

Gault & Millau

Finest
chocolatiers
in Belgium and
Luxembourg
2022





Thanks to our project partners



INHOUD - SOMMAIRE

Woord van de uitgever	3	Mot de l'éditeur
De Chocolatiers van het Jaar 2022	5	Les Chocolatiers de l'Année 2022
Finest Chocolatiers België	13	Finest Chocolatiers Belgique
Finest Chocolatiers Luxemburg	73	Finest Chocolatiers Luxembourg
Index	77	Index





Walnuts



Candied Fruits



Pecans



Roasted Hazelnuts



Green Pistachios



Cashews

MC
Markelbach & Corne
www.marcor.be



Geachte lezer,

Beste chocoladeliefhebber,

Dit is de zesde editie van onze chocolatiergids met, opnieuw, een nog meer uitgebreide selectie van uitstekende Belgische en Luxemburgse chocolatiërs.

Chocolade behoort tot de iconische producten van ons land. Nergens ter wereld zijn er op zo'n kleine oppervlakte zoveel uitstekende chocolatiërs vol overgave actief. De meesten onder hen vervaardigen op kleine schaal, ambachtelijk en met bijzonder veel vakmanschap, de lekkerste chocoladeproducten. Daarnaast overtuigen sommige grote markspelers al vele decennia kenners van over heel de wereld.

Steeds meer zoeken onze chocolatiërs naar de beste chocoladebonen die ze zelf branden, malen en verwerken in hun ateliers. Van 'bean-to-bar' heet dat in vaktermen: van boon tot eindproduct, van cacao tot chocolade. Bovendien ligt ons land op een kruispunt van wegen, waardoor we de beste ingrediënten van over de hele wereld kunnen krijgen. Dat verstevigt en bestendigt onze sterke chocoladetraditie.

Dit jaar ontdekten we zoals voorheen een aantal nieuwkomers. Hartverwarmend om te zien hoe jonge mensen, zelfs in uitermate uitdagende tijden, gepassioneerd een nieuwe zaak met succes en vol overgave bezielen! Omdat we in bewondering staan voor de kwaliteit van hun nog pril vakmanschap, kennen we ook dit jaar een award toe voor Ontdekking van het Jaar.

Zoals steeds gebeurde de selectie van chocolatiërs in deze gids op basis van verschillende degustaties. We gaan daarbij op dezelfde manier te werk als in onze restaurantgids: volledig zelfstandig, zonder commerciële of andere bedenkingen. Dat weten en respecteren onze partners die we hierbij bedanken voor hun vertrouwen in ons project.

Onze selectie heeft niet de pretentie om volledig of allesomvattend te zijn. Daarom zijn alle suggesties en tips welkom. Kent u nog een interessante chocolatiër in uw buurt? Laat het ons weten op info@gaultmillau.be.

We wensen u veel smaakplezier bij onze chocolatiërs. Make Life Tasty!

Gault&Millau
www.gaultmillau.be
www.chocolatierpatissier.be

Cher lecteur,

Cher amateur de chocolat,

Cette sixième édition de notre guide des chocolatiers renferme, une fois de plus, une sélection toujours plus étendue d'excellents chocolatiers belges et luxembourgeois.

Le chocolat figure parmi les produits emblématiques de notre pays. Nulle part au monde on ne trouve autant d'excellents chocolatiers sur un si petit territoire. La plupart d'entre eux fabriquent à petite échelle de délicieux produits chocolatés, selon des méthodes traditionnelles et avec beaucoup de savoir-faire artisanal. En outre, certains des principaux acteurs du marché convainquent les connaisseurs du monde entier depuis plusieurs décennies.

Nos chocolatiers recherchent toujours les meilleures fèves de chocolat, qu'ils torréfient, broient et transforment eux-mêmes dans leurs ateliers. Un concept que l'on appelle dans le jargon le bean-to-bar, à savoir de la fève au produit fini, du cacao au chocolat. De plus, notre pays est à la croisée des chemins, ce qui nous permet d'obtenir les meilleurs ingrédients du monde entier. Ce qui conforte et perpétue notre belle tradition du chocolat.

Comme chaque année, nous avons déniché un certain nombre de nouveaux venus. Il est réconfortant de voir des jeunes se lancer dans une nouvelle entreprise avec autant de détermination et de succès, même en ces temps difficiles! Parce que nous nous émerveillons de leur savoir-faire encore balbutiant, nous décernons cette année encore un prix pour la Découverte de l'année.

