. Chocoladehuis Boon s'est donc vu propulser en très peu de temps parmi les commerces de détail les plus connus de Hasselt. Cela en dit long sur la créativité et le dévouement de ce couple et de son équipe qui s'y entendent pour conférer au chocolat une identité propre. Leur large gamme de pralines caractérisées par de subtiles variations de goût ainsi que leur répertoire de lettres en chocolat surprennent et ravissent par leur composition à base de divers ingrédients.*

☎ 011 42 21 99  
📍 Paardsdemeerstraat 13  
3500 Hasselt  
🌐 [chocoladehuisboon.be](http://chocoladehuisboon.be)

dinsdag: 10:30–18:00  
woensdag: 10:30–18:00  
donderdag: 10:30–18:00  
vrijdag: 10:30–18:00  
zaterdag: 10:30–18:00



## HERK-DE-STAD

## Chocoberley

In onze vorige gids was Kimberley Lambrighs één van de opvallende nieuwkomers. Ze genoot een opleiding bij Barry Callebaut en werkt in haar atelier bij voorkeur met origine chocolades waaronder de expressieve variëteit uit het West-Afrikaanse eiland Sao Tomé & Principe. Ze gebruikt deze chocolade in haar pralines en in het vervaardigen van veganistisch ijs waardoor beide een verfijnd onderscheidend karakter hebben. In haar frisco's, gedipt in diverse soorten chocolade, en in haar ijsstaarten die vaak persoonlijk op maat gemaakt worden, toont ze overigens een bijzondere zin voor creativiteit.

*Dans notre précédent guide, Kimberley Lambrighs était l'une des nouvelles venues les plus marquantes. Elle a été formée par Barry Callebaut et dans son atelier, elle préfère travailler avec des chocolats d'origine, notamment la variété expressive de l'île ouest-africaine de Sao Tomé & Principe. Elle utilise ce chocolat dans ses pralines et dans la fabrication de glaces végétaliennes, ce qui leur confère un caractère distinctif raffiné. Elle fait également preuve d'un sens particulier de la créativité dans ses friscos, trempés dans différents types de chocolat, et dans ses tartes glacées, souvent personnalisées sur commande.*

☎ 013 26 98 45  
📍 Steenweg 7  
3540 Herk-De-Stad  
🌐 [chocoberley.be](http://chocoberley.be)



## HERSTAL

By Michèle **NEW**

C'est une histoire de famille, de rencontre et de passion qui est derrière cette nouvelle double adresse dans la Cité ardente. C'est d'abord Christophe Prunier qui parle de sa passion pour le chocolat à sa maman Michèle et qui la convainc d'ouvrir une boutique en 2018 à Milmort. Dans le même temps, Christophe rencontre Coralline, une pâtissière tout aussi passionnée que lui. Tous deux continuent de se former auprès de chocolatiers belges renommés avant de prendre la direction de Paris, chez Yann Couvreur et Cyril Lignac. Le mal du pays faisant, ils rentrent pour créer en collaboration avec Michèle un second magasin et étendre la collection de pralines. Les chocolats équitables de chez Valrhona ont été sélectionnés pour la fabrication des pralines et c'est principalement des producteurs locaux qui délivrent les autres produits. La collection est particulièrement contemporaine et colorée, à l'instar de la bouchee La 'Passionnée' réalisée avec une coque au fruit de la passion et une ganache passion - chocolat Jivara ou encore la 'Bergamotte' proposée dans une coque au chocolat Manjari qui contient un caramel bergamotte / romarin et une ganache réalisée avec un chocolat originaire de Bali.

Achter dit adres, zowel te vinden in Herstal als in Luik, schuilt een familieverhaal van boeiende ontmoetingen en heel veel passie. Eerst was er Christophe Prunier die met zijn moeder over zijn passie voor chocolade praatte en haar overtuigde om in 2018 een winkel te openen in Milmort, een deelgemeente van Herstal. Ongeveer tegelijkertijd ontmoette Christophe Coralline, een vrouwelijke patissier die even gepassioneerd was door chocolade als hijzelf. Beiden volgden stages bij gerenommeerde Belgische chocolatiers vooraleer ze naar Parijs trokken om ervaring op te doen bij Yann Couvreur en Cyril Lignac. Maar ze kregen heimwee en keerden terug naar België om samen met Michèle een tweede winkel te openen en hun collectie pralines verder uit te breiden. Voor hun pralines werken ze met de fairtrade chocolade van Valrhona, terwijl alle andere producten hoofdzakelijk van lokale producenten komen. Hun collectie is heel eigentijds en kleurrijk, zoals de 'Passionnée' met een buitenkant van Jivara-chocolade en passievrucht, gevuld met een ganache met passievrucht. Of de 'Bergamotte' met donkere Manjari-chocolade aan de buitenkant, gevuld met een karamel met bergamot en rozemarijn en een ganache op basis van Balinese chocolade.

☎ 04 287 82 76  
📍 Rue de la Limite 218  
4040 Herstal  
🌐 bymichele.be

mercredi: 11:00–20:00  
vendredi: 11:00–21:00  
samedi: 11:00–21:00  
dimanche: 11:00–20:00



## HERVE

## Darcis

Voir page: 89  
Zie pagina: 89

☎ 087 74 07 96  
📍 Rue de Nazareth 2b  
4650 Herve  
🌐 darcis.com

## HEUSY

## Darcis

Voir page: 89  
Zie pagina: 89

☎ 087 26 66 30  
📍 Chaussée de Theux 39  
4802 Heusy  
🌐 darcis.com

## HEVERLEE

## Demeestere

In 2023 mogen Wim Demeestere en echtgenote Nancy Willems samen als patissiers en chocolatiers twintig kaarsjes uitblazen. Sinds 2003 vervaardigen ze inderdaad pralines op basis van origine chocolade en werken ze uitsluitend met verse boter en room, en voor specifieke smaakaccenten met de best beschikbare grondstoffen. Naast een aanbod van een dertigtal diverse pralines omvat hun ambachtelijk vervaardigd boetiekaanbod verder truffels, orangettes, tabletten en met hun locatie vlak bij een stad met een scherp academisch profiel uiteraard studentenhaver.

*En 2023, Wim Demeestere et son épouse Nancy Willems souffleront ensemble leurs 20 bougies d'anniversaire comme pâtissiers et chocolatiers. Depuis 2003, ils produisent en effet des pralines à base de chocolat d'origine, en travaillant exclusivement avec du beurre et de la crème fraîche, et pour des notes gustatives spécifiques avec les meilleures matières premières disponibles. En plus de proposer une trentaine de pralines différentes, l'offre de produits de fabrication traditionnelle comprend également des truffes, des orangettes, des tablettes et des mendiants.*

☎ 016 26 13 16  
📍 Naamsesteenweg 288  
3001 Heverlee  
🌐 [chocolade-demeestere.be](http://chocolade-demeestere.be)

dinsdag: 09:00–18:00  
woensdag: 09:00–18:00  
donderdag: 09:00–18:00  
vrijdag: 09:00–18:00  
zaterdag: 09:00–17:00



## IEPER

## Calinor

Alain Grimonprez renoveerde zijn atelier die nu vanuit de winkel zichtbaar is. Een goede zaak om zo het ambacht van chocolatier nog dichter bij de liefhebber van verfijnd chocoladewerk te brengen en een initiatief dat we alleen maar kunnen toejuichen. Zijn uitermate creatief en visueel sterk werk verdient dat ook. Zijn oeuvre omvat onder meer zestig pralines die zowel qua smaak, textuur als vorm en presentatie een sterk onderscheidend karakter hebben. Voorbeelden zijn Yuzu M, een praline met een jelly van limoen in combinatie met een infusie van yuzu die een markant decoratief accent meekreeg. Of Alumette F, een praline met praliné van Californische amandelen die geroosterd werden met rode zoutkristallen en een opvallende, slanke vorm meekreeg.

*Alain Grimonprez a rénové son atelier, qui est désormais visible depuis le magasin. Une bonne chose pour rapprocher encore plus le métier de chocolatier de l'amateur de chocolat raffiné et une initiative que nous ne pouvons qu'applaudir. Son travail particulièrement créatif et visuellement fort le mérite. Son œuvre comprend notamment soixante chocolats qui se distinguent par leur goût, leur texture, leur forme et leur présentation. Citons par exemple Yuzu M, une praline à la gelée de citron vert associée à une infusie de yuzu, à laquelle on a donné une touche décorative saisissante. Ou encore Alumette F, une praline au praliné à base d'amandes californiennes torréfiées avec des cristaux de sel rouge, et à la saisissante forme élancée.*

☎ 057 20 72 07  
📍 Capronstraat 28  
8900 Ieper  
🌐 [calinor.be](http://calinor.be)

maandag: 13:30–19:00  
dinsdag: 09:00–12:00 13:30–19:00  
woensdag: 09:00–12:00 13:30–19:00  
donderdag: 09:00–12:00 13:30–19:00  
vrijdag: 09:00–12:00 13:30–19:00  
zaterdag: 09:00–12:00 13:30–18:30  
zondag: 10:00–12:00



## ITTRE

## Chocolat Champagne

Cela fait bientôt vingt ans qu'Arnaud Champagne baigne dans le chocolat et un peu plus de 13 ans qu'il propose ses créations originales à partir de produits issus des quatre coins du globe comme Madagascar, Vietnam, Equateur ou Sao Thomé. Dans sa gamme de pralines, on trouve un large éventail de créations permanentes dont sa praline signature garnie d'une ganache à la violette. Une de ses dernières créations qui rencontre les faveurs de nombreux clients est sa ganache au poivre de Sichuan. Les amateurs de pâte à tartiner 'intense' flasheront sur la nouvelle recette en version fondante réalisée à partir d'un chocolat du Vietnam 73%.

*Al bijna twintig jaar baadt Arnaud Champagne in de chocolade en reeds iets meer dan dertien jaar stelt hij originele creaties voor op basis van producten van overal ter wereld, waaronder uit Madagaskar, Vietnam, Ecuador of Sao Tomé. In zijn pralines treffen we een hele waaier blijvende creaties aan, zoals zijn signatuurpraline gevuld met een ganache met viooltjes. Een van zijn jongste creaties is een praline met een ganache met szechuanpeper, die overigens bijzonder in de smaak valt. De liefhebbers van een 'intense' chocopasta kunnen alvast uitkijken naar het nieuwe recept op basis van een donkere chocolade 73% uit Vietnam.*



©Florio Anthony

☎ 067 21 41 20  
 📍 Rue de Virginal 6  
 1460 Ittre  
 🌐 [chocolatchampagne.be](http://chocolatchampagne.be)

mardi: 10:00–18:30  
 mercredi: 10:00–18:30  
 jeudi: 10:00–18:30  
 vendredi: 10:00–19:00  
 samedi: 09:00–19:00  
 dimanche: 09:00–16:00

## IZEGEM

## Parfait

Johan Geldof behoort met zijn meer dan dertig jaar ervaring als chocolatier tot de vaste waarden in ons land. Hij koestert het klassieke oeuvre en heeft tegelijkertijd een boon voor eigentijds en creatief werk wat zijn assortiment zeer divers en boeiend maakt. Daarnaast maakt hij patisserie, koekjes en roomijs. Zijn thematisch decoratief en seizoensgebonden werk geeft aan zijn assortiment een aparte dynamiek waarbij zijn fraai ingerichte winkel op zich een bezoek waard is. Eén van zijn specialiteiten zijn chocolade tuilles, gebogen chocolaatjes waarin brésilienne-nootjes verwerkt worden.

*Avec plus de trente ans d'expérience en tant que chocolatier, Johan Geldof est l'une des valeurs sûres de notre pays. S'il apprécie l'œuvre classique, il a en même temps un penchant pour le travail contemporain et créatif, ce qui rend sa gamme aussi variée que fascinante. Il fabrique également des pâtisseries, des biscuits et des glaces. Sa décoration thématique et rythmée par les saisons confère à son assortiment une dynamique particulière et sa boutique joliment aménagée vaut à elle seule le détour. Parmi ses spécialités, citons les tuilles au chocolat, des petits chocolats courbes dans lesquels des noix brésiliennes sont intégrées.*

☎ 051 31 11 79  
 📍 Manegemstraat 6  
 8870 Izegem  
 🌐 [chocolaterie-parfait.be](http://chocolaterie-parfait.be)

dinsdag: 09:00–18:30  
 woensdag: 09:00–18:30  
 donderdag: 09:00–18:30  
 vrijdag: 09:00–18:30  
 zaterdag: 09:00–18:30  
 zondag: 09:00–17:00





# ENJOY YOUR CHOCOLATES WITH SCALLYWAG WHISKY

Notre savoir-faire se déguiste avec sagesse. Ons vakmanschap drink je met verstand.



**CINOCO**  
WINE & SPIRITS SINCE 1691



+32 (0)2 412 70 52

info@cinoco.com

www.cinoco.com

Discover a selection of  
delicious pralines created by  
the finest Belgian artisans



BELGIUMCHOCOLATIERS.COM

 SHOP NOW



Pour votre plaisir ou pour offrir, commandez un mixte de chocolatiers primés sur [BelgiumChocolatiers.com](http://BelgiumChocolatiers.com). Vous y trouverez l'excellence des artisans chocolatiers belges les plus passionnés.

Bestel op [BelgiumChocolatiers.com](http://BelgiumChocolatiers.com) een mengeling van enkele bekroonde chocolatiers om zelf van te genieten of om als geschenk te geven. Hiervan zal u de topkwaliteit van de meest gepassioneerde Belgische chocolatiers



## JAMBES

La femme du chocolatier **NEW**

C'est en novembre 2021 que Gregory Degrève et son épouse «La femme du chocolatier» créent leur magasin atelier à Jambes. Après avoir travaillé de nombreuses années comme assistant social dans le domaine du handicap, ce passionné a décidé de se lancer en 2016 dans la fabrication et la création de chocolats. Encouragé et soutenu par son épouse Caroline il propose aujourd'hui ses propres chocolats éthiques, biologiques et équitables. Outre les pralines garnies de praliné aux multiples saveurs, le chocolatier propose un assortiment de sujet originaux comme ce champignon en chocolat, au chapeau double couche (chocolat lait et noir) fourré d'un praliné à l'ancienne et au pied dissimulant des pralines en surprise, le tout étant déposé sur un socle en chocolat d'origine 66%. Une sympathique découverte.

*In november 2021 openen Gregory Degrève en zijn vrouw "La femme du chocolatier" hun atelier in Jambes. Na vele jaren als maatschappelijk werker voor gehandicapten te hebben gewerkt, besloot deze enthousiasteling in 2016 te starten met het maken en creëren van pralines. Aangemoedigd en gesteund door zijn vrouw Caroline, biedt hij nu zijn eigen ethische, biologische en fairtrade pralines aan. Naast pralines gevuld met praliné in verschillende smaken, biedt de chocolatier een origineel assortiment aan, zoals de chocoladepaddestoel, met een hoedje in twee lagen (melk- en pure chocolade) gevuld met praliné en met in de voet enkele verborgen verrassingspralines. Dit alles is geplaatst op een basis van 66% originele chocolade. Mooie nieuwkomer en leuke ontdekking.*

☎ 081 83 46 42  
📍 av. du Prince de Liège, 54  
5100 Jambes  
🌐 lafemmeduchocolatier.com

mercredi: 10:00–18:00  
jeudi: 10:00–18:00  
vendredi: 10:00–18:00  
samedi: 10:00–18:00



## KAMPENHOUT

## Cenaho

Voir page: 51  
Zie pagina: 51

☎ 02 767 07 74  
📍 Vekestraat 29 unit A2  
1910 Kampenhout  
🌐 cenaho.be

## KNOKKE-HEIST

## Chocolatier M

Onze allereerste Chocolatier van het Jaar is het bewijs dat deze titel niet voor eendagsvliegen bestemd is. Sindsdien blijft David Maenhout elk jaar opnieuw verbazen met nieuwe creaties die vaak een bijzondere inspiratiebron hebben, waarbij het ambachtelijke werk van chocolatier een bijzondere allure en aanzienlijke meerwaarde krijgt. Zo zijn twee nieuwe creaties ontsproten uit het archeologische project 'Verloren Zwinhavens' en een samenwerking met een foodarcheoloog. Tijdens opzoekingen op sites van voormalige havens in de regio analyseerde men welke kruiden daar per schip werden ingevoerd. Zo maakte David Maenhout een praline op basis van bewaarkruiden die in de middeleeuwen in 'gruutbieren' werden gebruikt voordat hop daarvoor in aanmerking kwam. Voor een andere creatie baseerde hij zich op korianderzaad, amandel en paradijskorrel uit Ivoorkust.

*Notre tout premier Chocolatier de l'année est la preuve que ce titre récompense les artisans au long cours. Depuis lors, David Maenhout continue de surprendre chaque année avec de nouvelles créations qui ont souvent une source d'inspiration particulière, donnant au travail traditionnel du chocolatier un attrait particulier et une valeur ajoutée considérable. Deux nouvelles créations sont ainsi nées du projet archéologique «Verloren Zwinhavens» et d'une collaboration avec un archéologue alimentaire. Lors de recherches menées sur les sites d'anciens ports de la région, ils ont analysé quelles épices y étaient amenées par bateau. David Maenhout a donc réalisé une praline à base d'herbes de conservation utilisées au Moyen Âge dans les «bières gruut» avant que le houblon n'y soit admis. Pour une autre création, il s'est basé sur la graine de coriandre, l'amande et le grain de paradis de la Côte d'Ivoire.*

☎ 050 61 44 60  
📍 Sylvain Dupuisstraat 38  
8300 Knokke-Heist  
🌐 chocolatier-m.be

maandag: 10:00–12:30 13:30–18:00  
donderdag: 10:00–12:30 13:30–18:00  
vrijdag: 10:00–12:30 13:00–18:00  
zaterdag: 10:00–18:00  
zondag: 10:00–18:00



## Van Nueten Chocolates

Olivier Van Nueten beschouwt naar eigen zeggen chocolade als wijn. Zo haalt hij veel inspiratie uit de bekende Le Nez du Vin-geurdoos om zoveel mogelijk geuren en smaken te kunnen onderscheiden. Kennis die hij gebruikt om te experimenteren met de meest uitdagende combinaties die resulteren in pralines met een palet van een uitgesproken smaakgelaagdheid. In zijn zoektocht naar nieuwe creaties laat hij even goed het toeval een rol spelen. Op een Vespa doorheen een bloesemstreek in Limburg deed hij inspiratie op voor een kersebloesempraline. Of hoe natuurlijke bloesemextracten uit Limburg in Knokke-Heist en elders voor een bijzondere chocolade ervaring zorgen.

