



Topchefs creëren exclusieve Land Rover Defender pralines

In samenwerking met Dominique Persoone krijgt de iconische terreinwagen zijn eigen chocolade versie

Antwerpen, 11 mei 2017 - De Land Rover Defender, een icoon binnen de auto-industrie, heeft sinds kort zijn eigen chocolade versie. Sterrenchefs Sergio Herman, David Martin, Gert De Mangeleer en Jonnie Boer en chocolatier Dominique Persoone zelf, maakten elk een unieke praline met een eigen smaak en invulling, gemaakt in de vorm van de Land Rover Defender. De chocolade Defenders zijn exclusief te koop in de winkels van Dominique Persoone, The Chocolate Line in Brugge en Antwerpen.

Sinds kort kunnen de chocoladefanaten en Defender fans ook exclusieve chocolade Defender pralines proeven. De aanleiding van deze pralines is een fijne samenwerking tussen Land Rover en chocolatier en eigenaar van The Chocolate Line, Dominique Persoone. Samen met nog vier andere chefs, Sergio Herman, Jonnie Boer, David Martin en Gert De Mangeleer, werden er vijf chocolade Defenders uitgewerkt, elk met een eigen smaak. Het idee om Chocolade Defenders te maken, ontstond door de samenwerking met de sterrenchefs en Land Rover zelf. Alle betrokken chefs zijn immers trotse eigenaars van een Land Rover en ook overtuigde ambassadeurs van het merk. De unieke samenwerking heeft geleid tot een doosje waarin alle inspiratie en creativiteit van de chefs in zijn vervat.

“We hebben aan elke chef gevraagd een vulling te maken die hun persoonlijkheid typeert. Ook de kleurtjes van de Defender konden ze vrij kiezen. Hun ontwerp werd bij ons in het atelier getest en terug opgestuurd naar de chefs ter goedkeuring. Ik vond het belangrijk dat de smaken en ontwerpen zo goed mogelijk werden uitgevoerd volgens het oorspronkelijke idee van de chefs.”, aldus Dominique Persoone

Buitengewoon en uitzonderlijk

David Martin is een Belgische chef-kok die eigenaar is van La Paix en Bozar Brasserie, twee restaurants die beide bekroond werden met een Michelin-ster.

De smaak voor zijn praline werd geïnspireerd door zijn vele reizen naar Japan, voornamelijk in Kyoto. Daar ontdekte hij de beroemde Miso die gebruikt wordt voor zijn praline die bestrooid is met Okinawa zout. De Miso is net zo buitengewoon en uitzonderlijk als Land Rover en wordt al een eeuw geproduceerd door dezelfde familie. Het staat symbool voor traditie en evolutie: het blijft trouw aan het oorspronkelijke recept, maar blijft in evolutie door regelmatig wijzigingen aan te brengen.





“De praline symboliseert de viering van een icoon, de identiteit van een tijdloos design. Het is een eer voor mij om samen te werken bij de ontwikkeling van een chocolade Defender. Net zoals Land Rover zal ik altijd blijven doorgaan en proberen alle obstakels te overwinnen”, aldus David Martin.

Eigenzinnig en zeldzaam schoon



Sergio Herman is een Nederlandse kok en eigenaar van sterrenrestaurants The Jane en Pure C. Recent opende hij het eerste gastronomische frituur Frites Atelier in België (Antwerpen).

Voor de uitwerking van zijn persoonlijke praline koos hij voor een mooie, verrassende combinatie met het aromatische, frisse karakter van de Sakura en dit in licht gezouten karamel en chocolade. De praline symboliseert stoerheid met een vrouwelijk sexy kantje.

Het is niet de eerste keer dat Sergio Herman samenwerkt met Land Rover, een partnership die voor hem zeer goed aanvoelt. Hij vindt dat er een klik moet zijn die dan zorgt voor een mooi verhaal met een trots karakter. Zoals Sergio verklaart: *“Land Rover inspireerde mij ook om deze combinatie te gebruiken. De Sakura is eigenzinnig en zeldzaam schoon...Land Rover ook”.*

Traditie en avontuur

Dominique Persoone is een Belgische chocolatier die voornamelijk gekend is van zijn innovatieve pralines en chocoladeconcepten. Ook het idee voor de chocolade Defenders komt van hem.