Comme toujours, la sélection des chocolatiërs dans ce guide a été basée sur différentes dégustations. Notre manière de procéder est identique à celle appliquée pour les restaurants: totalement indépendante, sans influence commerciale ou autre. Nos partenaires le savent et le respectent, et nous les remercions de leur confiance en notre projet.

Notre sélection ne se prétend nullement exhaustive. Toutes les suggestions sont donc les bienvenues. Vous connaissez des chocolatiërs intéressants dans votre région? Faites-le nous savoir à l'adresse info@gaultmillau.be.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir gustatif auprès de nos chocolatiërs. Make Life Tasty!

Gault&Millau
www.gaultmillau.be
www.chocolatierpatissier.be

AEG

TRAM

EXPERIENCE

.brussels 



ALL ABOARD THE BRAND-NEW
TRAM EXPERIENCE!

WWW.TRAMEXPERIENCE.BRUSSELS



Bruxelles / Brussel

■ **Vanessa Renard**
Finest Chocolate

Avenue de la Chasse 227

1040 Bruxelles - Brussel (p. 30)

Vanessa Renard is gepassioneerd door cacao en heeft snel naam gemaakt met haar unieke assortiment chocolade. Ze speelt op een doordachte manier met het evenwicht van smaken en creëert pralines met toetsen van fruit en aparte kruiden. Haar praline 'Love' is een ganache met een subtiele toets van muskaat. In een sector waar vrouwelijke chocolatiers zeldzaam zijn, mag Vanessa Renard zich met trots Chocolatière van het Jaar 2022 voor Brussel noemen.

Vanessa Renard est une passionnée de cacao pur qui s'est rapidement imposée avec sa gamme singulière de chocolat. Jouant intelligemment sur l'équilibre des goûts, elle crée ses pralines en utilisant avec parcimonie des fruits ou des épices particulières. Sa bouchée « love » garnie d'une ganache à la muscade en est un témoignage de subtilité. Dans un métier trop rarement conjugué au féminin notre jury désigne cette artisane enthousiaste comme Chocolatière de l'Année 2022 pour Bruxelles.





WOW WITH THE 5 COLORS OF CHOCOLATE



SPEEL MET KLEUR

Verras je klanten met toffe en onderscheidende creaties die ook voor de nieuwe generatie consumenten onweerstaanbaar zijn.

JOUEZ AVEC LES COULEUR

Surprenez vos clients avec les créations les plus cool et les plus originales qui sont irrésistible pour la nouvelle génération de consommateurs.

Onze chocolade is duurzaam & traceerbaar.
Notre chocolat est durable et traçable
jusqu'à la source.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



VOOR RECEPTEN EN INSPIRATIE
POUR RECETTES ET INSPIRATION
CALLEBAUT.COM



Wallonie / Wallonië

■ Bernard Schobbens

Chaussée de Huy 212D

1325 Chaumont-Gistoux (p. 33)

Bernard Schobbens is het schoolvoorbeeld van hoe een gepassioneerde amateur een professionele chocolatier is geworden. Elke week maakt hij chocolade met verse en natuurlijke ingrediënten van de hoogste kwaliteit. Alle smaken komen tot hun recht in de elegante ganaches. Zijn magische creaties met authentieke en delicate aroma's heeft de smaakpapillen van de jury zo bekoord dat ze hem hebben uitgeroepen tot Chocolatier van het Jaar 2022 voor Wallonië.

Bernard Schobbens est l'exemple même de l'amateur passionné devenu artisan. Rigoureux quant à la fraîcheur de ses pralines, il compose chaque semaine ses chocolats à partir d'ingrédients naturels de haute qualité. Ses chocolats libèrent toutes leurs expressions dans des compositions où l'on retrouve des ganaches d'une grande élégance. Ce magicien des arômes authentiques et délicats a exalté les papilles de notre jury qui le proclame lauréat Chocolatier de l'Année 2022 pour la Wallonie.



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.





Vlaanderen / Flandre

■ Deduytschaever

Mageleinstraat 2

9000 Gent (p. 41)

Met deze Award treedt Jannes Deduytschaever in de voetsporen van twee bekende leermeesters die hem met een gelijkaardige erkenning voorafgingen. Hij deed ervaring en expertise op bij niemand minder dan David Maenhout van Chocolatier M in Knokke-Heist, Chocolatier van het Jaar 2013 en bij Joost Arijns in Gent, Chocolatier van het Jaar 2020. Met beide vakmannen deelt Jannes Deduytschaever de doorgedreven interesse om met de best beschikbare cacaosoorten aan de slag te gaan en deze zo puur mogelijk te verwerken. Wat Chocolatier Deduytschaever in Gent verder onderscheidt, is de zin om een eigen repertoire te creëren waarbij algemeen erkende, traditionele creaties herbekeken worden en met een nieuwe interpretatie smaak en vorm krijgen. Knap hoe hij klassiek werk vertaalt en een nieuw smaakperspectief geeft.