*Olivier Van Nueten considère le chocolat comme du vin, selon ses propres termes. Il s'inspire beaucoup de la célèbre boîte à arômes Le Nez du Vin pour pouvoir distinguer un maximum de parfums et de saveurs. Des connaissances qu'il met à profit pour expérimenter les combinaisons les plus audacieuses qui donnent naissance à des chocolats à la palette de saveurs distinctives. Dans sa recherche de nouvelles créations, il laisse également un rôle au hasard. Lors d'un tour en Vespa dans une région fleurie du Limbourg, il a trouvé l'inspiration pour une praline à la fleur de cerisier. Ou comment les extraits de fleurs naturelles du Limbourg offrent une expérience chocolatée spéciale à Knokke-Heist et ailleurs.*

📞 0468 41 08 41  
📍 Lippenslaan 170  
8300 Knokke-Heist  
🌐 vannueten-chocolates.com

maandag: 10:00–18:00  
donderdag: 10:00–18:00  
vrijdag: 10:00–18:00  
zaterdag: 10:00–18:00  
zondag: 10:00–18:00



## KONTICH

### Soetkin

Het pralineoeuvre van Hans en Nelle Goossenaerts telt inmiddels meer dan zestig verschillende referenties. Kenmerkend voor hun smaakprofiel is het gebruik van fruit, kruiden en bloemen waarmee ze het assortiment een onderscheidende eigenheid geven. Zoals bijvoorbeeld de Sunset Orange, een praline met karamel en ganache van bloedsinaasappel en krokante bodem met karamelchocolade. Bekendste telg uit hun collectie is het 'Kontichs Kontje', een fraai, grappig en suggestief kleinood in diverse types chocolade gevuld met marsepein en zachte likeur.

*L'œuvre pralinée de Hans et Nelle Goossenaerts compte désormais plus de soixante références différentes. Elle se caractérise par l'utilisation de fruits, d'herbes et de fleurs qui confèrent à la gamme une individualité distinctive. À l'instar de la Sunset Orange, une praline au caramel et ganache à l'orange sanguine sur un fond croustillant fait de chocolat au caramel. Parmi les nouveautés de leur collection, épinglons la plus connue, la 'Kontichs Kontje', un beau petit bijou, drôle et suggestif réalisé dans différents types de chocolat, fourré au marsepain et à la liqueur.*

📞 03 457 80 95  
📍 Mechelsesteenweg 51  
2550 Kontich  
🌐 chocolateriesoetkin.be

dinsdag: 09:00–12:30 13:30–18:00  
woensdag: 09:00–12:30 13:30–18:00  
donderdag: 09:00–12:30 13:30–18:00  
vrijdag: 09:00–12:30 13:00–18:00  
zaterdag: 09:00–18:00



## Chocolatier Reen

Vrouwelijke chocolatiërs vormen nog een minderheid en daarom stellen we ze met des te meer plezier en enige fierheid opnieuw voor in onze selectie. Reen Van Looveren runt samen met haar man in Kortenberg een zaak die zich op diverse vlakken onderscheidt. Naast pralines en chocoladewerk op maat, zorgt ze voor macarons met vullingen op basis van de beste noten, fruitpures en uiteraard chocoladevariëteiten. Verder werkt ze samen met 'bean-to-bar' leverancier Mario Vandeneede van Chocolatoa wat recent nog resulteerde in een European Gold op de International Chocolate Awards. Eén van de vele medailles waarmee het werk van Reen Van Looveren de laatste jaren herhaaldelijk internationaal erkend werd.

*Les femmes chocolatières sont encore minoritaires, c'est pourquoi nous sommes d'autant plus heureux et fiers de les introduire dans notre sélection. Avec son mari, Reen Van Looveren dirige à Kortenberg une entreprise qui se distingue dans plusieurs domaines. Outre les pralines et le chocolat sur mesure, elle propose des macarons fourrés à base des meilleures noix, purées de fruits et, bien sûr, variétés de chocolat. Elle travaille également avec le fournisseur de produits de la fève à la barre, Mario Vandeneede, de Chocolatoa, ce qui lui a récemment valu de décrocher une médaille d'or européenne aux International Chocolate Awards. L'une des nombreuses médailles qui sont venues récompenser le travail de Reen Van Looveren au niveau international ces dernières années.*

☎ 0497 82 38 55  
 📍 Schoonaardstraat 56  
 3078 Kortenberg  
 🌐 reen.be

woensdag: 10:00–18:00  
 donderdag: 10:00–18:00  
 vrijdag: 10:00–18:00  
 zaterdag: 10:00–18:00



## KORTENBERG

### Aubrión Chocolates

Patrick Aubrión spreekt vrij en vrak als het over zijn passie gaat. Als chocolatier moet je guts hebben en het leven is gemaakt om geleefd te worden dus pak het bij de ballen. Concreet vertaalt hij zijn geestig en scherp verwoord gedachtegoed met wel ja, chocolade in de vorm van balletjes. Om ze makkelijk te onderscheiden hebben ze allemaal een nummer meegekregen. Zo is nummer 13 gevuld met karamel en afgewerkt met zeezout en nummer 8 gevuld met praliné van hazelnoten en afgewerkt met poeder van hazelnoten en amandelen.

*Patrick Aubrión ne manque pas de verve quand il parle de sa passion. Il faut du cran pour être chocolatier. D'ailleurs, la vie est faite pour être vécue, alors prenez-la par les c...! Concrètement, ces termes cash - fidèles à son franc-parler - se traduisent dans du chocolat ... sous forme de boulettes. Pour les distinguer facilement, elles ont toutes reçues un numéro. A titre d'exemple, le numéro 13 est fourré au caramel et fini au sel marin tandis que le numéro 8 est garni de praliné noisette et parachevée avec une poudre de noisette et d'amande.*

☎ 02 759 37 03  
 📍 Stationstraat  
 3107 Kortenberg  
 🌐 aubrión.be



## KORTRIJK

### Beugnies Les Chocolats

Nicolas Beugnies en zijn team maken een zeer breed gamma aan pralines waarvan een twintigtal suikervrije referenties. De basis is steeds chocolade die afkomstig is van cacao geoogst op duurzaam werkende plantages waarbij geen gebruik wordt gemaakt van geharde plantaardige vetten noch kunstmatige kleur- en smaakstoffen of bewaarmiddelen. Tal van zijn pralines zijn met passende garnituur afgewerkt die iets meer vertellen over het smaakpatroon. Zo is de Coco Brûlée op basis van praliné met gekaramelliseerde kokos in die zin ook handmatig gedecoreerd, wat het ambachtelijk cachet nog verhoogd.

*Nicolas Beugnies et son équipe proposent une très large gamme de chocolats, dont une vingtaine de références sans sucre. La base est toujours du chocolat provenant de cacao récolté dans des plantations durables, sans utilisation de graisses végétales durcies, de colorants, d'arômes ou de conservateurs artificiels. Nombre de ses pralines s'accompagnent de garnitures appropriées qui*

☎ 056 25 61 40  
 📍 Aardweg 8  
 8510 Kortrijk  
 🌐 beugniesleschocolats.be

maandag: 10:00–18:00  
 dinsdag: 10:00–18:00  
 woensdag: 10:00–18:00  
 donderdag: 10:00–18:00  
 vrijdag: 10:00–18:00  
 zaterdag: 10:00–18:00  
 zondag: 10:00–18:00

en disent un peu plus sur le type de saveurs. La Coco Brûlée, par exemple, qui est à base de praliné avec de la noix de coco caramélisée, est également décorée à la main, ce qui renforce fortement le cachet artisanal.



### V-CHOCOLATIER by Sweertvaegher

Een chocolatier die negentig kaarsjes mag uitblazen, is een opmerkelijk feit. Die eer valt Valérie Verougstraete als derde generatie te beurt en ze kan voor die inspanning rekenen op haar partner Frederick Debacker. Samen vormen ze nu officieel de nieuwe generatie in dit ambachtelijk werkende familiebedrijf. Klassiek werk zoals het bekende 'Galetje' blijven ze uiteraard koesteren om tijd en energie te steken in nieuwe creaties. Zoals in een zomerse melkchocolade truffel gevuld met crème van nougat en brésilienne van pistache en afgewerkt met witte nougat crunch wat aan de creatie een zeer aantrekkelijk en extra artisaanaal cachet geeft.

*Un chocolatier qui peut souffler ses 90 bougies, voilà qui est remarquable! Cet honneur revient à Valérie Verougstraete, troisième génération, et elle peut compter sur son partenaire Frederick Debacker pour l'aider dans cette entreprise. Ensemble, ils forment désormais officiellement la nouvelle génération de cette entreprise familiale traditionnelle. Bien sûr, ils continuent à chérir les œuvres classiques telles que le célèbre 'Galetje' afin d'investir du temps et de l'énergie dans de nouvelles créations. A l'instar de cette truffe estivale au chocolat au lait fourrée de crème de nougat et de brésilienne de pistache et terminée par un croquant de nougat blanc qui donne à la création un cachet très attractif et particulièrement artisanal.*

☎ 056 22 23 49  
📍 Korte Steenstraat 2  
8500 Kortrijk  
🌐 v-chocolatier.be

maandag: 09:30–18:30  
dinsdag: 09:30–18:30  
woensdag: 09:30–18:30  
donderdag: 09:30–18:30  
vrijdag: 09:30–18:30  
zaterdag: 09:30–18:30



## LASNE

### Giot

Raphaël Giot est un créateur de saveurs : depuis une dizaine d'années, il propose des produits de grandes qualités dans sa pâtisserie située dans une ancienne ferme du Brabant wallon. Cette année, il a eu la bonne idée de créer un assortiment de tablettes gourmandes en s'inspirant des saveurs de ses meilleurs gâteaux. Une démarche originale qui permet de prolonger le plaisir du dessert au moment du café. Ceux qui connaissent le gâteau cristal, Kyoto ou encore l'éclipse seront surpris par l'harmonie. A l'heure où nous écrivons ces lignes, nous apprenons que Raphaël Giot va se lancer dans la production de chocolat « Bean-to-bar ». Une raison de plus de venir redécouvrir le savoir-faire de cet artisan qui avait décroché une médaille de bronze aux Mondiaux de la Pâtisserie en 2019.

*Raphaël Giot is een smaakdesigner: al meer dan tien jaar stelt hij opmerkelijke kwaliteitsproducten voor in zijn pâtisserie, te vinden in een oude boerderij in Waals-Brabant. Dit jaar had hij het lumineus idee om een assortiment chocoladetabletten te maken die geïnspireerd zijn op zijn beste taarten. Een originele benadering om bij de koffie het dessert verder te zetten. Zij die de Cristal, Kyoto of Eclipse reeds kennen, enkele van zijn beroemde taarten, zullen versteld staan van de harmonie in deze chocolades. Zopas vernamen we dat Raphaël Giot zich gaat toeleggen op de productie van 'bean-to-bar' chocolade. Een reden te meer om de knowhow van deze ambachtsman te herontdekken die in 2019 brons behaalde tijdens de Mondiaux de la Pâtisserie.*

☎ 02 652 53 39  
📍 Chaussée de Louvain 519  
1380 Lasne  
🌐 patisseriegiot.be

mardi: 07:00–18:30  
mercredi: 07:00–18:30  
jeudi: 07:00–18:30  
vendredi: 07:00–18:30  
samedi: 07:00–18:30  
dimanche: 07:00–13:30





# DÉSIRÉE

Maison fondée à Anvers en 1903

Proef nu al van het eerste stukje Désirée !  
In onze gloednieuwe webshop ontdekt u een  
eerste aantal leuke én lekkere Désirée artikelen.  
Bovendien is de verzending gratis vanaf €75.

Smakelijk !



[www.desiree.be](http://www.desiree.be)

Goûtez d'ores et déjà votre premier morceau de produit Désirée !  
Dans notre boutique en ligne flambant neuve, découvrez désormais  
un certain nombre d'articles sympa et savoureux.  
De plus, la livraison est gratuite à partir de 75 €.

Bon appétit !

## Lio

Voir page: 94

Zie pagina: 94

☎ 0478 45 89 00  
 📍 Chemin du Ruisselet 1  
 1380 Lasne  
 🌐 chezlio.be

## LEUVEN

## Bittersweet

Bram Jaenen zorgt ermee voor dat de statige Bondgenotenlaan in Leuven her en der een eigen swing krijgt. Zoals op het huisnummer 108 waar hij een eigenzinnige en veelzijdige collectie pralines ambachtelijk vorm en smaak geeft. Sommige namen van zijn creaties prikkelen op zich al de geest en zintuigen. Wie krijgt er niet graag een Hete Truffel cadeau? Hot Love moet qua naam en beleving daarvoor niet onderdoen met een fijn versmolten palet van chili, pinda en karamel. Daarnaast vervaardigt hij onder meer fijne orangettes, chocopasta, bokkenpootjes en diverse soorten ijs

*Bram Jaenen apporte sa propre touche d'exotisme à la majestueuse Bondgenotenlaan de Louvain. Et plus précisément, au numéro 108 de la rue, où il réalise une collection de pralines singulières et variées. Certains des noms de ses créations stimulent déjà l'esprit et les sens. Comme la Hete Truffel. Qui renoncerait à de la truffe? Ou encore la Hot Love, dont le nom évoque une expérience brûlante avec sa palette aromatique mêlant délicatement piment, cacahuète et caramel. Il fabrique également de jolies orangettes, de la pâte de chocolat, des pieds de chèvre et diverses sortes de glaces.*

☎ 0495 80 08 88  
 📍 Bondgenotenlaan 108  
 3000 Leuven  
 🌐 bittersweet.be

maandag: 10:00–18:00  
 dinsdag: 10:00–18:00  
 woensdag: 10:00–18:00  
 donderdag: 10:00–18:00  
 vrijdag: 10:00–18:00  
 zaterdag: 10:00–18:00



## Zuut

Chocolatier David van Acker en patissier Pieter De Volder, voormalige Chocolatiers van het Jaar in 2019, hebben in 2022 hun Leuvense zaak Zuut vernieuwd. Deze kreeg ook een ruimere bestemming dan enkel verkooppunt van hun respectievelijk ambachtelijk chocolade- en patisseriewerk. Zuut biedt voortaan, ook op algemene vraag van hun klanten, een tearoom waar men ter plaatse kan genieten van gebak, viennoiserie, koffie, ijsthee, sorbets of roomijs. Op het vlak van nieuwe chocoladecreaties is er een praline met huisgemaakte macadamia praliné gemoulerd in Gold-chocolade van Callebaut en een variant op de alom bekende witte Manon die gevuld is met ganache in plaats van de typische botercrème.

*En 2022, le chocolatier David van Acker et le pâtissier Pieter De Volder, anciens Chocolatiers de l'année en 2019, ont repensé le concept de leur entreprise louvaniste Zuut. L'occasion de la doter d'un objectif plus large que la simple vente de ses produits traditionnels de chocolat et de pâtisserie. Zuut propose désormais aussi, à la demande générale de ses clients, un salon de thé où l'on peut déguster sur place pâtisseries, viennoiseries, café, thé glacé, sorbets ou glaces. Au rayon nouveautés chocolates, épinglons la praline au praliné macadamia maison moulée dans du chocolat Gold de Callebaut et une variation de la célèbre praline Manon blanche, fourrée à la ganache au lieu de la crème au beurre typique.*

☎ 016 90 30 75  
 📍 Vismarkt 2  
 3000 Leuven  
 🌐 patisseriezuut.be

dinsdag: 10:00–18:00  
 woensdag: 10:00–18:00  
 donderdag: 10:00–18:00  
 vrijdag: 10:00–18:00  
 zaterdag: 10:00–18:00





## LIBRAMONT-CHEVIGNY

## La Pause Chocolat Thé

Dans leurs deux boutiques et atelier, Stéphanie et Alain Baggen continuent de vivre à 200% leur passion pour le chocolat. C'est entourée d'une équipe enthousiaste que Stéphanie réalise ses créations élaborées avec le chocolat belge Belcolade au beurre de cacao pur et sans conservateurs chimiques qui répond aux norme Fairtrade TM. Les produits proposés sont nombreux, de diverses pralines dont l'excellentes caramel au beurre salé, ou l'amande-cacahuètes, au mélo-cake en passant par multiples pâtes à tartiner... On se délecte ! Une des originalités de la maison est la réalisation mensuelle d'une bouchée chocolatée aux saveurs étonnantes. En avril, il s'agissait d'une garniture massepain incrustée de petits cubes d'oranges confites, gianduja noisette, morceaux de guimauve, biscuit et noisettes broyées, le tout enrobé de chocolats blanc, lait ou noir. Une vraie explosion de saveurs.

*In hun twee winkels en atelier zetten Stéphanie en Alain Baggen hun passie voor chocolade voor 200% verder. Samen met een enthousiast team maakt Stéphanie creaties op basis van Belgische Belcolade-chocolade met pure cacao boter en zonder chemische bewaarmiddelen, chocolade die het Fairtrade keurmerk draagt. Er worden tal van producten voorgesteld: van pralines met gezouten boterkaramel of amandelen met pinda's over melocakes tot diverse chocopasta's ... stuk voor stuk overheerlijk! Origineel zijn de 'chocolades van de maand', vaak met verbluffende smaken. In april waren dat marsepein met kleine stukjes gekonfijte sinaasappel, gianduja met hazelnoot, stukjes marshmallow, biscuit en gemalen hazelnoten, omhuld door donkere chocolade, witte of melkchocolade. Een heuse smaakexplosie.*



☎ 061 53 58 14  
📍 Grand Rue 31  
6800 Libramont-Chevigny  
🌐 pausechocolat-the.com

mardi: 10:00–18:00  
mercredi: 10:00–18:00  
jeudi: 10:00–18:00  
vendredi: 10:00–18:00  
samedi: 10:00–18:00

## LIER

## DOM

"Growing chocolate into tempting & tasty luxury" is de Engelse baseline van chocolaterie DOM in Lier. Als telg uit een dynastie van banketbakkers verwoordt Roel Dom daarmee zeer goed de essentie van zijn vak als chocolatier. Chocolade is het resultaat van een zeer lang en ingewikkeld natuurlijk proces dat uiteindelijk resulteert in een verleidelijk en smaakvol moment dat als pure luxe mag omschreven worden. In DOM vindt men een divers en creatief aanbod aan pralines en stukwerk. Meest onderscheidend qua lokale specialiteit zijn de Lierse schapenkoppen, een eigen creatie en verfiende ode aan die andere bijnaam van de Pallieters, die hij in verschillende smaken karakter geeft.

*'Growing chocolate into tempting & tasty luxury' est la devise anglaise de la chocolaterie DOM à Lierre. Descendant d'une dynastie de confiseurs, Roel Dom exprime très bien l'essence de son métier de chocolatier. Le chocolat est le fruit d'un processus naturel très long et compliqué qui aboutit à un moment de séduction et de goût que l'on peut qualifier de pur luxe. Chez DOM, vous trouverez une gamme variée et créative de pralines et d'articles à façon. Les têtes de mouton de Lierre, une création propre et une ode raffinée à cet autre surnom des Pallieters, sont les plus originales en termes de spécialités locales, qui gagnent en caractère au travers des différentes saveurs.*

☎ 03 337 48 44  
📍 Grote Markt 70  
2500 Lier  
🌐 chocolateriedom.be

dinsdag: 10:00–18:00  
woensdag: 10:00–18:00  
donderdag: 10:00–18:00  
vrijdag: 10:00–18:00  
zaterdag: 10:00–18:00



**LINKEBEEK**

**Duc De Praslin**

Reeds iets meer dan 20 jaar runt Filip Blondeel deze chocolaterie, een zaak met een imago van traditie en kwaliteit. Het atelier en de winkel zitten ietwat verscholen in het groen, te vinden aan de rand van de Alsebergsesteenweg en waar een bordje je de weg wijst naar deze wereld vol lekkernijen. In de zomer en tijdens feestdagen worden er ook ijs, sorbets en ijsdesserts voorgesteld, uiteraard volledig artisaanaal bereid. De chocolades van Filip Blondeel zijn evenwichtig van smaak en bezitten een opmerkelijk lange finale. Zowel zijn pralines als ganaches zijn verfijnd en worden knap gecombineerd met gezouten boterkaramel, speculoos of gepofte rijst. Een must is de 'Pavé de Linkebeek', een ganache van praliné met een dun krokantje van nougatine en omhuld door donkere chocolade.