Hij creëerde een gele Defender praline die bestaat uit melkchocolade gevuld met hazelnootpraliné en keylime. De Piemonte hazelnoten zijn door hem zelf geselecteerd bij de boeren in Italië om er dan een heerlijke praliné mee te maken, geparfumeerd met de schil van de keylime limoenen, gekweekt op zijn eigen cacao-plantage in Mexico, die een frisse toets geven.



De praline staat voor traditie en avontuur. Een praliné vulling is iets wat al lang bestaat en is een klassieke vulling, maar de keylime zorgt voor het avontuurlijke. Volledig in overeenstemming met het partnership met Land Rover dat er één is van wederzijds vertrouwen



en respect. Bij de zoektocht naar de ingrediënten voor pralines kon Dominique rekenen op de Land Rover Defender die tegelijk diende als inspiratie:

“Deze keuze is zeer zeker geïnspireerd op Land Rover. Als we op zoek gaan naar de hazelnoten in Italië is dit meestal in bergachtig gebied. Het spreekt voor zich dat de wegen nu en dan eens verrassend zijn. Op zo’n momenten heb je een stevige wagen nodig waar je 100% op kan rekenen en die je niet in de steek laat. Ook in België is mijn vast vervoermiddel een Land Rover Defender. Welke verrassingen je op de weg ook tegenkomt, ik zal altijd veilig op mijn bestemming toekomen”.

Fris en eerlijk



Jonnie Boer is een internationaal bekende chef-kok en eigenaar van het driesterrenrestaurant De Librije in Zwolle. Hij baat het restaurant uit met zijn vrouw Thérèse, die tevens sommelier en gastvrouw is. Bij de creatie van zijn Chocolate Defender voegde hij zijn eigen gin toe wat een heel mooie smaak geeft.

Jonnie Boer verklaart: *“Dit zijn smaken die bij De Librije passen, ze komen in de praline mooi tot hun recht. Het zijn de favoriete smaken van Thérèse en mezelf. Wij hebben een hele fijne samenwerking met Land Rover. Door de praline kunnen wij elkaar versterken en het is een enorm fijne auto om mee te rijden.”*

Kwaliteit en degelijkheid

Gert De Mangeleer is een Belgische kok en mede-eigenaar van het driesterrenrestaurant Hertog Jan in Zedelgem (Brugge). Bij de creatie van zijn praline koos hij voor een combinatie van Koji (gefermenteerde rijst) en groene Matcha thee. Deze smaken weerspiegelen voor hem Japan en zijn eetcultuur. Hij verklaart:

“Door verschillende demo’s en evenementen die ik afgelopen jaren gegeven heb in Japan is de interesse en bewondering alleen maar groter geworden. In Japan wordt al het overbodige geschraapt en gaat men naar de essentie. Een absoluut topproduct gecombineerd met een doorgedreven en uiterst precies uitgevoerde (snij)techniek. Het symboliseert voor mij evenwicht, balans, éénvoud zoals de Japanse cultuur in al zijn facetten uitstraalt.”





Land Rover is al jaren het favoriete automerk van Gert. Het straalt dezelfde waarden uit waar ook hij voor staat: kwaliteit en degelijkheid. De Defender is door de jaren een iconische auto geworden. Met zijn keuken bewandelt Gert De Mangeleer een eigen weg en laat hij zich niet gek maken door de wisselende trends. De auto past helemaal bij zijn persoonlijkheid: *“Hij heeft iets stoers en sportiefs en daar hou ik wel van.”*

Contact:

Isabelle Michiels
PR Manager Jaguar Land Rover Belux
03 241 11 32 – 0476 427 738
imichiel@jaguarlandrover.com