Avec ce titre, Jannes Deduytschaever met ses pas dans ceux de deux maîtres célèbres qui se sont vu décerner cette récompense avant lui. Son expérience et son expertise, il les a acquises auprès du célèbre David Maenhout de Chocolatier M à Knokke-Heist, Chocolatier de l'année 2013, et de Joost Arijns à Gand, Chocolatier de l'année 2020. Jannes Deduytschaever partage avec eux deux un profond intérêt pour les meilleures variétés de cacao disponibles qu'il transforme de la façon la plus pure possible. Ce qui rend Chocolatier Deduytschaever à Gand unique? Sa volonté de créer son propre répertoire, en revisitant des créations traditionnelles reconnues et en les réinterprétant. Il n'a pas son pareil pour traduire des œuvres classiques et leur donner un nouveau twist gustatif.

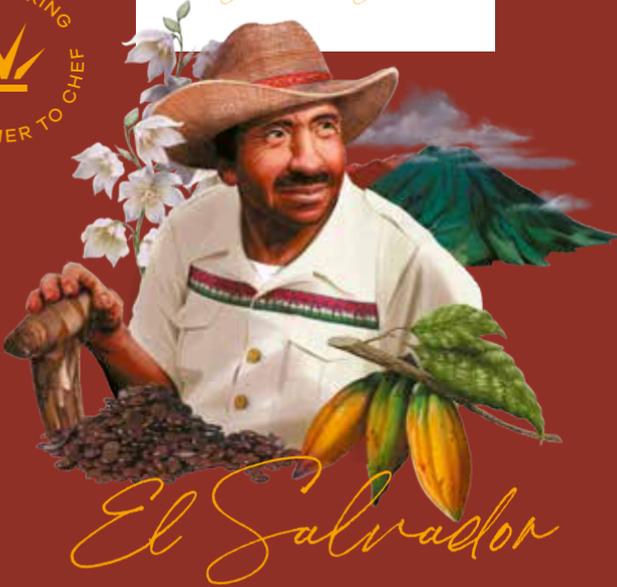




veliche
Signature Origins

PROUD SPONSOR OF
THE DISCOVERY OF THE
YEAR AWARD

EMPOWERING
FROM FARMER TO CHEF



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



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

veliche.com | info@veliche.com

f @ @velichegourmet

Powered by Cargill®

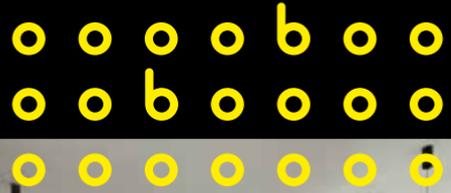
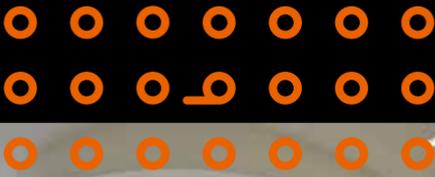


■ Xocolate

Rue Auguste Lambiotte 65
1030 Bruxelles - Brussel (p. 31)

Xavier Declercq is niet toevallig chocolatier geworden. Tijdens zijn loopbaan in ontwikkelings samenwerking, merkte hij dat de gemiddelde 'eerlijke' prijs voor chocoladebonen veel te laag was. Met Xocolate wil hij bewijzen dat het correct betalen van zijn producenten niet onverenigbaar is met de huidige economische strategie. Door te werken met chocolade van de Haïtiaanse Feccano coöperatieve, heeft de artisanale chocolatier gekozen voor een grand cru cacao, die erkend is door de International Cocoa Awards. In zijn atelier maakt hij met de beste bio-ingrediënten een beperkt assortiment pralines waarin je zowel de fruitige aroma's als het karakter van oude Haïtiaanse cacaovariëteiten proeft. De jury kon de kwaliteit van de chocolade en dergelijke menselijke waarden niet in stilte aan zich voorbij laten gaan en heeft daarom Xocolate benoemd tot Ontdekking van het Jaar 2022.

