

# 8x creatieve chocoladebewerker

Sinds de jaren negentig nam de chocoladeproductie en het aantal chocoladebewerker in ons land een steele vlucht. Het zijn voornamelijk jonge, creatieve chocolatiers die de ouderwetse bonbon gevuld met slagroom of boterroom vervangen door innovatieve smaakbommetjes waarin vaak kruiden of fruit zijn verwerkt.

Door Willem Aerts en Pieter van Dieren | Foto's: Diane Hendriks



David Maenhout van Chocolatier M. Rechts: Dominique Persoone van The Chocolate Line.

## ELKE WEEK EEN NIEUWE PRALINE

David Maenhout leek voorbestemd om bierhandelaar te worden. Hij zou daarmee de traditie van de vorige drie generaties verder zetten. Die toekomst leek hem echter niet heel zeker en hij ging bij Syntra West in avondschool chocoladebewerking volgen. Met basiskennis trok hij naar Parijs om in de school van Lenôtre de finesse van het vak te leren. Bij een van de lesgevers volgde hij extra stages waardoor hij nog meer inzicht kreeg in creatieve toepassingen. Maenhout, afkomstig van Sijsele, opende op een strategische plaats in Knokke de winkel **Chocolatier M** met in- kijk in zijn atelier. Hij gebruikt zowel standaardchocolade als specifieke herkomstchocolades van Callebaut. Op korte termijn wil hij met een exclusief samengestelde chocolade van de topfabrikant gaan werken. Zijn brede gamma aan pralines breidt elke week uit en elk jaar brengt hij ook verschillende collecties uit. „Ik zou het liefst elke dag een nieuwe praline maken maar ik beperk me momenteel tot één per week“, aldus de *chocobolic*. Maenhout levert aan diverse gerenommeerde restaurants stukwerk op maat. Naast kruidige degustatiepralines, die een groot deel van zijn assortiment uitmaken, experimenteert hij met combinaties met cabernet, merlot en pinot noir. We proefden van een praline met gedroogde vijg, verwerkt in tien jaar oude port, en van een andere met ganache, op smaak gebracht met verse mango en balsamicoazijn. Beide getuigden van grote inventiviteit.



Chocolatier M, Sylvain Dupuisstraat 38, 8300 Knokke, 050814460, [www.chocolatier-m.be](http://www.chocolatier-m.be). Dinsdag gesloten. Pralines kosten 36 euro per kilo.