*Cela fait un peu plus de 20 ans que Filip Blondeel exploite cette chocolaterie en revendiquant une image de tradition et de qualité. L'atelier et le magasin sont nichés dans un écrin de verdure en bordure de la chaussée d'Alseberg, un petit panneau discret vous indique le chemin qui conduit vers cet univers de la gourmandise. En saison comme pour les fêtes, vous trouverez également des glaces ou des desserts glacés artisanaux. Les chocolats de Filip Blondeel sont équilibrés et offrent une belle persistance en bouche. Ses pralinés comme ses ganaches sont d'une grande finesse, elles se complètent à merveille de caramel au beurre salé, speculoos ou riz soufflé. On apprécie particulièrement le pavé de Linkebeek, une ganache praliné garnie d'une fine tuile de nougatine enrobée d'un chocolat noir.*

☎ 02 356 06 88  
 📍 Chaussée d'Alseberg 175  
 1630 Linkebeek  
 🌐 [ducdepraslinbelgium.be](http://ducdepraslinbelgium.be)

woensdag: 12:00–18:00  
 donderdag: 12:00–18:00  
 vrijdag: 10:00–18:00  
 zaterdag: 10:00–18:00  
 zondag: 12:00–18:00



**LIÈGE**

**Benoit Nihant**

Voir page: 28  
 Zie pagina: 28

☎ 04 222 16 72  
 📍 Rue du Pot d'Or 10B  
 4000 Liège  
 🌐 [benoitnihant.be](http://benoitnihant.be)

**By Michèle** **NEW**

Voir page: 60  
 Zie pagina: 60

📍 Bergerue 19  
 4000 Liège  
 🌐 [bymichele.be](http://bymichele.be)

## Carré Noir

Mélanie Lemmens ne manque pas de talent et de créativité. Ceci a d'ailleurs été confirmé par des récompenses internationales pour ses pralines Vietnam et sa ganache à 65% de cacao ou celle au caramel Dulcey. Elle a aussi lancé un calage en chocolat pour remplacer le traditionnel calage en plastique des boîtes de pralines. Finis les déchets et le plastique inutile, bienvenue à la gourmandise qui se prolonge une fois les pralines dégustées. Les pralines, truffes et autres créations exclusives sont réalisées à partir d'un assemblage unique de fèves issues de deux terroirs. Soulignons que ses chocolats contiennent uniquement de la lécithine de tournesol et sont travaillés avec du sucre de canne. Au côté de son assortiment de pralines, Mélanie Lemmens a réuni le savoir-faire d'autres artisans belges travaillant dans l'esprit bean-to-bar, mais aussi une sélection exclusive de tablettes « grand cru » issue du monde entier. De quoi réaliser un véritable tour du monde chocolaté.

*Aan talent en creativiteit ontbreekt het niet bij Mélanie Lemmens. De internationale onderscheidingen voor haar 'Vietnam' praline en ganache met 65% cacao of met Dulcey-karamel zijn daar het beste bewijs van. Ook lanceerde ze een chocoladen beschermplaatje om de traditionele plasticfolie in de pralinedoosjes te vervangen. Gedaan met afval en overtollig plastic, in de plaats daarvan krijg je nog wat extra chocolade van zodra alle pralines op zijn. Alle pralines, truffels en andere creaties zijn op basis van een unieke blend van cacaobonen uit twee gebieden. Interessant om weten is dat haar pralines enkel zonnebloemlecithine bevatten en gemaakt worden met rietsuiker. Naast haar assortiment pralines steunt Mélanie Lemmens ook de knowhow van andere Belgische artisanale chocolatiers die volgens het 'bean-to-bar' principe werken en stelt ze een exclusieve selectie voor van 'grand cru' chocoladetabletten van over de hele wereld. Perfect voor een wereldreis in het teken van chocolade.*



## Chez Blanche

Infatigable entrepreneur, Jean Galler continue de développer le réseau de distribution de ses boutiques « Blanche » présentes en région liégeoise. Au côté de l'assortiment de boulangerie et pâtisserie de tradition, il propose une gamme de 15 pralines, 6 barres et 4 tablettes. Le tout est réalisé à partir d'ingrédients bio et éthiques de première qualité et est conditionné dans des emballages respectueux de la planète. C'est principalement avec les fèves de Madagascar et Sao Tomé que les différents chocolats sont fabriqués. La gamme est courte et tout le savoir-faire du chocolatier se retrouve dans l'intensité de ces bouchées et ganaches. Sa dernière création est la praline N° 14, un praliné amandes réalisé avec des amandes Faro torréfiées, caramélisées et broyées dans l'atelier maison pour en préserver ce grain exceptionnel qui délivre un praliné proche de la perfection.

*Als onvermoeibaar ondernemer blijft Jean Galler zijn distributienetwerk van Blanche-winkels in het Luikse verder uitbreiden. Naast het assortiment traditionele patisserie en brood stelt hij een gamma voor van 15 pralines, 6 repen en 4 tabletten. Alles is op basis van biologische en ethisch verantwoorde kwaliteitsingrediënten, verpakt in milieuvriendelijke verpakkingen. De verschillende chocolades worden hoofdzakelijk gemaakt van cacaobonen uit Madagascar en Sao Tomé. Het gamma is beperkt maar alle knowhow van deze bekende chocolatier weerspiegelt zich in de intensiteit van de bonbons en ganaches. Zijn jongste creatie is de praline nr. 14, een amandelpraliné op basis van amandelen uit het Portugese Faro die geroosterd, gekaramelliseerd en geplet worden in het eigen atelier om de uitzonderlijke korrel van een praliné te bewaren die zeer dicht tegen de perfectie aanleunt.*

☎ 04 232 10 13  
📍 En Neuvise 33  
4000 Liège  
🌐 carrenoir.be

mardi: 10:00–18:00  
mercredi: 10:00–18:00  
jeudi: 10:00–18:00  
vendredi: 10:00–18:00  
samedi: 10:00–18:00  
dimanche: 10:00–14:00

☎ 04 231 31 59  
📍 Rue Pont d'Île 19  
4000 Liège  
🌐 chezblanche.net

mardi: 07:30–18:00  
mercredi: 07:30–18:00  
jeudi: 07:30–18:00  
vendredi: 07:30–18:00  
samedi: 07:30–18:00  
dimanche: 08:00–18:00



## Darcis

Voir page: 89

Zie pagina: 89

☎ 04 343 58 23  
 📍 Quai des Vennes 1  
 4000 Liège  
 🌐 darcis.com

☎ 04 222 99 10  
 📍 Rue du Mouton Blanc 12  
 4000 Liège  
 🌐 darcis.com

## Millesime Chocolat

Jean-Christophe Hubert fabrique son chocolat « Bean-to-bar » à partir de fèves de cacao 110% Bio et 100% Fairtrade. Il sélectionne ses fèves auprès de 13 producteurs situés en Tanzanie, Panama, Guatemala, Inde, Equateur, Mexique, République dominicaine, Congo, Ouganda, Madagascar, Pérou, Haïti et Nicaragua. S'inspirant de l'univers viticole, il produit exclusivement des chocolats d'origine marqués par le terroir et une zone géographique bien précise. Le chocolat est également millésimé et produit en quantité limitée. Jean-Christophe Hubert veille lors de la torréfaction à préserver au mieux les caractéristiques gustatives originales, excluant tout mélange de terroir comme de millésime. Au final, son chocolat est coulé en tablette et chacune mentionne le terroir, la fève, le millésime et un QR Code autorisant les consommateurs à tracer le parcours des fèves. Depuis l'ouverture de sa boutique à Liège, l'assortiment de pralines s'est étoffé et on retrouve sous cette forme certaines recettes de ses tablettes : nougatine pistache, caramel beurre salé, spéculoos, praliné mangue ou fruit de la passion. Sa dernière création rappelle la crème brûlée, une praline avec ganache vanille aux éclats de caramel beurre salé qui illustre la symbiose entre le chocolat d'origine de la République dominicaine et les marqueurs traditionnels de la crème brûlée.

*Jean-Christophe Hubert maakt 'bean-to-bar' chocolade met cacaobonen die voor 100% bio zijn en voor 100% fairtrade. Hij selecteert zijn cacaobonen bij 13 producenten met plantages in Tanzania, Panama, Guatemala, India, Ecuador, Mexico, Dominicaanse Republiek, Congo, Oeganda, Madagaskar, Peru, Haïti en Nicaragua. Geïnspireerd door de wijnwereld maakt hij enkel chocolade waarvan de origine gekenmerkt wordt door het terroir en een heel specifiek gebied. De chocolade draagt tevens een jaartal en wordt in beperkte hoeveelheden geproduceerd. Tijdens het branden zorgt hij ervoor dat de oorspronkelijke smaakkenmerken zoveel mogelijk behouden blijven door elke vermenging van het terroir of oogstjaar uit te sluiten. Tot slot giet hij zijn chocolade in tabletten waarop het terroir, de boon, het oogstjaar en een QR-code vermeld staan, waardoor de consument het traject van de bonen kan volgen. Sedert de opening van zijn winkel in Luik is het assortiment pralines gevoelig uitgebreid met pralines die daarvoor enkel in repen verkrijgbaar waren: pistache nougatine, gezouten boterkaramel, speculoos, mango praliné of passievrucht. Zijn jongste creatie doet aan crème brûlée denken: een praline met een ganache met vanille en stukjes gezouten boterkaramel die de symbiose illustreert van chocolade uit de Dominicaanse Republiek en de typische kenmerken van een crème brûlée.*

☎ 0486 23 33 83  
 📍 Rue Pré du Cygne 2  
 4020 Liège  
 🌐 millesime-chocolat.be

lundi: 08:30–17:00  
 mardi: 08:30–17:00  
 mercredi: 08:30–17:00  
 jeudi: 08:30–17:00  
 vendredi: 08:30–15:00

📍 Rue des Guillemains 81  
 4000 Liège  
 🌐 millesime-chocolat.be

mardi: 10:00–18:00  
 mercredi: 10:00–18:00  
 jeudi: 10:00–18:00  
 vendredi: 10:00–18:00  
 samedi: 10:00–18:00



MAASEIK

**Bonaparte**

Bonaparte is een typisch ambachtelijke chocolatier die sinds 1987 en dus al zo'n 35 jaar stap voor stap een gestage groei kende. Oorspronkelijk begonnen als producent van alleen holle figuren ontwikkelden Eveline Geert en Maurice Dumas sinds 1990 jaar na jaar een steeds ruimer en divers repertoire aan pralines, repen en bouchées. Tot het specifieke oeuvre behoort de Limbupraline die Bonaparte brengt als een ode aan appelstroop, een typische Limburgse delicatessie die ze samen met aceto van Pecoraro en appelbrandewijn als vulling verwerken in een praline gemaakt van witte chocolade. Daarnaast ontwikkelde het duo met Bouchovigne een reeks van 15 tabletten die passen bij een specifiek geselecteerde wijn.

*Créé en 1987, il y a donc déjà 35 ans, Bonaparte est un chocolatier artisanal typique qui s'est développé pas à pas. À l'origine producteurs de figures creuses uniquement, Eveline Geert et Maurice Dumas développent chaque année depuis 1990 un répertoire de plus en plus large et diversifié de pralines, barres et bouchées. La Limbupraline, que Bonaparte présente comme une ode au sirop de pomme, un mets typique du Limbourg, est une pièce typiquement limbourgeoise. Utilisé avec de l'aceto Pecoraro et de l'eau-de-vie de pomme, il devient la garniture d'une praline au chocolat blanc. En outre, le duo a développé avec Bouchovigne une gamme de 15 tablettes qui accompagnent un vin spécifiquement sélectionné.*



☎ 089 57 22 19  
 📍 Sint-Jansberg 70  
 3680 Maaseik  
 🌐 [chocolaterie-bonaparte.be](http://chocolaterie-bonaparte.be)

dinsdag: 09:00–12:00 13:00–18:00  
 woensdag: 09:00–12:00 13:00–18:00  
 donderdag: 09:00–12:00 13:00–18:00  
 vrijdag: 09:00–12:00 13:00–18:00  
 zaterdag: 09:30–12:00 13:30–17:00

MAASMECHELEN

**B-Art Chocolates**

Een chocolatier die er geen doekjes om windt. Bart Janssen kiest resoluut voor chocolade van producent Callebaut en voor 100% duurzame cacao. Het welzijn van Afrikaanse cacaoboeren als leveranciers van de grondstof ligt hem nauw aan het hart. Zo steunt hij hen in het verbeteren van hun werk- en levensomstandigheden. Telkens men één van zijn pralines proeft, investeert men mee in hun toekomst. Binnen het rijke aanbod aan cacao uit Afrika geniet deze uit Tanzania zijn voorkeur omwille van zijn specifieke eigenheid, diepe smaak en hints van koffie. B-art biedt een divers assortiment aan pralines dat nog steeds uitbreidt. Laatste creatie is een mango praline op basis van geriesdroogde vruchten.

*Un chocolatier qui ne tourne pas autour du pot. Bart Janssen opte résolument pour le chocolat du producteur Callebaut et pour un cacao 100% durable. Le bien-être des producteurs de cacao africains en tant que fournisseurs de la matière première lui tient à cœur. C'est pourquoi il les soutient pour améliorer leurs conditions de travail et de vie. Chaque fois que vous dégustez un de ses chocolats, vous investissez dans leur avenir. Parmi le large éventail de cacao d'Afrique, sa préférence va au cacao tanzanien en raison de son caractère spécifique, de son goût profond et de ses notes de café. B-art propose une gamme variée de pralines qui ne cesse de s'élargir. Sa dernière création est un praliné à la mangue à base de fruits lyophilisés.*

☎ 089 77 20 71  
 📍 Rijksweg 289  
 3630 Maasmechelen  
 🌐 [bart-choc.be](http://bart-choc.be)

maandag: 09:00–18:00  
 dinsdag: 09:00–18:00  
 woensdag: 09:00–18:00  
 donderdag: 09:00–18:00  
 vrijdag: 09:00–18:00  
 zaterdag: 09:00–18:00



## MALMEDY

## Mchocolate

Avant de devenir chocolatier, Manuel Lassance a travaillé dans le milieu de la boulangerie -pâtisserie. Il ouvre ensuite son atelier boutique au cœur de la cité du Cwarmê. Son chocolat d'origine noir 64% est un Sobriano de Madagascar tandis que le lait à 44% est issu d'un cacao en provenance de Java. Le chocolat blanc à 35% de beurre de cacao est réalisé avec du lait d'Ardenne, les différents Manons, crème fraîche à la vanille de Madagascar, café italien ou framboise sont fabriqués avec celui-ci. Voyageant en Italie dans la région d'Asti, il a découvert une ferme agricole produisant ces merveilleuses noisettes piémontaises. Un produit exceptionnel que l'on retrouve dans sa dernière création à la saveur inégalable, la praline Piémontaise.

*Manuel Lassance werkte eerder in het patisserie- en bakkerijmilieu, vooraleer hij chocolatier werd. Hij opende zijn atelier annex winkel in het stadscentrum, daar waar de jaarlijkse Cwarmê gehouden wordt. De donkere 64% chocolade komt uit Madagascar, terwijl de melkchocolade met cacao uit Java gemaakt wordt. De witte chocolade met 35% cacaoboter is op basis van Ardense melk, die overigens ook gebruikt wordt voor de verschillende manons: die met verse room en vanille uit Madagaskar, met Italiaanse koffie of met framboos. Toen hij door Italië reisde en de streek van Asti aandeed, ontdekte hij een boerderij die fantastische hazelnoten produceert. Een uitzonderlijk product dat we terugvinden in zijn jongste creatie, een Piemontese praline met een unieke smaak.*

☎ 080 39 93 15  
📍 Place Albert 1er 33  
4960 Malmédy  
🌐 mchocolate.be

mercredi: 10:00–18:00  
jeudi: 10:00–18:00  
vendredi: 10:00–18:00  
samedi: 10:00–18:00  
dimanche: 10:00–17:00



## MARCHE-EN-FAMENNE

## La Pause Chocolat Thé

Voir page: 71

Zie pagina: 71

☎ 084 21 28 46  
📍 Rue Porte Basse 27  
6900 Marche-en-Famenne  
🌐 lapausechocolat-the.com

## MECHELEN

## Chocolatier Gauthier

Edouard Gauthier behoort tot de langst werkende chocolatiers van het land. Hij begon in 1964 met het vak, op een moment dat de grote meerderheid van de huidige generatie chocolademakers nog moest geboren worden! Al die tijd bleef hij echte ambachtelijk werkende vakman trouw aan zijn principes. Onder het motto wat men zelf doet, doet men beter, maakt hij zelf op basis van verse amandelen marsepein. Zijn assortiment aan pralines is zeer breed en hij onderscheidt zich mee met de seizoenen met thematisch chocoladewerk dat vaak zijn aanleg voor tekenen en esthetische vormgeving verraadt. Als jonge knaap volgde hij naast een opleiding als pasteibakker ook zes jaar scholing aan de tekenacademie. Hij koos gelukkig voor het chocolatierambacht.

*Edouard Gauthier est l'un des chocolatiers les plus anciens du pays. Il a commencé son métier en 1964, à une époque où la majorité de la génération actuelle de chocolatiers n'était pas encore née! Pendant tout ce temps, il est resté fidèle à ses principes de véritable artisan. Sous la devise 'ce qu'on fait soi-même, c'est ce qu'on fait de mieux', il fabrique son propre massepain à partir d'amandes fraîches. Son assortiment de pralines est très large et il se distingue au fil des saisons par des chocolats thématiques qui trahissent souvent son talent pour le dessin et l'esthétique. Dans sa jeunesse, en plus d'une formation de pâtissier, il a également fréquenté l'académie de dessin pendant six ans. Heureusement pour nous, il a opté pour le métier de chocolatier.*

☎ 015 41 72 46  
📍 IJzerenleen 3  
2800 Mechelen  
🌐 chocolateriegauthier.com

donderdag: 10:00–18:00  
vrijdag: 10:00–18:00  
zaterdag: 10:00–18:00



## The Cacao Project

Pieter Vaes behoort tot de groep 'bean-to-bar' chocolatiers die zelf cacaobonen inkopen en verwerken tot chocolade om daarmee pralines of tabletten te maken. Een ambachtelijke aanpak die Pieter Vaes met een passende naam als The Cacao Project kracht bijzet en die resulteert in een basisproduct met een hoge, aparte identiteit. Daarvoor werkt hij met geselecteerde cacaobonen uit onder meer Ecuador, Colombia, Vietnam en Venezuela met als voorkeur de Nacional bonenvariëteit uit Ecuador. Zijn oeuvre aan pralines omvat ongeveer 40 referenties met onder meer een praline in fondant en vulling van bergamot en steranijs als voorbeeld van een complexe en kruidige creatie met kenmerkende smaaklengte.