Xavier Declercq n'est pas devenu chocolatier par hasard. Durant sa carrière dans la solidarité internationale il a pu observer que le « prix équitable » moyen de la fève de cacao restait trop bas. A travers Xocolate il veut prouver que payer correctement ses producteurs n'est pas incompatible avec la stratégie économique actuelle. En sélectionnant le chocolat de la coopérative Feccano d'Haïti l'artisan dispose d'un cacao grand cru reconnu par l'International Cocoa Awards. Associé aux meilleurs ingrédients bio il a créé dans son atelier une courte et délicate collection de pralines dans laquelle on retrouve aussi bien les arômes fruités que le caractère des variétés anciennes de cacaoyers Haïtiens. Cette qualité de chocolat et de telles valeurs humaines ne pouvait être passées sous silence, elles nous conduisent à désigner Xocolate comme notre Découverte de l'Année 2022.



Chocolatier Delrey — Antwerpen



The Corner — Gent



Moeder Babelutte Café — Knokke-Heist



Le Relais des Oliviers — Florenville

ANDENNE

ARIQUA DENIS

Ariqua Denis désigné voici deux ans par notre jury chocolatier de l'Année pour la Wallonie a découvert la passion pour le chocolat à son plus jeune âge. Après ses études, il entre chez Marcolini et par la suite chez Sigoji notre lauréate Wallonie en 2019. En 2018, il ouvre sa boutique à Andenne où il exprime rapidement sa créativité en toute indépendance. Sa philosophie est claire : une sélection rigoureuse de chocolats d'Origines, des ingrédients de qualité et si possible locaux. La gamme de pralines est particulièrement épurée, elle est réalisée avec le moins de sucre possible. Au fil des saisons, les saveurs évoluent, des collections éphémères aux goûts originaux tels qu'une praline au thym et zestes d'orange ou encore à la cerise et au gingembre frais rejoignent sa gamme traditionnelle de pralines toujours garnies d'une ganache équilibrée. La praline au caramel beurre salé a remporté une médaille de bronze au International Chocolate Awards World 2020-2021 après avoir conquis l'or pour le Benelux en 2020.

Ariqua Denis, twee jaar geleden door onze jury uitgeroepen tot Chocolatier van het Jaar voor Wallonië, ontwikkelde al op zeer jonge leeftijd een passie voor chocolade. Na zijn opleiding ging hij aan de slag bij Marcolini en later bij Sigoji, onze Waalse winnaar in 2019. In 2018 opende hij zijn winkel in Andenne, en die onafhankelijkheid kwam zijn creativiteit al snel ten goede. Zijn filosofie is duidelijk: een strenge selectie van 'origin' chocolades en kwaliteitsingrediënten, lokaal indien mogelijk. Het assortiment pralines is bijzonder verfijnd, gemaakt met zo weinig mogelijk suiker. De smaken evolueren volgens het ritme van de seizoenen. Naast het klassieke assortiment, steevast gevuld met een uitgebalanceerde ganache, zijn er ook tijdelijke collecties met originele smaken, zoals een praline op basis van tijm en sinaasappelschil of een praline met kersen en verse gember. De praline met gezouten-boter caramel won een bronzen medaille op de International Chocolate Awards World 2020-2021. In 2020 was ze al eens met goud bekroond voor de Benelux.

085 21 58 06

Rue Brun 8

5300 Andenne

www.ariqua.be

ANTWERPEN

THE CHOCOLATE LINE

Zie pagina: 22

Voir pagina: 22

03 206 20 30

Paleis op de Meir - Meir 50

2000 Antwerpen

www.thechocolateline.be

CHOCOLATE NATION

Dit interactief museum huisvest eveneens een atelier waar jonge, net afgestudeerde chocolatiers aan het werk zijn. Ze kunnen verder hun talenten ontwikkelen waarbij ze techniek en vakmanschap inzetten voor een brede en eigentijdse invulling van het beroep. Tot het repertoire behoort onder meer de gepatenteerde "fortunate chocolat", chocolade die een gelukwens of liefdesboodschap bevat. Met haar 4000m² is Chocolate Nation het grootste chocolademuseum ter wereld. Het evoceert onder meer het traject dat de bonen van plantage tot in het atelier aflegt en zoomt daarnaast in op de rijke geschiedenis van Belgische chocolade. De winkel biedt een zeer brede keuze van producten afkomstig van Belgische chocolademerken en lokale chocolatiers.

