

Chocoladegoden

Er zijn bonbons die je achter elkaar weg hapt. Er zijn ook bonbons - we noemen ze eerbiedig pralines - waarvan je eerst een delicaat hapje neemt en je je vervolgens concentreert op wat je nou werkelijk proeft. Lekker is het wel, spannend ook, dus neem je nog een hapje. Lastig om de smaken thuis te brengen, want de combinaties zijn verrassend en onverwacht, maar... goddelijk. Dat zijn de pralines van ware kunstenaars. In België (waar anders?) zitten drie van deze meester-chocolatiers.



Chocolatier M

David Maenhout van Chocolatier M in Knokke heeft maar één doel voor ogen: zijn klanten verwennen en in extase brengen. En daarbij gaat hij ver, heel ver. Zo bedacht hij voor de paardenshow Cavalia een bonbon op basis van paardenmelk (gecombineerd met gesuikerde bloedsinaasappel en donkere chocolade). Tja, of we daar nou van in extase raken is de vraag, maar spannend is het wel! Ook maakte hij bonbons op basis van komkommer en kardemon, en met mango gecombineerd met een siroop van balsamico. Zeker weten: categorie Kunstenaar! www.chocolatier-m.be

Pierre Marcolini

Je zou hem een chocoladefreak kunnen noemen. Deze chocolatier streeft naar absolute perfectie en daar heeft hij veel voor over. Zo reist hij jaarlijks de wereld af op zoek naar de beste cacaobonen, stelt hij zelf een ideale melange samen en produceert hij zijn eigen couverture (chocolade). Daarnaast heeft hij het talent om smaken te perfectioneren en creatief te combineren. Proef in gedachten deze eens (en ga dan snel naar de winkel): de Fleur de jasmin (ganache met jasmijnthee), de Quatre epices (Bretonse gezouten boterkaramel met vier kruiden), de Verveine (truffel van pure chocolade met verbena, sinaasappelschil en vanille) of de Violette (pure chocolade met viooltjesextract). Wow! Een bezoek aan een van zijn prachtige winkels is trouwens op zich al een belevenis. www.marcolini.be

Dominique Persoone

Hij is de vaste leverancier van driesterrenrestaurant Oud Sluis van Sergio Herman en dat is heel begrijpelijk, want deze twee perfectionisten vinden elkaar beslist als het gaat om SMAAK. De naam bonbon is een understatement als het gaat om de chocolade van Dominique. Kijk maar: de Italiaanse Javanais (marsepein met een puree van zwarte olijven, witte chocolade-ganache met basilicum en een chutney van zongedroogde tomaten), de Ganache Erwtjes (witte chocolade-ganache met verse erwtjes, amandelpralinée met gedroogde Japanse erwten in een wasabikorstje) en de Choc-tail (bittere chocolade-ganache met limoen met een pipetje gevuld met tequila silver en maldon crystal salt). Niet zomaar een bonbonnetje toch? www.dominiquepersoone.be