*Pieter Vaes appartient au groupe des chocolatiers «bean to bar» qui achètent eux-mêmes les fèves de cacao et les transforment en chocolat pour en faire des pralines ou des tablettes. Une approche artisanale que Pieter Vaes vient souligner avec le nom approprié de 'The Cacao Project' et qui aboutit à un produit de base à la forte identité distinctive. Pour cela, il travaille avec des fèves de cacao sélectionnées provenant de pays tels que l'Équateur, la Colombie, le Vietnam et le Venezuela, avec une préférence pour la variété de fève Nacional de l'Équateur. Sa gamme de pralines comprend environ 40 références avec, entre autres, une praline au fondant et une garniture de bergamote et d'anis étoilé comme exemple d'une création complexe et épicée à la saveur distinctive.*

☎ 015 20 30 79  
 📍 Bruul 89  
 2800 Mechelen  
 🌐 [thecacaoproject.be](http://thecacaoproject.be)

maandag: 10:00–18:00  
 dinsdag: 10:00–18:00  
 woensdag: 10:00–18:00  
 donderdag: 10:00–18:00  
 vrijdag: 10:00–18:00  
 zaterdag: 10:00–18:00



## MEERBEKE

### Jan Andries

Voor de productie van zijn pralines gebruikt Jan Andries zoveel als mogelijk ingrediënten van biologische oorsprong. Daarnaast houdt hij het gebruik van toegevoegde suikers nauwlettend in het oog. Smaakplezier en een gezonde levensstijl gaan voor hem hand in hand. In zijn nieuwste creaties is hij geheel mee met de tijd. Zijn nieuwste praline is samengesteld uit donkere chocolade uit Peru met een vulling van het vrucht vlees van de cacaoboan uit Ghana zodat de geougste producten maximaal verwerkt worden. Het past in een meer duurzame aanpak en zorgt tegelijkertijd voor een praline met een verfijnd en expressief smaakprofiel dat balanceert tussen fruitige en zure toetsen.

*Pour la production de ses chocolats, Jan Andries utilise autant que possible des ingrédients d'origine biologique. En outre, il surveille de près l'utilisation des sucres ajoutés. Pour lui, plaisir gustatif et mode de vie sain vont de pair. Dans ses dernières créations, il est tout à fait dans l'air du temps. Sa dernière praline est composée de chocolat noir du Pérou avec un fourrage fait de la pulpe de la fève de cacao du Ghana, afin que les produits récoltés soient travaillés au maximum. Cette approche s'inscrit dans une démarche plus durable et permet en même temps d'obtenir une praline au profil gustatif raffiné et expressif qui équilibre les notes fruitées et acidulées.*

☎ 054 33 84 34  
 📍 Gemeentehuisstraat 7  
 9402 Meerbeke  
 🌐 [patisseriejanandries.com](http://patisseriejanandries.com)

donderdag: 07:30–12:30 13:30–18:00  
 vrijdag: 07:30–12:30 13:30–18:00  
 zaterdag: 07:30–13:00 13:00–17:00  
 zondag: 07:30–13:00



## MENEN

## Parfait

Voir page: 62

Zie pagina: 62

☎ 056 90 00 91  
 📍 Rijselstraat 30  
 8930 Menen  
 🌐 chocolaterie-parfait.be

## MERELBEKE

## CHOCOLATES VAN HECKE

Vier generaties Van Hecke vervaardigen sinds 1937 op ambachtelijke wijze pralines en chocoladecreaties. Sinds 2020 brak Stephen Van Hecke met die traditie, door nog enkel online pralines te verkopen met afhaalpunt op het Lembergs Landgoed of door levering aan huis. Aan het eigenlijke werk bleef hij trouw met een klassiek repertoire zoals de populaire manon naast eigentijdse creaties met ronkende namen zoals 'smells like teen spirit', een praline die onder een donker chocoladelaaigje verrast met boterroom en amandelnougatine.

*Depuis 1937, ce sont quatre générations de Van Hecke qui se sont succédées à la fabrication de pralines et de créations chocolatées artisanales. En 2020, Stephen Van Hecke a rompu avec cette tradition en ne vendant plus que des pralines en ligne avec un point de retrait au domaine de Lemberg ou par livraison à domicile. Il est resté fidèle à l'œuvre elle-même avec un répertoire classique comme la populaire manon et des créations contemporaines aux noms évocateurs comme 'smells like teen spirit', une praline qui surprend par sa crème au beurre et sa nougatine aux amandes sous une couche de chocolat noir.*

☎ 0476 41 03 44  
 📍 Pontstraat 25  
 9820 Merelbeke  
 🌐 chocolatesvanhecke.be

maandag: 09:00–17:00  
 dinsdag: 09:00–17:00  
 woensdag: 09:00–17:00  
 donderdag: 09:00–17:00  
 vrijdag: 09:00–17:00  
 zaterdag: 09:00–17:00



## Marioca

Creativiteit en originaliteit zijn voor Anne Coppieters even belangrijk als het maken van chocolade. Die aanpak toont ze met vaak opvallende smaakcombinaties waarmee ze een verfrissende kijk geeft op wat allemaal mogelijk is. Oorspronkelijk begon ze met het maken van marsepein wat dezer dagen bijna steeds het resultaat is van een industrieel proces. Ambachtelijkheid is voor haar een vanzelfsprekendheid en dat toont ze verder met zelfgemaakt ijs, koekjes, peperkoek, confiserie en confituur. Ze werkt niet langer via een webshop maar was wel de eerste met een chocolade-automaat waardoor chocoholics en andere liefhebbers 24/7 toegang hebben tot haar oeuvre.

*Pour Anne Coppieters, la créativité et l'originalité sont tout aussi importantes que la fabrication du chocolat. Elle traduit cette approche dans des combinaisons de saveurs souvent étonnantes, qui lui permettent de donner une vision rafraîchissante de ce qui est possible. À l'origine, elle a commencé par fabriquer de la pâte d'amande, qui, de nos jours, est presque toujours le résultat d'un processus industriel. Pour elle, l'artisanat est une évidence et elle continue à le démontrer avec des glaces, des biscuits, du pain d'épice, des confiseries et des confitures faits maison. Elle ne passe plus par une boutique en ligne, mais a été la première à disposer d'un distributeur de chocolat, donnant ainsi aux chocoholiques et autres amateurs un accès 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 à son œuvre.*

☎ 09 252 15 99  
 📍 Heidestraat 1  
 9820 Merelbeke  
 🌐 marioca.com

maandag: 12:30–18:30  
 dinsdag: 12:30–18:30  
 woensdag: 12:30–18:30  
 donderdag: 09:00–18:30  
 vrijdag: 09:00–18:30  
 zaterdag: 09:00–18:30





## MEULEBEKE

**Cacaoté** NEW

Cacaoté is een ambachtelijke producent van pralines en andere chocolade-producten waaronder tal van thematische creaties die in de winkel in Meulebeke en online verkocht worden. Cacaoté levert daarnaast aan plaatselijke restaurants en deelt kennis en expertise via workshops. De hoofdzakelijk klassiek geïnspireerde pralines ogen aantrekkelijk en zijn her en der verrijkt met een zacht kleuraccent. Enkele referenties trekken door hun verfijnde smaken extra aandacht waaronder deze met honing en anijs, speculaas en banaan, bloedsinaasappel en de fondant met vlierbloesem.

*Cacaoté produit artisanalement des pralines ainsi que de multiples produits chocolatés, de nombreuses créations à thème sont également vendues dans la boutique de Meulebeke ou en ligne. Cacaoté approvisionne divers restaurants locaux, des ateliers didactiques sont également organisés, le chocolatier y partage ses connaissances et son expertise tout en impliquant les participants. Les chocolats, principalement d'inspiration classique, sont attrayants et parfois enrichis d'une note de couleur. Quelques références attirent l'attention en raison de leurs saveurs raffinées, notamment les bouchées au miel et à l'anis, aux spéculoos et à la banane, à l'orange sanguine au encore celle au fondant parfumé par de la fleur de sureau.*

☎ 051 81 34 27  
📍 Steenovenstraat 83  
8760 Meulebeke  
🌐 [cacaote.be](http://cacaote.be)

woensdag: 09:30–12:30 14:00–18:30  
donderdag: 09:30–12:30 14:00–18:30  
vrijdag: 09:30–12:30 14:00–18:30  
zaterdag: 09:30–17:00



## NEUPRÉ

**L'Alchimie du Chocolat**

Voir page: 91  
Zie pagina: 91

☎ 04 263 93 06  
📍 103b Route du Condroz  
4120 Neupré  
🌐 [alchimieduchocolat.be](http://alchimieduchocolat.be)

## NIEUWPOORT

**Pralifino**

Voir page: 31  
Zie pagina: 31

☎ 058 24 37 10  
📍 Albert I laan 180  
8620 Nieuwpoort  
🌐 [pralifino-nieuwpoort.com](http://pralifino-nieuwpoort.com)

## NIMY

## Les Chocolats de Fabian

Depuis mars 2021, Fabian Brans accueille ses clients dans sa boutique et atelier où il propose ses créations en chocolat. La gamme se compose d'une courte sélection de chocolats fabriqués à partir de plusieurs cacaos d'origine comme le Uganda 80% ou le Vietnam 74%. Tous les produits relèvent d'une philosophie durable et équitable. Cette année, il a mis au point une originale barre fourrée appelée Coffee Blue. Cette barre est constituée de chocolat au lait cacao Trace et d'un praliné aux noix du Brésil. Son décor multicolore rappelle le carnaval de Rio. L'identité de l'artisan est marquée par la finesse de son travail, allant de la ganache au chocolat noir qui confère une agréable intensité au palais jusqu'au praliné maison qui ravit les papilles.

*Sinds maart 2021 stelt Fabian Brans zijn chocoladecreaties voor in zijn eigen winkelatelier. In zijn gamma zien we een beknopte selectie van meerdere 'origin' chocolades, zoals de Oeganda 80% of Vietnam 74%. Alle producten zijn gebaseerd op duurzaamheid en eerlijke handel. Dit jaar creëerde hij een originele gevulde reep, de Coffee Blue. Deze reep is samengesteld uit Cacao-Trace melkchocolade en praliné met Braziliaanse hazelnoten. De vele kleuren doen denken aan het carnaval van Rio. Opmerkelijk voor deze vakman is de finesse van zijn creaties, van zijn ganache van donkere chocolade met een aangename intensiteit tot en met zijn huisgemaakte praliné die ronduit heerlijk smaakt.*

📍 Route d'Ath, 10 A  
7020 Nimy

🌐 [leschocolatsdefabian.be](http://leschocolatsdefabian.be)

lundi: 10:00–18:00

mardi: 10:00–18:00

jeudi: 10:00–18:00

vendredi: 10:00–18:00

samedi: 09:00–18:00

dimanche: 09:00–14:00



## OLEN

## Historia NEW

Chocolatier Yannick Haast was al vroeg gepassioneerd door het combineren van smaken. Tijdens zijn opleiding genoot hij van onder meer stages in Hof van Cleve en Colette waar zijn zin voor creativiteit nog werd aangemoedigd. Tijdens zijn laatste stage bij de Nederlandse pâtissier en chocolatier Bart de Gans werd hij extra geprikkeld om met zoetigheden te experimenteren waardoor zijn passie voor chocolade vaste vorm kreeg. Die interesse leidde tot de creatie van de Beste praline van België 2021 met als thema de Olympische Spelen in Tokio. Hij maakte een praline op basis van pâte de fruit van sudachi met zachte karamel-ganache en praliné van macadamianoten omhuld met melkchocolade. Yannick Haast heeft geen fysieke winkel en werkt enkel online of via telefonische bestellingen.

*Le chocolatier Yannick Haast s'est passionné dès son plus jeune âge pour le mariage des saveurs. Pendant sa formation, il a effectué des stages, notamment au Hof van Cleve et chez Colette, où son sens de la créativité a été encouragé. Lors de son dernier stage chez le pâtissier et chocolatier néerlandais Bart de Gans, il a été amené à travailler le registre des douceurs. C'est alors qu'est née sa passion pour le chocolat. Cet intérêt a conduit à la création de la Meilleure praline de Belgique 2021 avec, pour thème, les Jeux Olympiques de Tokyo. Il a créé une praline à base de pâte de fruit de Sudachi avec une ganache au caramel mou et une praline aux noix de macadamia enrobée de chocolat au lait. Yannick Haast n'a pas de boutique physique et travaille uniquement en ligne ou par commande téléphonique.*

📞 0468 20 40 20

📍 Hoogbuul 51

2250 Olen

🌐 [historia-chocolatier.be](http://historia-chocolatier.be)



## OOSTENDE

## Olivier Willems

Met Olivier Willems heeft Oostende als grootste stad aan zee een ware vertegenwoordiger in de chocoladebranche. Al 25 jaar laat hij zich in zijn vak door onder meer de zee inspireren. Sommige pralines doen door hun golvende vorm denken aan de branding. En het spel van eb en vloed lijkt voor hem een motor om steeds opnieuw met creatieve realisaties het verschil te maken. Of om met kunstenaars en toeristische actoren in binnen- en buitenland samen te werken. Een nieuwe vestiging met een atelier op Oosteroever zet al die ideeën verder concreet kracht bij en brengt zijn werk nog een stapje dichterbij de open zee.

*Avec Olivier Willems, Ostende, la plus grande ville de notre littoral, jouit d'un véritable représentant dans le secteur du chocolat. Depuis 25 ans, la mer l'inspire, et pas que pour son travail. Certaines pralines rappellent le surf par leur forme ondulée. Et le jeu des marées semble être le moteur qui lui permet sans cesse de faire la différence grâce à des réalisations créatives. Ou encore de coopérer avec des artistes et des opérateurs touristiques nationaux et étrangers. Un nouvel emplacement avec un atelier sur l'Oosteroever donne encore plus de vie à toutes ces idées et rapproche son travail de la mer.*



☎ 059 70 99 31  
📍 Alfons Pieterslaan 120  
8400 Oostende  
🌐 [olivierwillems.be](http://olivierwillems.be)

dinsdag: 09:30–12:30 13:30–18:00  
woensdag: 09:30–12:30 13:30–18:00  
donderdag: 09:30–12:30 13:30–18:00  
vrijdag: 09:30–12:30 13:30–18:00  
zaterdag: 09:30–18:00

☎ 059 70 99 31  
📍 Vuurtorendok-Zuid 5  
8400 Oostende  
🌐 [olivierwillems.be](http://olivierwillems.be)

dinsdag: 09:30–12:30 13:30–18:00  
woensdag: 09:30–12:30 13:30–18:00  
donderdag: 09:30–12:30 13:30–18:00  
vrijdag: 09:30–12:30 13:30–18:00  
zaterdag: 09:30–18:00

## OOSTKAMP

## Choc'Atelier

In het vak van chocolatiers spreekt men niet zo snel van een hoger opgeleid vakman. Voor Pieter Demey is dit nochtans een passend begrip. Hij werd gevormd door Dominique Persoone. Drie jaar actief als chef-pâtissier in Hof van Cleve naast niemand minder dan Peter Goossens geven aan zijn werkparcours een bijna academisch aura. Techniek om smaken harmonieus te vervlechten, markeren zijn repertoire sinds hij in 2014 een eigen zaak opende. Tot zijn laatste creaties behoren pralines met verfrissende smaken zoals deze met yoghurt en mango of pralines met passievrucht en citroen.

*Dans le domaine du chocolat, on ne parle pas facilement d'un professionnel hautement qualifié. Pour Pieter Demey, c'est néanmoins une notion qui se défend. Il a été formé par Dominique Persoone. Trois années d'activité en tant que chef pâtissier au Hof van Cleve aux côtés de rien moins que Peter Goossens donnent à sa carrière professionnelle une aura presque académique. Les techniques de mélange des saveurs marquent harmonieusement son répertoire depuis qu'il a ouvert sa propre boutique en 2014. Parmi ses dernières créations, citons des pralines aux saveurs rafraîchissantes, comme celles au yaourt et à la mangue ou celles au fruit de la passion et au citron.*

☎ 050 73 37 33  
📍 Brugsestraat 14  
8020 Oostkamp  
🌐 [chocatelier.be](http://chocatelier.be)

dinsdag: 09:00–18:00  
woensdag: 09:00–18:00  
donderdag: 09:00–18:00  
vrijdag: 09:00–18:00  
zaterdag: 09:00–18:00



## PROUVY

## Deremiens

C'est dans sa manufacture de Jamaïque que François Deremiens développe depuis 2017 ses propres chocolats de couvertures 'Single Origin'. Les fèves qu'il traite sont issues de plus de 30 terroirs nobles situés en Amérique du Sud et en Asie. Toutes ses fèves sont certifiées bio et Fairtrade. Seules les fèves Criollo et Trinitario d'origine sont retenues et aucun assemblage n'est réalisé afin de préserver la qualité organoleptique propre à leurs origines. Parmi ces 30 références, on cite l'un de ces Grands Crus d'Exception : le Nicaragua Flor de Pancasan 70% fabriqué à partir de fèves Trinitario. Il est produit par de petits exploitants de Matiguas, dans le centre du Nicaragua. Le cacao est cultivé, récolté et fermenté selon le cahier de charges de Deremiens. Du cacao à la tablette, la traçabilité est totale. Son profil aromatique est doux et complexe, il dégage des notes de fruits jaunes, des tonalités herbacées, il rappelle les tanins de vin rouge et la fraîcheur de cidre. Côté création, nous avons apprécié la saveur fruitée et acidulée de la crème de marsepain infusée à la bergamote recouverte de chocolat Madagascar Sambirano à 64% de cacao.

