

Chocolatier scoort met fusionpralines

KNOKKE-HEIST

Chocolatier David Maenhout kreeg zopas bericht uit Nederland dat hij verkozen is tot de beste drie chocolatiers in België. Een hele eer voor David, die het deze kerst nog eens mag uitlegen op Tokyo TV.

BART HUYSENTRUYT

chocolatier David Maenhout.

Chocolatier-M ligt in de Sylvain Dupuislaan 38 in Knokke-Heist. De zaak wordt sinds mei 2005 gerund door David Maenhout (33) en zijn vrouw Isabelle Hertsens. David koos voor een combinatie tussen de klassieke en de fusionpralines. Die laatste kenmerken zich door de verschillende vullingen en smaken. Momenteel liggen er vijftig soorten in de etalage.

«Elke dag dezelfde pralines maken, zou voor mij een verschrikking zijn. Ik ben dagen nacht bezig met nieuwe dingen», zegt



Zijn specialiteit zijn fusionpralines: pralines met verschillende vullingen en smaken.

Top-drie

Sinds de lancering van zijn Cavallia-praline met paardenmelk heeft David ook over de grens bekendheid verworven. «In de Nederlandse krant De Telegraaf werd een hele pagina aan mij gewijd. Ik kwam er op verschillende radiostations en op televisiezen-der KRO werd vier uur gedebatteerd over fusionpralines. Dagelijks kwamen er meer dan honderd mailtjes binnen. Door het Nederlandse maandblad Delicieux ben ik nu verkozen tot België's beste drie chocolatiers. Dat is een hele eer.»

Naast Chocolatier-M zijn ook The Chocolate Line uit Brugge en de winkels van Pierre Marcolini (onder andere in Knokke Zoute) be- kroond.

Tokyo TV

Binnen enkele weken komt ook een cameraploeg van het Japanse Tokyo TV een reportage maken over David en zijn chocolade. «Die mensen hebben me ontdekt via het boekje Flanders Today, een

uitgave van de Vlaamse overheid, dat onder andere via de ambassades verdeeld wordt. Tokyo TV komt een reportage draaien over de tien origineelste ambachtelijke kerstgeschenken ter wereld. De Japanners zijn vooral geïnteresseerd in een van mijn nieuwste creaties: de praline op basis van soja. Die heeft een volle smaak en een gedetailleerde afwerking.»

De voorbije maanden waren bijzonder heftig voor David en Isabelle. «Het is een aangename afwisseling van het dagelijkse werk. Zo merk je dat je ook in het wereldje geapprecieerd wordt. Het geeft een boost om zo verder te blijven werken.»

Bier en wijn

De fusionpralines zijn niet alleen bij de hippe chocoladeliefhebber geliefd, zo blijkt. «In de winter hebben we in Knokke een ouder cliënteel. We merken dat er elk jaar meer vraag is vanuit die doelgroep naar onze nieuwe smaken. Onze klanten groeien mee met ons succesverhaal.»

David hoopt ooit een praline te creëren met een biervulling. «Het is mogelijk, maar de bewaring is een probleem. Daar zoek ik nog een oplossing voor. In de toekomst hoop ik ook iets te doen met wijn.»

Groothandels

Er is grote vraag naar de pralines van Maenhout vanuit buitenlandse groothandels, maar David



Chocolademaker David Maenhout behoort tot de drie beste chocolatiers van België. Foto's JVK

Deze winter: zes nieuwe smaken

Komende winter kun je zes nieuwe smaken proeven bij Chocolatier-M. «De meest opvallende is de praline op basis van soja. Niet alleen de smaak is lekker, ook de afwerking is gedetailleerd. Daarnaast kozen we voor Poire William met zoethout, whisky en vanille tahiti. De andere nieuwe pralines zijn op basis van originele chocolades.» (BHT)

houdt nog even de boot af. «We verdelen al enkele kleine hoeveelheden in New York, Dubai, Japan en Canada. Groothandels schrikken ons nog af. We kiezen kwaliteit boven kwantiteit.» Deze winter raadt de Knokse chocolatier een kruidnagel-

moen-praline aan. «We volgen de seizoenen. Tijdens de zomer proef je de cocktails in de pralines. Nu gaan we voor de vollere smaken. Je kunt in principe alles in een praline verwerken, maar het moet vooral lekker blijven», besluit David.