*Sedert 2017 ontwikkelt François Deremiens in zijn atelier zijn eigen 'single origin' couverturechocolade. De cacaobonen die hij daarvoor gebruikt zijn afkomstig uit meer dan dertig verschillende gebieden in Zuid-Amerika en Azië. Alle cacaobonen zijn fairtrade en biologisch gecertificeerd. Hij werkt enkel met criollo en trinitario, cacaobonen die niet worden geblend om de organoleptische kwaliteiten van elke soort te bewaren en hun terroir te vrijwaren. Van de dertig verschillende referenties citeren we een van zijn 'grands crus d'exception': de nicaragua flor de pancasan 70% op basis van trinitario. Deze bonen worden geteeld door kleine producenten in Matiguas, in het centrum van Nicaragua. Deze cacaobonen worden verbouwd, geoogst en gefermenteerd volgens het kwaliteitshandvest van Deremiens. Van cacao tot chocoladetablet, de traceerbaarheid is voor 100%. Het aromatisch profiel van deze chocolade is zacht en complex, met toetsen van geel fruit, grassige tonen en tannines die aan rode wijn doen denken met het frisse van cider. Een knappe creatie schuilt hem in de fruitige en frisure smaak van de marsepein crème met infusie van bergamot, omhuld door een laagje Sambirano 64% uit Madagaskar.*

☎ 061 50 29 79  
📍 Voie d'Orval 26  
6810 Prouvy  
🌐 deremiens.com

mardi: 09:00–18:00  
mercredi: 09:00–18:00  
jeudi: 09:00–18:00  
vendredi: 09:00–18:00  
samedi: 09:00–18:00



## PULLE

## DOM

Voir page: 71

Zie pagina: 71

☎ 03 645 36 36  
 📍 Dennenlaan 33  
 2243 Pulle  
 🌐 chocolateriedom.be

## ROCHEFORT

## Sigoji

Voir page: 46

Zie pagina: 46

☎ 084 46 70 26  
 📍 Rue de la Griotte 15  
 5580 Rochefort  
 🌐 sigoji.be

## SAINT-HUBERT

## Arnould

La maison Arnould est implantée depuis un quart de siècle dans la Capitale européenne de la chasse et de la nature. La réputation de Renauld Arnould n'est donc plus à faire, d'autant qu'il a marqué de son empreinte quelques concours internationaux. Rigoureux dans la sélection des produits comme pour leur mise en œuvre, il décline aux côtés de sa pâtisserie et de sa fine boulangerie un assortiment de chocolat d'une grande élégance. La praline signature est une bouchée garnie d'une ganache crémeuse au fruit de la passion. Les boîtes de sphères multicolores sont particulièrement séduisantes, elles tranchent avec les ballotins plus classiques. Avec la praline « La Redouté » fourrée d'une ganache aromatisée à la rose, l'artisan rend hommage au célèbre peintre local Pierre-Joseph Redouté, surnommé le Raphaël des fleurs.

*Arnould vestigde zich een kwarteeuw geleden in de Europese hoofdstad van de jacht en de natuur. De uitstekende reputatie van Renauld Arnould is algemeen bekend, vooral ook omdat hij furore maakte tijdens een aantal internationale wedstrijden. Even streng in de keuze van producten als in de uitvoering, stelt hij naast zijn patisserie en fijne broden een assortiment chocolade voor dat uitermate elegant is. Zijn signatuurpraline is een bonbon gevuld met een romige ganache met passievrucht. De doosjes met kleurrijke chocoladebollen ogen zeer aantrekkelijk en vormen een leuk contrast in vergelijking met de meer klassieke ballotins. Met de praline 'La Redouté', gevuld met een ganache met rozen, brengt Arnould een ode aan de beroemde lokale schilder Pierre-Joseph Redouté, bijgenaamd de 'Rafaël van de bloemen'.*

☎ 061 61 23 73  
 📍 Place du Marché 6  
 6870 Saint-Hubert  
 🌐 patisserie-arnould.be

lundi: 07:00–18:30  
 mardi: 07:00–18:30  
 mercredi: 07:00–18:30  
 vendredi: 07:00–18:30  
 samedi: 07:00–18:30  
 dimanche: 07:00–18:30



## SAMBREVILLE

### Kako

Pauline Vanderbeck a décidé de créer sa propre chocolaterie en 2017. Les ingrédients sélectionnés répondent à sa philosophie, ils sont sans gluten, sans lécitine de soja ni arôme artificiel. La gamme reste courte mais est en constante évolution. Elle travaille principalement avec deux origines de chocolat, la Tanzanie ou la République Dominicaine. Ses chocolats sont marqués en cacao cat ? il affiche moins de sucre pour 100% de plaisir en plus. Les produits sont proposés en vrac ou dans des conditionnements 100% biodégradable. Les orangettes et gingembrettes sont adoucies par le chocolat noir 70% de cacao du terroir Kilombero Valley de Tanzanie, un chocolat aux notes fruitées et boisées. On plébiscite la barre praliné noisette avec chocolat au lait à 40% d'origine République Dominicaine ; un praliné aux noisettes italiennes, sans sucre ajouté. C'est également ce praliné d'exception que l'on retrouve dans les gammes festives de figurines, pralines et œufs de Pâques. Plus de 70% des produits Kako se retrouvent dans de nombreuses épiceries vrac mais aussi en magasins bio. Vous trouverez la liste des magasins partenaires sur le site internet de la chocolatière.

📍 Rue Sainte-Eugénie 40  
5060 Sambreville  
🌐 kako.be

*In 2017 besloot Pauline Vanderbeck haar eigen chocoladebedrijf op te richten. De geselecteerde ingrediënten beantwoorden volledig aan haar filosofie en zijn glutenvrij, zonder sojalecitine of kunstmatige smaakstoffen. Het gamma is beperkt maar evolueert constant. Ze werkt hoofdzakelijk met twee 'origin' chocolades: uit Tanzania en de Dominicaanse Republiek. Haar chocolade wordt gekenmerkt door de cacao'smaak en bezit minder suiker dan gewoonlijk, voor een flinke dosis extra plezier. Alle producten worden los voorgesteld of in verpakkingen die voor 100% biologisch afbreekbaar zijn. Haar orangettes en gingembrettes krijgen een laagje donkere 70% chocolade afkomstig uit Kilombero Valley in Tanzania, een chocolade met fruitige accenten en een vleugje hout. Wij zijn intussen grote fan van de chocoladereep met hazelnotenpraliné en 40% melkchocolade afkomstig uit de Dominicaanse Republiek, een praliné met Italiaanse hazelnoten zonder toegevoegde suikers. Deze praliné vinden we ook terug in de verschillende figuurtjes, pralines en paaseieren. Meer dan 70% van alle producten van Kako, meestal onverpakt, zijn te koop in lokale kruidenierszaken en biowinkels. De lijst met verkooppunten vind je op de website van Kako.*



## SCHILDE

Lornoir **NEW**

Jens Van Bouwel begon na zijn opleiding als patissier-chocolatier aan PIVA eerst aan een carrière als patissier om recent en samen met Juanita Van Craeynest zich als chocolatier in Schilde te vestigen. Lornoir by Jens is een mooie zaak waar pralines, taartjes, gebak, diverse soorten desembroden en huisbereide zoetwaren zoals spekken en macarons de toeg een eigen karakter geven. Voor de vullingen van het assortiment pralines wordt onder meer de smaakrijke en opgewaardeerde pulp van de cacao boon gebruikt naast olijfolie en timutpeper. Het favoriete aromaat van Jens Van Bouwel is vanille uit Madagaskar, voor hem het zwarte goud wat ook de naam en het logo van zijn zaak – een vanilleorchidee - verklaren.

*Après sa formation de pâtissier au PIVA, Jens Van Bouwel a d'abord entamé une carrière de pâtissier avant de s'installer récemment comme chocolatier à Schilde avec Juanita Van Craeynest. Lornoir by Jens est une belle boutique où les pralines, tartelettes, gâteaux, différents types de pains au levain et sucreries artisanales telles que les biscuits et les macarons confèrent au comptoir un caractère personnel. Pour le fourrage de ses pralines, il utilise notamment la pulpe savoureuse de la fève de cacao qu'il additionne d'huile d'olive et de poivre de Timut. L'aromate préféré de Jens Van Bouwel est la vanille de Madagascar, qui est pour lui de l'or noir et qui a aussi inspiré le nom et le logo de son entreprise, une orchidée vanille.*

☎ 03 284 69 03  
📍 Turnhoutsebaan 262  
2790 Schilde  
🌐 lornoir-schilde.be

maandag: 07:00–18:00  
dinsdag: 07:00–18:00  
vrijdag: 07:00–18:00  
zaterdag: 07:00–18:00  
zondag: 07:00–18:00



## SINT-GENESIUS-RODE

## Chocolat Essentiel

Het is inmiddels bewezen dat de flavanolen in cacao voordelen bezitten die bijdragen tot een betere gezondheid. Op basis hiervan startte Katarina Verhaegen met het maken van biologische chocolade waarin ze de impact van essentiële oliën op ons welzijn wil promoten. Als biomedisch ingenieur voegt ze essentiële oliën toe aan haar chocolades. Wist je dat chocolade en de essentiële olie van pepermunt bijdraagt tot gezondere tanden en luchtwegen? Inderdaad, zo is het! Haar assortiment is verkrijgbaar in individuele collecties of gemengd. De pralines worden verpakt in duurzame verpakkingen gemaakt van het afval van cacao schillen. Er zijn vier soorten boxen verkrijgbaar met daarin verschillende pralines. In de 'Peace' box zitten 12 chocolaatjes met gember en 9 met pepermunt, twee ingrediënten die bijdragen tot een betere spijsvertering.

*C'est aujourd'hui savamment prouvé que les flavanols de cacao présentent des avantages qui contribuent à améliorer la santé humaine. C'est sur base de ce postulat que Katarina Verhaegen a lancé sa production de chocolat bio où elle entend promouvoir l'impact des huiles essentielles sur notre bien-être. Ingénieure biomédicale, elle incorpore des huiles essentielles dans ses chocolats. Saviez-vous que le chocolat et l'huile essentielle de menthe poivrée sont reconnus pour être bénéfiques pour la santé dentaire et respiratoire ? C'est pourtant bien le cas... ! Son assortiment est disponible en collections individuelle ou mixte. Les pralines sont conditionnées dans des emballages durables réalisés à partir de déchets de coques de cacao. Quatre variétés de coffret sont disponibles en version mixte, la version 'Peace' est composée de 12 chocolats au gingembre et 9 à la menthe poivrée, deux ingrédients qui favorisent et harmonisent la digestion.*

☎ 0473 830 605  
📍 Waterloossteenweg 198/7  
1640 Sint-Genesius-Rode  
🌐 chocolatessentiel.be

dinsdag: 10:00–18:00  
woensdag: 10:00–18:00  
donderdag: 10:00–18:00  
vrijdag: 10:00–18:00  
zaterdag: 10:00–18:00



## The Cacao Tree

Tom Vanthemsche viert in 2022 tien jaar vakmanschap als zelfstandig chocolatier. Zijn oeuvre omvat meer dan 45 pralines waarvan tal van referenties door fruit en kruiden een eigen karakter krijgen. Denk daarbij aan combinaties met aardbeien, frambozen, citroen, passievrucht en peper of speculaaskruiden. Achter The Cacao Tree gaan niet alleen lekkernijen op basis van chocolade schuil. Tom Vanthemsche zorgt eveneens voor een even kleurrijk als smaakvol assortiment aan macarons waarin hij zijn talent om met fruitige smaken te werken met brio toont.

*Cette année, Tom Vanthemsche fête ses dix ans comme chocolatier indépendant. Son œuvre comprend plus de 45 pralines, souvent caractérisées par l'utilisation de fruits et d'herbes. Épinglons les associations de fraises, framboises, citron, fruits de la passion et poivre ou épices à spéculoos. Derrière The Cacao Tree ne se cachent pas uniquement des délices chocolatés. Tom Vanthemsche propose également un assortiment de macarons aussi colorés que savoureux, dans lequel il démontre avec brio son talent pour travailler les saveurs fruitées.*

☎ **02 358 13 84**  
 📍 Avenue de la Forêt de Soignes  
 363  
 1640 Sint-Genesius-Rode  
 🌐 [thecacaotree.be](http://thecacaotree.be)

maandag: 14:00–19:00  
 dinsdag: 09:00–19:00  
 woensdag: 09:00–19:00  
 donderdag: 09:00–19:00  
 vrijdag: 09:00–19:00  
 zaterdag: 09:00–18:30



## SINT-NIKLAAS

### Chocolatier Wauters

Niet alleen keukenchefs werken meer en meer lokaal en seizoensgebonden. Nick Wauters zoekt en vindt verscheidenheid in zijn oeuvre met onder meer seizoensgerelateerde smaken. In de zomer combineert hij veel fruitgelei zoals bijvoorbeeld die van abrikozen met slagroom in vullingen om zo aan zijn pralines frisheid te geven. In de winterperiode gebruikt hij eerder cassis en voegt hij aan de vruchtenpulp nog kruiden toe, die hij al dan niet lokaal zelf geplukt heeft in het nabijgelegen natuurdomein waar hij woont. Diepgang en intensiteit vindt hij eveneens in combinaties van chocolades van diverse oorsprong waardoor zijn pralines complexer smaken en een unieke eigenheid krijgen.

*Les chefs de cuisine ne sont pas les seuls à travailler de plus en plus localement et selon les saisons. Nick Wauters cherche et trouve la variété dans son œuvre, notamment grâce aux saveurs de saison. En été, il combine beaucoup de gelée de fruits, comme la gelée d'abricot, avec de la crème fouettée dans les garnitures pour donner de la fraîcheur à ses pralines. En hiver, il utilise plutôt du cassis et ajoute des herbes à la pulpe des fruits, qu'il a ou non cueillis lui-même dans la réserve naturelle voisine où il vit. Il trouve également de la profondeur et de l'intensité dans les combinaisons de chocolats de différentes origines, ce qui donne à ses chocolats un goût plus complexe et une spécificité propre.*

☎ **03 777 65 23**  
 📍 Ankerstraat 45  
 9100 Sint-Niklaas  
 🌐 [chocolatier-wauters-shop.be](http://chocolatier-wauters-shop.be)

dinsdag: 09:00–18:00  
 woensdag: 09:00–18:00  
 donderdag: 09:00–18:00  
 vrijdag: 09:00–18:00  
 zaterdag: 09:00–18:00



### Pralifino

Voir page: 31  
 Zie pagina: 31

☎ **03 777 87 54**  
 📍 Kapelstraat 100, shop 32A  
 9100 Sint-Niklaas  
 🌐 [pralifino-waasland.com](http://pralifino-waasland.com)



## Chocolade-Atelier Vyverman

Chocolatier Wim Vyverman is niet alleen een creatieve maar ook een competitieve geest. In 2021 nam hij deel aan de World Chocolate Masters om daar in een spreekwoordelijke fotofinish op een tweede plaats te eindigen en tegelijkertijd de felbegeerde publieksprijs weg te kapen. Zijn oeuvre nam sinds vorig jaar nog toe met maar liefst 15 nieuwe creaties tot een assortiment van 60 diverse pralines. Daaronder de Sudachi, een witte praline in de vorm van een quenelle met vulling van sudachi, een Japanse citrusvariëteit en vandaar de exotische pralinenamen, en ganache van vanille uit Tahiti. In een andere opmerkelijke nieuwe praline in de vorm van de typische cacaopeul, vandaar Cabosse genaamd, gebruikt hij een vulling van karamel en lichtzuur cacaofruit. Zo worden waardevolle restanten van diezelfde cacaopeul niet langer weggegooid maar nuttig gebruikt.

*Le chocolatier Wim Vyverman n'a pas seulement une belle créativité, il est également doté d'un esprit de compétition. En 2021, il a participé au World Chocolate Masters, se classant à la deuxième place sur la ligne d'arrivée et arrachant par la même occasion le prix du public tant convoité. Son œuvre s'est encore étoffée depuis l'année dernière avec pas moins de 15 nouvelles créations pour une gamme de 60 chocolats différents. Parmi celles-ci, on retrouve la Sudachi, une praline blanche en forme de quenelle fourrée de Sudachi - une variété d'agrumes japonaise qui lui donne son nom exotique - et de ganache à la vanille de Tahiti. Autre nouveauté, une praline en forme de cabosse typique de cacao, à juste titre appelée Cabosse: ici, il utilise un fourrage de caramel et de fruit de cacao légèrement acide. Ainsi, les précieux restes d'une même cabosse de cacao ne sont plus jetés mais utilisés à bon escient.*

☎ 0473 99 99 96  
 📍 Begijnestraat 41  
 9100 Sint-Niklaas  
 🌐 chocolade-atelier.be

dinsdag: 09:30–12:00|13:00–18:00  
 woensdag: 09:30–12:00|13:00–18:00  
 donderdag: 09:30–12:00|13:00–18:00  
 vrijdag: 09:30–12:00|13:00–18:00  
 zaterdag: 09:30–18:00



## TERVUREN

### Mi Joya

Bij het maken van pralines geloven Caroline en Nicolas de Schaetzen van Mi Joya niet in het toegeven aan compromissen. Daarom werkt het duo volledig volgens het 'bean-to-bar' principe. Voor het ambachtelijk vervaardigen van chocolade werkt Mi Joya met cacao's afkomstig uit zeven oorsprongen: Ecuador (nacional), Brazilië (forastero), Venezuela (trinitario), Mexico (trinitario), India (forastero), Indonesië (criollo) en Kameroen (forastero en trinitario). De meerderheid van hun eigen gemaakte chocolade heeft een cacaopercentage van 72% en toch smaken al deze variëteiten sterk verschillend. Daarmee tonen ze aan dat niet het aandeel suiker smaakbepalend is voor de uiteindelijke beleving maar wel het terroir waar de cacao's vandaan komen. Hun laatste creatie zijn chocoladehartjes gemaakt met chocolade op basis van cacao's uit Kameroen die gevuld zijn met huisgemaakte gezouten boter karamel.

*Lorsqu'ils confectionnent des chocolats, Caroline et Nicolas de Schaetzen de Mi Joya ne font aucun compromis. C'est pourquoi le duo travaille entièrement selon le principe du 'bean-to-bar': Mi Joya travaille avec des fèves de cacao de sept origines: Équateur (Nacional), Brésil (Forastero), Venezuela (Trinitario), Mexique (Trinitario), Inde (Forastero), Indonésie (Criollo) et Cameroun (Forastero et Trinitario). Si la majorité de leur chocolat artisanal a un pourcentage de cacao de 72%, ces variétés ont pourtant un goût très différent. Ils démontrent ainsi que ce n'est pas la proportion de sucre qui détermine le goût final, mais le terroir d'où proviennent les fèves de cacao. Leurs dernières créations sont des cœurs en chocolat fabriqués avec du chocolat à base de fèves de cacao du Cameroun, fourrés au caramel au beurre salé fait maison.*

☎ 0497 20 09 44  
 📍 Klarstraat 2  
 3080 Tervuren  
 🌐 mijoya.be

maandag: 13:00–18:00  
 woensdag: 13:00–18:00  
 donderdag: 13:00–18:00  
 vrijdag: 10:00–18:00  
 zaterdag: 10:00–18:00  
 zondag: 13:00–18:00



## The Cacao Tree

Voir page: 77  
Zie pagina: 77

☎ 02 767 27 67  
📍 Kerkstraat 3  
3080 Tervuren  
🌐 thecacao-tree.be

## TERNAT

### Maison Millie **NEW**

Voir page Pralifino: 31  
Zie pagina Pralifino: 31

☎ 0474 30 29 09  
📍 Brusselstraat 24  
1740 Ternat  
🌐 maisonmillie.be

## THEUX

### Darcis

Voir page: 89  
Zie pagina: 89

☎ 087 70 93 79  
📍 Mont 21  
4910 Theux  
🌐 darcis.com

## TUBIZE

### Adrien Nicaise - Chocoladri

C'est dans son magasin atelier situé en plein centre-ville que vous pouvez retrouver la production créative d'Adrien Nicaise. C'est aussi ici que l'artisan dispense des formations à ceux qui, comme lui, sont contaminés par le virus du chocolat. La maison doit sa réputation à la richesse de son assortiment de pralinés dans laquelle se distingue particulièrement la bouchée au beurre de cacahuète ou celle aux pépites de sirop d'érable qui rappellent que ce chocolatier a acquis ses galons lors de séjours au Québec. Cette année, pour la fête des pères, il a créé un original cigare au whisky Lagavulin. Plus originale encore, sa tablette fraise chocolat relevée par une touche de poivre noir fumé.

*Het is in zijn winkelatelier, pal in het centrum van de stad, dat we de creaties van Adrien Nicaise kunnen bewonderen. Het is ook hier dat deze ambachtsman opleidingen geeft aan zij die, net zoals hij, het chocoladevirus hebben opgelopen. Deze zaak dankt zijn reputatie aan het ruime assortiment pralines met daarin onder meer een heerlijke bonbon met pindakaas en een praline met stukjes ahornsirop die aan zijn stage in Quebec herinnert. Dit jaar creëerde hij voor Vaderdag een originele sigaar met Lagavulin-whisky. Nog origineler is zijn tablet van aardbei en chocolade met een accent van gerookte zwarte peper.*

☎ 0498 14 10 05  
📍 Rue de Mons 125  
1480 Tubize  
🌐 chocoladri.be

mercredi: 14:00–18:00  
jeudi: 14:00–18:00  
vendredi: 14:00–18:00  
samedi: 10:00–18:00



TURNHOUT

**Puur**

Voir page: 53  
Zie pagina: 53

☎ 014 29 20 76  
📍 Sint Antoniusstraat 21  
2300 Turnhout  
🌐 chocolateriepuur.be

VARSENARE

**Pralifino**

Voir page: 31  
Zie pagina: 31

☎ 0476 63 09 25  
📍 Gistelsteenweg 187  
8490 Varsenare  
🌐 pralifino-varsenare.be

VERVIERS

**Darcis**

Ambassadeur du Chocolat Belge, Jean-Phillipe Darcis produit son chocolat bean to bar depuis 2016, il est toujours à la recherche des meilleures origines pour le choix de ses fèves. Les plantations bios sont privilégiées et une sélection drastique des terroirs comme des cultivateurs a été réalisée vu l'influence de ces éléments sur la qualité des fèves. Il se dirige volontiers vers le Pérou pour composer des chocolats ronds et suaves et qui, par leurs propriétés, dégagent peu d'astringence. Toute cette rigueur et créativité se retrouve autant dans ses barres aux multiples origines et intensités de cacao que dans ses pralines aux combinaisons subtiles. Cette année, en association avec Etienne Bouillon (Belgian Owl), il a mis au point une tablette fabriquée à partir de fèves de cacao de Sao Tomé infusées dans du whisky. Ce chocolat révèle de subtiles notes de céréales toastées et de balsamique. De multiples boutiques existent, on vous invite à vous rendre à Verviers pour découvrir son musée didactique. Un voyage des origines du chocolat qui commence par la remise d'un petit ballotin de 3 pralines qui se déguste au fil de la visite.

*Al van in 2016 produceert Jean-Philippe Darcis chocolade volgens het 'bean-to-bar' concept, steeds op zoek naar de beste cacao bonen wereldwijd. Deze Ambassadeur van de Belgische Chocolade geeft de voorkeur aan bioplantages en voert een drastische selectie uit van de terroirs en de telers, omdat dit invloed heeft op de kwaliteit van de bonen. Hij trekt graag naar Peru om ronde en zachte chocolades samen te stellen die weinig bitter zijn. Deze strenge en creatieve aanpak vinden we zowel terug in zijn repen van diverse origines en cacao sterkes als in zijn pralines met subtiële combinaties. Dit jaar creëerde hij samen met Etienne Bouillon (Belgian Owl) een chocoladetablet op basis van cacao uit Sao Tomé die in whisky gedrenkt werd, een chocolade met fijne tonen van geroosterde granen en balsamico. Darcis bezit meerdere verkooppunten, maar ook interessant is om een bezoek te brengen aan zijn didactisch museum in Verviers. Het is een reis naar de oorsprong van chocolade, waarbij je in het begin een doosje met drie pralines krijgt die je tijdens het bezoek moet proeven.*

☎ 087 71 72 72  
📍 Esplanade de la Grace 1  
4800 Verviers  
🌐 darcis.com

lundi: 09:00–18:00  
mardi: 09:00–18:00  
mercredi: 09:00–18:00  
jeudi: 09:00–18:00  
vendredi: 09:00–18:00  
samedi: 09:00–18:00  
dimanche: 13:00–18:00



**Demaret**

Voir page: 30  
Zie pagina: 30

☎ 087 67 50 06  
📍 Rue de l'Harmonie 22  
4800 Verviers  
🌐 chocolatierdemaret.be

## VEURNE

## Dedrie

Dedrie is in de eerste plaats een bijna honderdjarige patisseriezaak waar tot in het jaar 1956 enkel en alleen taarten en gebakjes werden vervaardigd. Sindsdien werd de productie met onder meer chocoladewerk uitgebreid en inmiddels staat de vierde generatie klaar om de toekomst van het bekende huis te verzekeren. Als chocolatier gebruikt Dedrie voor het vervaardigen van pralines, chocoladefiguren en andere producten zoals chocolademousse uitsluitend producten van Callebaut. Dedrie geniet niet alleen bekendheid om zijn fijn chocoladewerk met onder meer delicioze bokkenpootjes en katten-tongen maar ook om regionale specialiteiten zoals Veurnse kletsoppen en lukken die tijdens de eindejaarsperiode gebakken worden.

*Dedrie est avant tout une pâtisserie presque centenaire où, jusqu'en 1956, on ne fabriquait que des tartes et des gâteaux. Depuis lors, la production s'est étendue au chocolat et, aujourd'hui, la quatrième génération est prête à assurer l'avenir de la célèbre maison. En tant que chocolatier, Dedrie utilise uniquement des produits Callebaut pour la fabrication des pralines, des figurines en chocolat et d'autres produits tels que la mousse au chocolat. Dedrie est connu non seulement pour ses chocolats fins, dont les délicats pieds de chèvre et les langues de chat, mais aussi pour ses spécialités régionales telles que les tuiles au praliné de Furnes et les gaufrettes que l'on ne cuit qu'à la veille des bons vœux de nouvel an.*

## Pralifino

Voir page: 31

Zie pagina: 31

## VIRTON

## Le Comptoir d'Honoré

Ce comptoir de la gourmandise créé par Gary Kneip et Coralie Charlier dans la capitale de la Gaume fait l'unanimité auprès de la clientèle autant pour ses créations pâtisseries que pour ces douceurs chocolatées. Fort de son expérience acquise chez Marcolini et Laurent Gerbaud comme lors de ses longs séjours à l'étranger, Gary Kneip a créé un assortiment de pralines et de tablettes équilibrées bien en correspondance avec son identité. On apprécie particulièrement quatre bouchées garnies de ganache ou praliné et de caramel additionné, de framboise, fruit de la passion, citron ou plus classiquement de beurre salé. Les croqueurs de petite barre chocolatée faibliront devant la version praliné amande et noix de cajou.

*Deze banketbakkerszaak van Gary Kneip en Coralie Charlier in de hoofdstad van de Gaume staat bij klanten unaniem bekend als dé zaak voor patisserie en chocolade. Gary Kneip volgde stages bij Marcolini en Laurent Gerbaud en put inspiratie uit zijn verre reizen naar het buitenland. Vandaag stelt hij een evenwichtig assortiment pralines en tabletten voor die zijn identiteit weerspiegelen. Voor vier van zijn pralines hebben we een zwak: gevuld met ganache of praliné met karamel, aangevuld met framboos, passievrucht, citroen of meer klassiek met gezouten boter. Fans van kleine chocoladerepen moeten die met amandel-praliné en cashewnoten beslist proeven.*

☎ 058 31 13 33  
📍 Boterweegschaalstraat 1  
8630 Veurne  
🌐 patisseriesdedrie.be

dinsdag: 07:30–12:30 14:00–18:30  
woensdag: 07:30–12:30 14:00–18:30  
donderdag: 07:30–12:30 14:00–18:30  
vrijdag: 07:30–12:30 14:00–18:30  
zaterdag: 07:30–12:30 14:00–18:30  
zondag: 07:00–12:30 14:00–18:30



☎ 058 31 32 10  
📍 Ooststraat 12  
8630 Veurne  
🌐 pralifino-veurne.com

☎ 063 23 28 36  
📍 Grand-Rue 15  
6760 Virton

mercredi: 08:30–12:30 14:00–18:00  
jeudi: 08:30–12:30 14:00–18:00  
vendredi: 08:30–12:30 14:00–18:00  
samedi: 07:30–12:30 14:00–18:00  
dimanche: 08:00–12:30 14:00–17:00



## VLEZENBEEK

## Neuhaus

Door de generaties heen schreef de familie Neuhaus geschiedenis in de wereld van de chocolade, pionier en uitvinder van zowel de praline als de ballotin. Er gaat geen decennium voorbij waarin ze geen nieuwe producten lanceren, creaties die verkocht worden in meer dan 1500 winkels wereldwijd. Voor al hun recepten gebruiken de meester-chocolatiers duurzame en eerlijke chocolade. En tegen 2025 moet de volledige productie voor 100% traceerbaar zijn, waardoor hun engagement binnen het Beyond Chocolate-charter nog sterker wordt. De klassiekers die Neuhaus beroemd maakten, hoeven we niet meer voor te stellen. Enkele maanden geleden werd er een samenwerking aangegaan met Dandoy, de bekende Brusselse speculoosmaker. Het resultaat is de Thins Speculoos, een ultradun laagje Belgische chocolade gevuld met een mix van de beroemde nougatine van Neuhaus met speculoos van Dandoy. Een onweerstaanbaar chocolaatje voor bij de koffie.

*Au fil des générations, la famille Neuhaus a écrit l'histoire du chocolat, pionnière dans l'invention de la « praline » comme du ballotin... Il n'est pas une décennie où la maison ne marque les esprits avec ses produits commercialisés dans plus de 1500 boutiques à travers le monde. Les Maîtres chocolatiers utilisent pour leurs recettes des chocolats issus de sources durables et équitables ; d'ici 2025, l'ensemble de la production sera traçable à 100%, ce qui renforcera encore l'engagement de l'entreprise dans la charte Beyond Chocolate. On ne cite plus les classiques qui ont fait la renommée de la maison. Ces derniers mois, une collaboration avec l'emblématique maison Dandoy a vu le jour, le résultat porte le nom de Thins Spéculeos, une couche ultrafine de chocolat belge fourrée d'un mélange de la célèbre nougatine artisanale fabriquée dans la maison et de spéculoos Dandoy traditionnel. Un craquant irrésistible pour accompagner votre pause-café.*

☎ 02 568 23 10  
 📍 Postweg 2  
 1602 Vlezenbeek  
 🌐 neuhauschocolates.com

maandag: 09:00–18:00  
 dinsdag: 09:00–18:00  
 woensdag: 09:00–18:00  
 donderdag: 09:00–18:00  
 vrijdag: 09:00–18:00  
 zaterdag: 09:00–18:00

Voor meer verkoopadressen zie [www.neuhaus.be](http://www.neuhaus.be)  
 Pour les autres points de vente voir [www.neuhaus.be](http://www.neuhaus.be)



## WATERLOO

## L'Alchimie du Chocolat

Pour Jean-Sébastien Jonné, chaque collection de chocolat est marquée d'une empreinte spécifique en matière de goût comme sur le plan artistique. L'utilisation de chocolats d'origines issus des grands crus de plantation comme le criollo riachuelo noir 70% du Brésil aux notes acidulées et épicées ou du grand cru Guayas bio 70% d'Equateur à l'allonge végétale fruitée apportent des saveurs intenses et particulièrement distinctives dans les ganaches. Sa dernière trouvaille est le Madong, un chocolat grand cru de Papouasie. Le cacaoyer pousse sur une terre volcanique qui confère au chocolat des notes fumées. Durant la période de Saint-Valentin, on a particulièrement apprécié l'alchimie des saveurs fruitées du Cœur jaune Yuzy praliné et du cœur rouge fraise coquelicot.

*Elke chocoladecollectie van Jean-Sébastien Jonné draagt een specifieke stempel, zowel qua smaak als op artistiek vlak. Het gebruik van grand cru chocolades, zoals de criollo riachuelo 70% uit Brazilië met zijn zurige en kruidige toetsen, of de biologische grand cru guayas 70% uit Ecuador met zijn fruitige en plantaardige hints, zorgen voor ganaches met intense en bijzonder karakteristieke smaakprofielen. Zijn jongste trouvaille is de madong, een grand cru chocolade uit Papoea-Nieuw-Guinea. De cacaobomen staan op vulkanische bodems, waardoor de chocolade gerookte toetsen bezit. Tijdens Valentijn vonden we de gele hartjes gevuld met praliné en yuzu en de rode gevuld met aardbei en klaproos heel erg geslaagd, pure alchemie.*

☎ 02 354 40 44  
 📍 Chaussée de Tervuren 12  
 1410 Waterloo  
 🌐 alchimieduchocolat.be

mardi: 10:00–18:30  
 mercredi: 10:00–18:30  
 jeudi: 10:00–18:30  
 vendredi: 10:00–18:30  
 samedi: 10:00–18:30



# Másalto Speciality Coffee 100 % Arabica

Torréfaction artisanale et emballé en Belgique  
Artisanaal gebrand en verpakt in België



Découvrez Másalto sur / Ontdek Másalto op  
[shop.masalto.be](https://shop.masalto.be)

**CODE PROMO/PROMOCODE: GAULTMILLAU0815**

-15% sur votre prochaine commande / -15% op uw volgende bestelling

Másalto est un Specialty Coffee 100% Arabica aux origines d'exception. Chaque grain est sélectionné avec soin par les agriculteurs locaux et dans le respect de l'environnement pour garantir la meilleure qualité du produit. Le café vert est ensuite torréfié lentement et artisanalement en Belgique afin d'obtenir Másalto, un café unique et parfaitement équilibré.

Másalto is een Specialty Coffee 100% Arabica van uitzonderlijke origines. Elke boon wordt zorgvuldig geselecteerd door lokale landbouwers en met respect voor het milieu, om de beste kwaliteit te garanderen. Door de langzame, artisanale en gecontroleerde branding in België is Másalto een uniek en perfect evenwichtige koffie.



**MÁSALTO**  
espresso

## Ducobu

Marc Ducobu est Ambassadeur du chocolat belge depuis de nombreuses années, il est également un membre actif de l'association Relais Desserts International qui rassemble à travers 19 pays 100 meilleurs pâtisseries. On vous invite à découvrir son univers de textures et de saveurs en franchissant la porte de sa boutique qui est un véritable temple de la gourmandise. Toujours très inspiré par les événements festifs qui composent le calendrier, il ne manque pas d'enrichir son assortiment par de nouvelles créations à chacune de ces périodes. Pour ses chocolats, Marc Ducobu travaille principalement avec le chocolat de Madagascar dont il apprécie son côté vanillé et sa rondeur. Dans ses élégantes bouchées, on aime retrouver les saveurs fruitées dans ses dômes, mais aussi des saveurs florales et cacaotées associées aux notes subtiles d'orange, de caramel vanillé ou encore de biscuits ou fruits secs grillés dans ses pralines plus classiques.

*Marc Ducobu is reeds vele jaren Ambassadeur van de Belgische Chocolade en ook actief lid van Relais Desserts, een internationale vereniging die de 100 beste patissiers uit 19 landen verenigt. Van zodra je de deur van zijn winkel opent, kom je in een universum van smaken en texturen terecht. Voor ongeveer alle feestdagen op de kalender stelt hij nieuwe en originele creaties voor. Marc Ducobu werkt hoofdzakelijk met chocolade uit Madagaskar omwille van de ronde smaak en het puntje vanille. Heerlijk zijn de bonbons met fruitige smaken, maar ook zijn pralines met florale tonen of intense cacao'smaak en subtiele accenten van sinaasappel, karamel met vanille, koekjes of geroosterde noten, dit voor de meer klassieke pralines, zijn niet te versmaden.*

☎ 02 351 87 87  
 📍 Rue de la Station 16  
 1410 Waterloo  
 🌐 ducobu.be

mardi: 07:00–18:30  
 mercredi: 07:00–18:30  
 jeudi: 07:00–18:30  
 vendredi: 07:00–18:30  
 samedi: 07:00–18:30  
 dimanche: 07:00–16:00



## Irsi

On approche du centenaire pour cette maison qui a traversé les époques en perpétuant la tradition, la passion et la création propre à son créateur. C'est donc un large panel de pralines aux multiples saveurs qui continue d'être produit artisanalement dans l'atelier de Waterloo. La génération actuelle à la tête de l'entreprise défend avec vigueur ce côté classique et authentique des pralines d'autrefois. Elles se distinguent des produits plus actuels par leur taille mais aussi par leur recette originale où crème fraîche, liqueurs et autres fourrage classique se distinguent par rapport à des arômes plus fruités. Les 7 Manons maison dont une version originale de vanille noire au chocolat noir ou les pralines 'Délices' vanille, café et ganache, à la crème fraîche fouettée sur nougatine et enrobée de chocolat fondant ou noir sont deux preuves gourmande du savoir-faire maison.

*Deze zaak bestaat reeds vele jaren en al die tijd zijn ze trouw gebleven aan de traditie en gedrevenheid van de oprichter. We vinden er een ruim assortiment pralines vullend met tal van smaken, bonbons die volledig artisanaal worden gemaakt in het atelier in Waterloo. Ook de huidige generatie aan het hoofd van dit bedrijf verdedigen sterk de klassieke en authentieke kant van deze pralines van weleer. Ze onderscheiden zich niet alleen door hun grootte maar ook door hun oorspronkelijke recepten waarin verse room, likeuren en andere klassieke vullingen worden gebruikt. Hun reeks van 7 Manons met daarin een originele versie van donkere vanille met donkere chocolade of de Délices, pralines met vanille, koffie en ganache afgewerkt met slagroom op een laagje nougatine en omhuld door donkere chocolade, zijn schoolvoorbeelden van de knowhow van deze chocolatier.*

☎ 02 354 66 21  
 📍 Chaussée de Bruxelles 176  
 1410 Waterloo  
 🌐 chocolatier-irsi.be

mardi: 09:30–18:00  
 mercredi: 09:30–18:00  
 jeudi: 09:30–18:00  
 vendredi: 09:30–18:00  
 samedi: 09:30–18:00



## Passion Chocolat

Voir page: 42

Zie pagina: 42

☎ 02 351 10 67  
 📍 Chaussée de Bruxelles 238/2  
 1410 Waterloo  
 🌐 [passionchocolat.be](http://passionchocolat.be)

### WAVRE

## Lio

La passion du chocolat est née très tôt chez Lionel Focant et cela fait quelques années maintenant qu'il a créé son atelier à Limal où il pratique son art toujours à la recherche des meilleurs accords entre les chocolats d'origines et les épices naturelles qu'il sélectionne avec soin. Il travaille par exemple le chocolat noir Inaya 65% de la Côte d'Ivoire car son amertume et sa douceur se marient parfaitement avec les ganaches plus relevées comme celle au poivre rose. Lio utilise aussi le chocolat Ocoa 70, un chocolat noir singulier, idéal pour les vrais amateurs de chocolat, il permet de renforcer l'intensité en cacao au réalisation. La dernière création de Lio est une praline garnie de ganache noire infusée à la baie de poivre Sansho, épice japonaise à la saveur subtile qui se rapproche de la citronnelle. Lors de la dégustation, on apprécie la douce combinaison des notes d'agrumes qui se combinent au chocolat noir. Les fidèles du chocolatier ne manquent jamais d'emporter quelques dômes de caramel au beurre salé ou sa célèbre praline garnie d'une ganache à la violette.

*Lionel Focant ontwikkelde reeds op jonge leeftijd een passie voor chocolade. Sedert een aantal jaren maakt hij in zijn atelier in Limal chocolade waarin hij op zoek gaat naar de beste combinatie tussen 'origin' chocolades en natuurlijke kruiden en specerijen die hij zorgvuldig selecteert. Zo werkt hij bijvoorbeeld met inaya-chocolade 65% uit Ivoorkust omdat de bittere en zoete smaak ervan perfect combineert met intense ganaches zoals die met roze peper. Lio gebruikt tevens de Ocoa 70%, een bijzondere donkere chocolade, ideaal voor de chocoholics onder ons, waarvan de cacaosmaak krachtiger wordt tijdens het verwerkingsproces. Lio's jongste creatie is een praline afgewerkt met een donkere ganache waarin een infusie zit van sansho peperkorrels, een Japanse specerij met een fijne smaak die richting citroengras gaat. De combinatie van de citrustonen met de donkere chocolade is overigens heerlijk. Trouwe klanten gaan niet naar huis zonder enkele bolletjes met gezouten boterkaramel mee te nemen of zijn beroemde praline met violetganache.*

☎ 0475 36 62 34  
 📍 Rue des Carmes 12  
 1300 Wavre  
 🌐 [chezlio.be](http://chezlio.be)

mardi: 10:00–18:00  
 mercredi: 10:00–18:00  
 jeudi: 10:00–18:00  
 vendredi: 10:00–18:00  
 samedi: 10:30–14:00



### WAYS

## La Cabosse d'Or

C'est aujourd'hui Marie et Dominique Matheys qui veillent à la destinée de cette chocolaterie artisanale et familiale réputée pour la qualité gustative de ses produits réalisés avec les meilleurs chocolats. Plus de 80 recettes authentiques se déclinent en bouchées diverses, toutes réalisées de façon artisanale et personnalisées à la main pour offrir une saveur unique. Les « craquants » sont de fines languettes de chocolat fourrées de différentes crèmes, les amateurs de saveurs intenses et de chocolats de caractères se tourneront vers les caraques déclinés en chocolats classiques et d'origine tels des cépages de vignes, ont y retrouve des bâtons pleins de 5gr en chocolat Sao Tomé à 70% ou encore des caraques ronds à 80% en cacao Kumabo ou Uganda.

*Vandaag zijn het Marie en Dominique Matheys die erop toezien dat de toekomst van dit artisanale en familiale chocoladebedrijf verzekerd wordt, bekend om zijn kwaliteitsvolle producten met de beste chocolades. Meer dan 80 authentieke recepten worden verwerkt tot fijne pralines met unieke smaken, volledig met de hand gemaakt. De 'craquants' zijn dunne reepjes chocolade gevuld met verschillende crèmes. Voor de liefhebbers van intense smaken en karaktervolle chocolades zijn de 'caraques' een must, klassieke chocolades in staafjes van 5 gram op basis van donkere 70% chocolade uit Sao Tomé of ronde schijfjes Kumabo-chocolade van 80%.*

☎ 02 633 15 64  
 📍 Rue la Hutte 13  
 1474 Ways  
 🌐 [lacabossedor.be](http://lacabossedor.be)

mardi: 10:00–12:00 13:30–18:00  
 mercredi: 10:00–12:00 13:30–18:00  
 jeudi: 10:00–12:00 13:30–18:00  
 vendredi: 10:00–12:00 13:30–18:00  
 samedi: 10:00–12:00 13:30–18:00





## WOLUWE-SAINT-PIERRE

**Benoit Nihant** **NEW**

Voir page: 28

Zie pagina: 28

☎ 02 242 53 81  
 📍 Rue de l'Eglise 166  
 1150 Woluwe-Saint-Pierre  
 🌐 benoitnihant.be

## WÉPION

**Les Chocolats de Namur -  
Patrick Claude**

Cela fait maintenant dix ans que Patrick Claude a réorienté sa carrière de négociant en vin vers celui d'artisan chocolatier. Depuis le début, il commercialise ses chocolats par le biais de multiples commerces qui partagent les mêmes valeurs que lui en matière d'éthique et de durabilité. Dans ses créations, il veille à ne pas dénaturer les arômes d'origine en transformant son chocolat sans ajout d'arômes ni de colorant. Au gré des saisons, il intègre dans ses ganaches des fruits naturels pour aromatiser ses pralines. Il propose une ganache au citron de Syracuse pour apporter du peps à la fin d'hiver. Pour la période plus estivale, il utilise les fraises de Wépion qu'il combine à la fraîcheur acidulée de la rhubarbe de son jardin. Avec les premiers frimas, on en revient avec des ganaches plus classiques comme celle au spéculoos et à l'anis vert. On boucle l'année avec la praline mandarine bio « satsuma » qui exalte une ganache 72% d'origine Equateur. La liste des points de vente se retrouve sur Facebook.

*Tien jaar geleden gaf Patrick Claude zijn carrière een nieuwe wending: van wijnhandelaar naar artisanale chocolatier. Van in het begin koos hij ervoor om enkel zijn chocolade te verkopen via winkels die dezelfde waarden delen als hij op het vlak van duurzaamheid en ethiek. In zijn creaties let hij erop dat de intrinsieke aroma's van elke cacao-soort bewaard blijven, voor chocolades zonder toevoeging van aroma's noch kleurstoffen. Al naargelang de seizoenen voegt hij aan zijn ganaches vers fruit toe. Zo stelt hij een ganache voor met citroen uit Syracuse, ideaal voor een dosis extra pit op het einde van de winter. In de zomer kiest hij voor aardbeien uit Wépion die hij combineert met de friszure smaak van rabarber uit zijn eigen tuin. In de herfst stelt hij meer klassieke ganaches voor zoals die met speculoos en anijs. Op het einde van het jaar brengt hij een praline met biologische satsumamandarijn die een ganache van 72% uit Ecuador naar een hoger niveau tilt. Alle verkooppunten staan op de Facebook pagina van deze chocolatier.*

☎ 0498 05 57 71  
 📍 Rue de la Justice 1  
 5100 Wépion



## IEPER

**V-CHOCOLATIER by Sweertvaegher**

Voor pagina: 68

Zie pagina: 68

☎ 0470 69 61 46  
 📍 Tempelstraat 3  
 8900 Ieper  
 🌐 v-chocolatier.be

## ZELE

**Goût Fou**

Chocolatiers Niels Segers en Justine Lanoo gooiden met de opening van hun zaak in 2019 hoge ogen. Ze kozen voor een transparante aanpak zodat hun gasten mee het proces kunnen beleven. En zij die zelf kennis willen opdoen, kunnen deelnemen aan vier verschillende workshops. Goût Fou vertalen ze zelf vrij als 'zotte smaak' al durven we eerder voor een sympathieke versie als 'goe gek' te kiezen. En daarmee verwijzen we naar hun gedrevenheid om een stevige plek in het chocoladelandschap in te nemen. Dat doen ze niet alleen met een knappe boetiek maar vooral met een sterk repertoire aan mellow cakes, dessertrepen en uiteraard pralines waaronder een creatie met gekaramelliseerde cacao pulp, een opgewaardeerd restant van de cacao vrucht dat tot voor kort werd weggegooid.

*Les chocolatiers Niels Segers et Justine Lanoo n'ont laissé personne indifférent lors de l'ouverture de leur commerce en 2019. Ils ont opté pour une approche transparente afin que leurs invités puissent vivre le processus avec eux. Et ceux qui le souhaitent peuvent même participer à quatre ateliers différents. Goût Fou est peut-être une allusion à la saveur de leurs réalisations, mais c'est aussi, selon nous, une référence à leur volonté d'occuper une place solide dans le paysage du chocolat. C'est notamment le cas non seulement à travers leur belle boutique, mais aussi et surtout au travers de leur solide répertoire de mellow cakes, de barres dessert et bien sûr de pralines, dont une création à base de pulpe de cacao caramélisée, un résidu amélioré du fruit qui, jusqu'à il y a peu, était jeté.*

☎ 052 33 27 01  
 📍 Kouterstraat 53b  
 9240 Zele  
 🌐 goutfou.be

dinsdag: 09:00–12:00:13:00–18:30  
 woensdag: 09:00–12:00:13:00–18:30  
 donderdag: 09:00–12:00:13:00–18:30  
 vrijdag: 09:00–12:00:13:00–18:30  
 zaterdag: 09:00–12:00:13:00–18:30



## ZOTTEGEM

**Pralifino**

Voor pagina: 31

Zie pagina: 31

☎ 09 360 45 43  
 📍 Stationsstraat 24  
 9620 Zottegem  
 🌐 pralifino-zottegem.be

# NOTES PROFONDES & INTENSES DE CACAO DU CAMEROUN



BELCOLADE ORIGINS

## Cameroon 45

Nés du sol luxuriant des vallées de la rivière Sanaga, les fèves rouges Trinitario si typiques de la région sont transformés et fermentés selon les normes de haute qualité de Cacao-Trace. Il en résulte un chocolat au lait d'une intensité surprenante qui offre des notes de cacao torréfié équilibrées tout en finesse par des saveurs de lait cuit et de caramel, pour finir sur une délicate touche de fruits secs.

CONTACTEZ VOTRE  
REPRÉSENTANT  
BELCOLADE POUR PLUS  
D'INFORMATIONS SUR NOS  
CHOCOLATS ORIGINES OU  
DÉCOUVREZ-EN PLUS SUR  
[WWW.BELCOLADE.COM](http://WWW.BELCOLADE.COM).

# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



**BERTRANGE****Oberweis City Concorde**

Voir page: 101

Zie pagina: 101

☎ 52 44 81 27  
📍 Route de Longwy 80  
8070 Bertrange  
🌐 oberweis.lu

**ESCH-SUR-ALZETTE****Lola Valerius**

Jamais à court de créativité, la jeune chocolatière propose ses « bonbons » chocolatés au saveurs précises dans lesquels s'équilibrent goût et sucrosité avec beaucoup de réussite grâce notamment au mucilage (partie blanche entourant les fèves). Affublées d'un design moderne, ses pralines se déclinent tantôt aux couleurs du pays fourrées au noisettes, ou pour célébrer l'été aux framboises acidulées. Si elle propose déjà quelques classiques comme avec celle au café qui, très concentrée, donne l'impression de croquer un bel expresso, ou encore la Passion poivre Timut qui laisse exploser sa fraîcheur sur la longueur, avec ses notes poivrées et citronnées bien marquées, sa collection de barres chocolatées qui ne cesse de s'étoffer ravira les croqueurs de chocolat dans une version matcha par exemple.

☎ 27 56 97 44  
📍 Avenue de la Gare 37  
4130 Esch-sur-Alzette  
🌐 lolavalerius.com

mardi: 10:00–18:30  
mercredi: 10:00–18:30  
jeudi: 10:00–18:30  
vendredi: 10:00–18:30  
samedi: 10:00–18:30



## LUXEMBOURG

## Chocolate House

Pour réjouir votre palais face au Palais grand-ducal, c'est résolument la bonne adresse ! La gamme des plaisirs chocolatés est large ; aux pralines classiques s'ajoutent des versions vegan, sans lactose et halal mais aussi les « hot-chocolate-spoons » à laisser fondre dans le lait chaud ou des sujets façonnés pour les événements du calendrier. La maison privilégie les arômes naturels, n'utilise ni graisses végétales ni huile de palme ni conservateur et confectionne toutes ses réalisations à partir de bon chocolat belge et français. Entourée de ses enfants et d'une fidèle équipe d'artisans, Nathalie Bonn, s'exporte aussi à Reims, au Moyen-Orient ou encore en Asie. Avec ce développement, les exquises préparations chocolatées sont devenues des ambassadrices de premier choix pour le Grand-Duché.

☎ 26 26 20 06  
 📍 Rue du Marché-aux-Herbes  
 20  
 2449 Luxembourg  
 🌐 [chocolate-house-bonn.lu](http://chocolate-house-bonn.lu)

lundi: 08:00–20:00  
 mardi: 08:00–20:00  
 mercredi: 08:00–20:00  
 jeudi: 08:00–20:00  
 vendredi: 08:00–20:00  
 samedi: 08:00–20:00  
 dimanche: 10:00–20:00



## Genaveh

Des bonbons au chocolats. C'est comme cela qu'aime à définir ses créations cette maison fondée à Steinfort en 2005. Les propriétaires successives ont eu à cœur d'utiliser des produits de première qualité et toujours avec des notes très féminines qui confèrent aux créations, finesse, générosité et gourmandise bien sûr. Outre quelques tablettes d'origines exotiques comme le Cameroun 66% ou encore la Madagascar 100%, on peut s'engourmander de « croustiboules » au praliné et biscuit, de quelques belles feuillantine aux noisettes du Piémont ou encore des Fingers pralinés déclinés en trois versions dont une sans lactose. La collection de pralines reste cependant un must, que ce soit à l'atelier ou dans la boutique en ville.

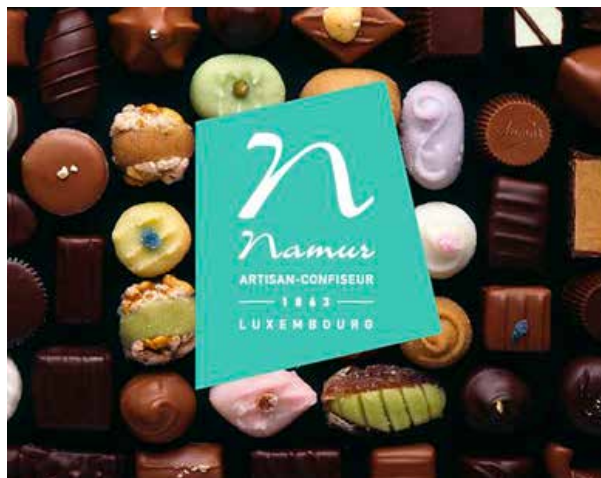
☎ 28 99 84 88  
 📍 1 Rue Philippe II  
 2340 Luxembourg  
 🌐 [chocolaterie-genaveh.com](http://chocolaterie-genaveh.com)

mardi: 10:00–18:00  
 mercredi: 10:00–18:00  
 jeudi: 10:00–18:30  
 vendredi: 10:00–18:30  
 samedi: 08:30–18:00



## Namur

Dans la palette des chocolats que l'on retrouve dans chaque magasin de ces artisans sur la place depuis 155ans, on ne peut passer à côté de la gamme de Napolitains classiques ou fourrés au Gianduja maison. Ce serait par contre très réducteur de s'arrêter en si bon chemin et pourquoi ne pas se laisser tenter par les pralines au cœur tendre ou encore ces collections de truffes. Les fruits confits restent une valeur sûre tout comme le massepain ou la crème de marrons qui viennent garnir les chocolats ou les pâtisseries aux recettes ancestrales. Voilà donc une maison dont la réputation n'est plus à faire et s'il fallait encore vous en convaincre, entrez et croquez!



☎ 43 69 23  
 📍 Rue de Bitbourg 2  
 2449 Luxembourg  
 🌐 [namur.lu](http://namur.lu)

lundi: 07:00–18:00  
 mardi: 07:00–18:00  
 mercredi: 07:00–18:00  
 jeudi: 07:00–18:00  
 vendredi: 07:00–18:00  
 samedi: 07:00–18:00

## Neuhaus

Est-il encore besoin de présenter cette maison fondée par Jean Neuhaus, inventeur aussi bien de la praline que du ballotin et qui a fait la renommée du chocolat Belge ? Dans plus de 1500 boutiques à travers le monde, on peut y voyager à travers d'amusettes au cœur de caramel coulant ou de barres fourrées au cœur crémeux et tout ça Made in Belgium. Si la gamme ne cesse de se renouveler tout en conservant les indémodables et ce au travers de produits d'origine 100% durable avec le programme Rainforest Alliance, il faut bien constater que tout est fait pour que vous succombiez à la gourmandise. Les « Irrésistibles » créés à l'origine pour l'exposition universelle 1958, n'ont pas pris une ride, les fourrés au caramel sentent encore bon le chaudron en cuivre du « fait maison » alors que les collections « Pairing » innovent dans leur approche du mariage entre le vin et le chocolat. Résolument une caverne d'Ali Baba!

☎ 27 84 86 69  
 📍 Rue A. Weiker 5  
 2449 Luxembourg  
 🌐 [neuhauschocolates.com](http://neuhauschocolates.com)

lundi: 09:00–20:00  
 mardi: 09:00–20:00  
 mercredi: 09:00–20:00  
 jeudi: 09:00–20:00  
 vendredi: 09:00–21:00  
 samedi: 09:00–19:00



## Oberweis

Tradition familiale oblige, la maison Oberweis est ancrée au Luxembourg de très longue date. Malgré leurs origines grand-ducales c'est dans les pays exotiques qu'ils vont puiser leurs matières premières comme avec ces noirs du Brésil ou du Venezuela à 70% de cacao ou encore ces noisettes et pistaches du Piémont au goût inimitable. Si les ballotins de pralines à la coque fine n'ont plus rien à prouver aux véritables amateurs et gourmands, c'est avec les ours-sons pralinés noisettes qu'ils comptent bien convertir les enfants, petits ou grands. Les pavés de Breedewee, cubes pralinés croustillants nous ont autant séduit que leur très crémeuse préparation pour chocolat chaud à faire à la maison. Quelles que soient vos envies vous les complèz aisément dans l'un des temples de la gourmandise.

☎ **47 07 03**  
 📍 **Grand-Rue 16**  
 2449 Luxembourg  
 🌐 [oberweis.lu](http://oberweis.lu)

lundi: 07:30–18:30  
 mardi: 07:30–18:30  
 mercredi: 12:00–18:30  
 jeudi: 12:00–18:30  
 vendredi: 12:00–18:30  
 samedi: 08:00–19:00

☎ **52 40 31 401**  
 📍 **Rue G. Kroll 1**  
 2450 Luxembourg  
 🌐 [clochedor-shopping.lu](http://clochedor-shopping.lu)

lundi: 07:00–18:00  
 mardi: 07:00–18:00  
 mercredi: 07:00–18:00  
 jeudi: 07:00–18:00  
 vendredi: 07:00–18:00  
 samedi: 08:00–18:00

☎ **52 40 31 40**  
 📍 **Gare Luxembourg ville**  
 2449 Luxembourg  
 🌐 [oberweis.lu](http://oberweis.lu)

lundi: 05:30–20:00  
 mardi: 05:30–20:00  
 mercredi: 05:30–20:00  
 jeudi: 05:30–20:00  
 vendredi: 05:30–20:00  
 samedi: 06:00–18:00  
 dimanche: 06:30–18:00

☎ **52 42 94 09**  
 📍 **Rue Alphonse Weicker 2**  
 2240 Luxembourg  
 🌐 [oberweis.lu](http://oberweis.lu)

lundi: 07:45–20:00  
 mardi: 07:45–20:00  
 mercredi: 07:45–20:00  
 jeudi: 07:45–20:00  
 vendredi: 07:45–21:00  
 samedi: 08:00–19:00



## SOLEUVRE

## OChocolats

Euphrasie Mbambe, notre chocolatière de l'année 2019, a trouvé une ambassadrice de choix en la personne de Monique Kunnert pour distribuer sa collection de pralines aux saveurs métissées plus connue sous signature de Sigoji. Chocolatière engagée dans le bean to bar, elle torréfie dans sa « féverie » de Rochefort les fèves trinitario ou forastero d'origines africaines pour créer un chocolat de haute qualité qui se décline en subtiles pralines ou tablettes « grands crus » aux caractères intenses. Dans cette boutique et ce salon de dégustation ne manquez pas les « signatures » d'Euphrasie : le Madagascar aux notes de fruits rouges et agrumes ou les Sourires de Rochefort, du bon caramel à la vanille de Madagascar et des brisures de noisettes enrobés dans du 68% de cacao. Pour ceux qui aiment la fusion des continents, le Tanzanie aux notes intense et rehaussée d'un peu d'aspérule très locale les réjouissons.

☎ 26 59 06 49  
 📍 Rue Metzlerlach 276  
 4411 Soleuvre  
 🌐 ochocolats.lu

mardi: 13:30–18:30  
 mercredi: 13:30–18:30  
 jeudi: 13:30–17:00 13:30–18:30  
 vendredi: 10:00–17:00 13:30–18:30  
 samedi: 10:00–17:00 13:30–18:30  
 dimanche: 10:00–12:30 13:30–18:30



## STEINFORT

Genaveh **NEW**

Voir page: 99  
 Zie pagina: 99

☎ +352 27 62 16 17  
 📍 52A, Rue de Koerich  
 8437 Steinfort  
 🌐 chocolaterie-genaveh.com



## WALFERDANGE

**Chocolats du Coeur**

Quand les ateliers du tricentenaire ont eu l'idée de créer une chocolaterie afin d'y donner l'occasion aux personnes en situation de handicap de remettre la main à la pâte, et même s'ils l'espéraient, ils ne s'attendaient sans doute pas à un tel succès. D'abord, boucler la boucle en ne sélectionnant que des produits bios issus du commerce équitable, ensuite s'entourer de véritables maîtres chocolatiers afin d'encadrer la production et enfin ne pas craindre de demander un coup de main aux meilleurs chefs du pays pour élargir leur gamme. Le résultat ? De super chocolats et pralines, distribués un peu partout dans le pays et surtout dans cette halte gourmande qu'est le bar à chocolat dans lequel vous pourrez tout déguster, y compris quelques pâtisseries de notre pâtisserie de l'année 2021. Entrez, commandez et dégustez autant que vous le pouvez, c'est bon pour le cœur.

☎ 26 33 07 71  
 📍 Route de Diekirch 50  
 7220 Walferdange  
 🌐 [chocolats-du-coeur.business.site](http://chocolats-du-coeur.business.site)

mardi: 10:30–18:30  
 mercredi: 10:30–18:30  
 jeudi: 10:30–18:30  
 vendredi: 10:00–18:30  
 samedi: 10:00–17:30



## WEMPERHARDT

**Belgian Chocolate Design**

Si l'on ne peut passer sous silence les incontournables pâtes à tartiner dont celle aux sésames torréfiés qui est particulièrement succulente, c'est sans conteste avec ses truffes au champagne qu'Axel Hanf finira de vous convaincre. Au travers de l'assortiment de pralines et de truffes en tous genres réalisées à partir d'ingrédients issus du commerce équitable, B.C.D. s'inspire du savoir-faire des grands chocolatiers belges pour produire des bouchées originales mais aussi classiques. À côté des traditionnelles ganaches aromatisées, certaines associations osées mais réussies sont disponibles à emporter à la boulangerie ou la grande épicerie de la galerie Massen à moins que l'impatience ou la gourmandise ne vous enjoignent à consommer sur place.

☎ 26 901  
 📍 Op der Haart 24  
 9999 Wemperhardt  
 🌐 [massen.lu](http://massen.lu)

lundi: 07:30–19:00  
 mardi: 07:30–19:00  
 mercredi: 07:30–19:00  
 jeudi: 07:30–19:00  
 vendredi: 07:30–19:00  
 samedi: 07:30–19:00  
 dimanche: 07:30–19:00



# INDEX CHOCOLATIERS BELGIË-BELGIQUE

<b>ADRIEN NICAISE - CHOCOLADRI</b> , 1480 Tubize	88
<b>L' ALCHIMIE DU CHOCOLAT</b> , 1410 Waterloo	91
<b>L' ALCHIMIE DU CHOCOLAT</b> , 1050 Bruxelles	38
<b>L' ALCHIMIE DU CHOCOLAT</b> , 1180 Bruxelles	38
<b>L' ALCHIMIE DU CHOCOLAT</b> , 4120 Neupré	79
<b>CHOCOLATIER ANTON</b> , 9450 Denderhoutem	49
<b>ARIQUA DENIS</b> , 5300 Andenne	23
<b>ARNOULD</b> , 6870 Saint-Hubert	83
<b>L'ATELIER Ô CHOCOLAT</b> , 5500 Dinant	49
<b>AUBRION CHOCOLATES</b> , 3070 Kortenberg	67
<b>B-ART CHOCOLATES</b> , 3630 Maasmechelen	75
<b>BART VAN CAUWENBERGHE</b> , 9800 Deinze	48
<b>BBYB CHOCOLATES</b> , 8000 Brugge	34
<b>BENOIT NIHANT</b> , 4000 Liège	72
<b>BENOIT NIHANT</b> , 1050 Bruxelles	38
<b>BENOIT NIHANT</b> , 4053 Embourg	53
<b>BENOIT NIHANT</b> , 4340 Awans	28
<b>BENOIT NIHANT</b> , 1150 Woluwe-Saint-Pierre	95
<b>BERNARD SCHOBENS</b> , 1325 Chaumont-Gistoux	46
<b>BEUGNIES LES CHOCOLATS</b> , 8510 Kortrijk	67
<b>BITTERSWEET</b> , 3000 Leuven	70
<b>BONAPARTE</b> , 3680 Maaseik	75
<b>CHOCOLADEHUIS BOON</b> , 3500 Hasselt	59
<b>CHOCOLATERIE ALAIN BRESSANT</b> , 6500 Beaumont	30
<b>BY MICHÈLE</b> , 4040 Herstal	60
<b>BY MICHÈLE</b> , 4000 Liège	72
<b>C COMME</b> , 7711 Dottignies	51
<b>LA CABOSSE D'OR</b> , 1474 Ways	94
<b>CACAOTÉ</b> , 8760 Meulebeke	79
<b>CALINOR</b> , 8900 Ieper	61
<b>CALINOR SHOP</b> , 8900 Ieper	
<b>CAPRICE</b> , 5004 Bouge	33
<b>CARRÉ NOIR</b> , 4000 Liège	73
<b>CENTHO</b> , 1910 Kampenhout	65
<b>CENTHO</b> , 3080 Duisburg	51
<b>CENTHO</b> , 1000 Bruxelles	38
<b>CHOCOLAT CHAMPAGNE</b> , 1460 Ittre	62
<b>CHOCOLAT CHAMPAGNE</b> , 6280 Gerpinnes	57
<b>CHER</b> , 9290 Berlare	31
<b>CHEZ BLANCHE</b> , 4000 Liège	73
<b>CHOC'ATELIER</b> , 8020 Oostkamp	81
<b>CHOCBERLEY</b> , 3540 Herk-De-Stad	59
<b>CHOCOLATE NATION</b> , 2000 Antwerpen	23
<b>CHOCOLATIER M</b> , 8300 Knokke-Heist	65

<b>LES CHOCOLATS D'EDOUARD</b> , 6820 Florenville	53
<b>LES CHOCOLATS DE FABIAN</b> , 7020 Nimy	80
<b>LES CHOCOLATS DE NAMUR - PATRICK CLAUDE</b> , 5100 Wépion	95
<b>LE COMPTOIR D'HONORÉ</b> , 6760 Virton	90
<b>CONCEPT CHOCOLATE</b> , 1030 Bruxelles	38
<b>CÉDRIC DE TAEYE</b> , 7890 Ellezelles	52
<b>LA DACQUOISE</b> , 6534 Gozée	58
<b>DARCIS</b> , 6940 Durbuy	52
<b>DARCIS</b> , 4650 Herve	60
<b>DARCIS</b> , 4910 Theux	88
<b>DARCIS</b> , 4800 Verviers	89
<b>DARCIS</b> , 4000 Liège	74
<b>DARCIS - LIÈGE CENTRE</b> , 4000 Liège	74
<b>DARCIS</b> , 4802 Heusy	60
<b>DEDRIE</b> , 8630 Veurne	90
<b>DEDUYTSCHAEVER</b> , 9000 Gent	54
<b>DELREY</b> , 2018 Antwerpen	24
<b>DEMARET</b> , 4651 Battice	30
<b>DEMARET</b> , 4800 Verviers	89
<b>DEMEESTERE</b> , 3001 Heverlee	61
<b>DEREMIENS</b> , 6810 Prouvy	82
<b>DIDIER SMEETS</b> , 4607 Berneau	32
<b>DOM</b> , 2500 Lier	71
<b>DOM</b> , 2243 Pulle	83
<b>CHOCOLATERIE DOSSCHE</b> , 9840 De Pinte	47
<b>DUC DE PRASLIN</b> , 1630 Linkebeek	72
<b>DUCOBU</b> , 1410 Waterloo	93
<b>CHOCOLAT ESSENTIEL</b> , 1640 Sint-Genesius-Rode	85
<b>FREDERIC BLONDEEL</b> , 1081 Bruxelles	39
<b>GALLER</b> , 1000 Bruxelles	39
<b>CHOCOLATIER GAUTHIER</b> , 2800 Mechelen	76
<b>GIOT</b> , 1380 Lasne	68
<b>CHOCOLATIER GOOSSENS</b> , 2018 Antwerpen	24
<b>GOÛT FOU</b> , 9240 Zele	96
<b>GÜNTHER WATTÉ</b> , 2000 Antwerpen	26
<b>HANNES D'HEEDENE</b> , 8540 Deerlijk	48
<b>HD GHENT - BY HILDE DEVOLDER CHOCOLATIER</b> , 9000 Gent	55
<b>HISTORIA</b> , 2250 Olen	80
<b>IN CHOC BY TOM COOSEMANS</b> , 2000 Antwerpen	26
<b>IRSI</b> , 1410 Waterloo	93
<b>JAN ANDRIES</b> , 9402 Meerbeke	77
<b>JEAN LE CHOCOLATIER</b> , 6720 Habay-la-Neuve	58
<b>JITSK</b> , 2018 Antwerpen	27
<b>JOOST ARIJS</b> , 9000 Gent	56
<b>JÉRÔME GRIMONPON</b> , 1180 Bruxelles	40

<b>KAKO</b> , 5060 Sambreville	84
<b>LA FEMME DU CHOCOLATIER</b> , 5100 Jambes	65
<b>LAURENT GERBAUD</b> , 1000 Bruxelles	41
<b>LAURENT GERBAUD</b> , 1180 Bruxelles	41
<b>LAURENT GERBAUD</b> , 1000 Bruxelles	41
<b>LE GOÛT D'OR</b> , 9900 Eeklo	52
<b>LEGAST</b> , 7090 Braine-le-Comte	34
<b>LIO</b> , 1300 Wavre	94
<b>LIO</b> , 1380 Lasne	70
<b>LORNOIR</b> , 2790 Schilde	85
<b>LES MAC À OLI</b> , 1470 Genappe	54
<b>MAISON MILLIE</b> , 1740 Ternat	88
<b>MAOLINE</b> , 1420 Braine-l'Alleud	33
<b>MARIJN COERTJENS</b> , 9000 Gent	56
<b>MARIOCA</b> , 9820 Merelbeke	78
<b>MCHOCOLATE</b> , 4960 Malmedy	76
<b>MI JOYA</b> , 3080 Tervuren	87
<b>MILLESIME CHOCOLAT</b> , 1000 Bruxelles	41
<b>MILLESIME CHOCOLAT</b> , 4020 Liège	74
<b>MILLESIME CHOCOLAT</b> , 4000 Liège	74
<b>NEUHAUS</b> , 1602 Vlezenbeek	91
<b>NEUHAUS-BRUXELLES</b> , 1000 Bruxelles	42
<b>OLIVIER WILLEMS</b> , 8400 Oostende	81
<b>OLIVIER WILLEMS</b> , 8400 Oostende	81
<b>PARFAIT</b> , 8870 Izegem	62
<b>PARFAIT</b> , 8930 Menen	78
<b>PASSION CHOCOLAT</b> , 1150 Bruxelles	42
<b>PASSION CHOCOLAT</b> , 1000 Bruxelles	42
<b>PASSION CHOCOLAT</b> , 1410 Waterloo	94
<b>LA PAUSE CHOCOLAT THÉ</b> , 6800 Libramont-Chevigny	71
<b>LA PAUSE CHOCOLAT THÉ</b> , 6900 Marche-en-Famenne	76
<b>PIERRE PLAS</b> , 6600 Bastogne	29
<b>PRALIFINO</b> , 8730 Beernem	31
<b>PRALIFINO</b> , 9620 Zottegem	96
<b>PRALIFINO</b> , 8630 Veurne	90
<b>PRALIFINO</b> , 8620 Nieuwpoort	79
<b>PRALIFINO</b> , 8490 Varsenare	89
<b>PRALIFINO</b> , 9100 Sint-Niklaas	86
<b>PRALINETTE</b> , 8000 Brugge	35
<b>PUUR</b> , 2440 Geel	53
<b>PUUR</b> , 2300 Turnhout	89
<b>CHOCOLATIER REEN</b> , 3078 Kortenberg	67
<b>SCHONMACKER</b> , 4671 Barchon	29
<b>SIGOJI</b> , 5590 Ciney	46
<b>SIGOJI</b> , 5580 Rochefort	83
<b>SOETKIN</b> , 2550 Kontich	66
<b>CHOCOLATERIE SUKERBUYC</b> , 8000 Brugge	35
<b>THE CACAO PROJECT</b> , 2800 Mechelen	77

<b>THE CACAO TREE</b> , 1640 Sint-Genesius-Rode	86
<b>THE CACAO TREE</b> , 3080 Tervuren	88
<b>THE CHOCOLATE LINE</b> , 8000 Brugge	36
<b>THE CHOCOLATE LINE</b> , 2000 Antwerpen	27
<b>V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER</b> , 2000 Antwerpen	27
<b>V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER</b> , 8000 Brugge	36
<b>V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER</b> , 8500 Kortrijk	68
<b>V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER</b> , 8900 Ieper	96
<b>VAN DENDER</b> , 1030 Bruxelles	43
<b>CHOCOLATES VAN HECKE</b> , 9820 Merelbeke	78
<b>VAN HOOREBEKE</b> , 9000 Gent	57
<b>VAN NUETEN CHOCOLATES</b> , 8300 Knokke-Heist	66
<b>CHOCOLATERIE VANDENBOUHEDE</b> , 9000 Gent	55
<b>VANESSA RENARD FINEST CHOCOLATE</b> , 1040 Bruxelles	43
<b>CHOCOLADE-ATELIER VYVERMAN</b> , 9100 Sint-Niklaas	87
<b>CHOCOLATIER WAUTERS</b> , 9100 Sint-Niklaas	86
<b>WITTAMER</b> , 1000 Bruxelles	44
<b>XOCOLATA</b> , 3060 Bertem	32
<b>XOCOLATE</b> , 1030 Bruxelles	44
<b>YASUSHI SASAKI</b> , 1150 Bruxelles	46
<b>YUZU</b> , 9000 Gent	57
<b>ZUUT</b> , 3000 Leuven	70

## INDEX CHOCOLATIERS GRAND DUCHÉ DE LUXEMBOURG GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG

<b>BELGIAN CHOCOLATE DESIGN</b> , 9999 Wemperhardt	103
<b>CHOCOLATE HOUSE</b> , 2449 Luxembourg	99
<b>CHOCOLATS DU COEUR</b> , 7220 Walferdange	102
<b>GENAVEH</b> , 2340 Luxembourg	99
<b>GENAVEH</b> , 8437 Steinfort	102
<b>LOLA VALERIUS</b> , 4130 Esch-sur-Alzette	98
<b>NAMUR</b> , 2449 Luxembourg	100
<b>NEUHAUS</b> , 2449 Luxembourg	100
<b>OBERWEIS</b> , 2449 Luxembourg	101
<b>OBERWEIS CC KIRCHBERG</b> , 2240 Luxemburg	101
<b>OBERWEIS CITY CONCORDE</b> , 8070 Bertrange	98
<b>OBERWEIS CLOCHE D'OR</b> , 2450 Luxembourg	101
<b>OBERWEIS GARE CENTRALE</b> , 2449 Luxembourg	101
<b>OCHOCOLATS</b> , 4411 Soleuvre	102

## Team Gault&Millau

Deze gids werd uitgebracht door GaultMillau Benelux NV  
Ce guide est édit e par GaultMillau Benelux SA  
Thonissenlaan 71 - 3500 Hasselt  
  GaultMillau Benelux  
info@gaultmillau.be  
www.gaultmillau.be

ISBN: 9789079273355  
EAN: 9789079273355

Drukkerij - Imprimerie  
Albe De Coker



Deze gids wordt gemaakt zonder CO<sub>2</sub>-emissie  
Ce guide est produit avec z ero  mission de CO<sub>2</sub>

Printed on UPM Sol matt 80 g/m<sup>2</sup>, delivered by Antalis



No part of this book may be produced by any means,  
nor transmitted, nor translated into a machine language without  
the written permission of the publisher.  
Copyright   2022 by GaultMillau Benelux NV-SA

Vertalingen/Traductions  
Quatrad / Words & Things

  Foto credits:  
caffeine.be, Cedric Verhelst, Christian Delvaux, Superboite, Lennen Descamps,  
Victor Van Langenhove, Marco Mertens, Olivier Polet, Raphael Gabauer,  
Alexander Bibaut, Charlotte Lauwers, Florio Anthony

De uitgever wijst elke verantwoordelijkheid af met betrekking  
tot eventuele vergissingen of weglatingen in dit boek.  
L' diteur décline toute responsabilité quant aux erreurs ou omissions  
qui pourraient apparaître dans le présent ouvrage.

Verantwoordelijke uitgever / éditeur responsable  
Justin Onclin - Thonissenlaan 71 - 3500 Hasselt

# High-quality 100% pure nut pastes

*for all your chocolates*



in collaboration with:

**FOOD REVOLUTION®**

by Didess

[www.rdfodrevolution.com](http://www.rdfodrevolution.com)

*more  
information* →





14,95 €