Le musée interactif abrite également un atelier où travaillent de jeunes chocolatiers fraîchement diplômés. Ils peuvent ainsi continuer à développer leurs talents tout en alliant technique et artisanat et donner de la sorte une interprétation large et contemporaine de leur métier. Le répertoire comprend le "fortunate chocolat" breveté, un chocolat contenant des souhaits de bonheur ou un message d'amour. Avec ses 4000 m², Chocolate Nation est le plus grand

03 207 08 08

Koningin Astridplein 7

2000 Antwerpen

www.chocolatenation.be

musée du chocolat au monde. Il retrace le voyage des fèves de la plantation à l'atelier et aborde la riche histoire du chocolat belge. La boutique propose un très large éventail de produits provenant de marques de chocolat belge et de chocolatiers locaux.

DELREY

DelRey is niet alleen de bekendste Antwerpse chocolatier en patissier, de zaak is evenzeer vermaard om zijn gezellige degustatieruimte. Dit huis van vertrouwen, gelegen midden in de Diamantwijk, geniet aanzien om zijn eigen diamantcollectie die schittert door zijn diverse smaken. Elke doos bevat vier verschillende smaken: romige bourbonvanille met tonka-aroma, Italiaanse pistache, mengeling van arabica bonen en een Grand Cru chocolade van 70%. Andere eyecatcher is de DelRey Signature Collection die negen unieke pralines omvat van Grand Cru's uit de meest gerenommeerde chocoladelanden.

DelRey n'est pas seulement le chocolatier et le pâtissier le plus célèbre d'Anvers, la boutique est également réputée pour son accueillant espace de dégustation. Cette maison de confiance, située au cœur du quartier des diamantaires, est réputée pour sa propre collection de diamants qui brille par ses saveurs. Chaque boîte contient quatre saveurs différentes: vanille bourbon crémeuse à l'arôme de tonka, pistache italienne, mélange de gousses d'arabica et un chocolat Grand Cru à 70%. La DelRey Signature Collection, qui comprend neuf pralines uniques fabriquées à partir de chocolat Grand Cru provenant des pays chocolatiers les plus réputés, attire également le regard.



CHOCOLATIER GOOSSENS

Eric Goossens behoort tot de top van de Antwerpse chocolatiers en zit daarmee in de sporen van zijn beroemde vader. René Goossens is onder meer de uitvinder van de "Antwerpse handjes" in chocolade die gevuld zijn met Elixir d'Anvers en de Scheldestad ook in het zoete segment uitstraling en bekendheid geeft. Op dat elan gaat Goossens junior verder en heeft hij het bedrijf internationaal op de kaart gezet. Basis daarvoor vormen naast expertise en creativiteit de strenge controle op de aankoop van cacaovruchten, vanaf de oogst over het lokaal rijpingsproces tot de uiteindelijke verwerking tot chocolade. Zoals zijn vader heeft Eric Goossens als fiere Antwerpenaar aan het repertoire een eigen, lokale signatuur gegeven met pralines die zowel qua naam als vormgeving verwijzen naar het rijke, cultuur-historische verleden van de eeuwenoude havenstad.

Eric Goossens fait partie du gratin des chocolatiers anversoïses et marche ainsi dans les traces de son célèbre père. René Goossens est notamment l'inventeur des 'mains d'Anvers' en chocolat fourrées à l'Elixir d'Anvers qui confèrent à la ville sur l'Escaut charme et renommée dans le segment des douceurs. Goossens junior continue sur cette voie en projetant l'entreprise sur la scène internationale. Outre le savoir-faire et la créativité, la base en est le contrôle strict de l'achat du cacao, de la récolte à la transformation finale en chocolat, en passant par le processus de maturation local. A l'instar de son père, Eric Goossens, Anversoïse de souche, a donné au répertoire sa propre signature locale avec des pralines qui font référence au riche passé culturel et historique de la ville portuaire séculaire, tant par leur nom que par leur forme.

03 470 28 61

Appellansstraat 5
2018 Antwerpen
www.delrey.be



03 239 13 10

Isabellalei 6
2018 Antwerpen
www.goossens-chocolatier.com



GÜNTHER WATTÉ **NEW**

Achter deze naam gaat een uniek café voor fijnproevers schuil waar men kan genieten van speciale koffie, thee, pralines, gebak, ijsjes en vanzelfsprekend chocolade. Günther Watté volgde een opleiding tot confiserie-banketbakker en leerde de knepen van het ambacht verder in de pâtisseriezaak van zijn ouders. Vandaag kan hij rekenen op vaderlijke steun in het ambachtelijke atelier achteraan het chocoladecafé. Het repertoire aan chocoladecreaties is zeer gevarieerd met onder meer een creatie rond krokante pralinévulling met feuilletine die aangevuld wordt met verfijnde confiserie van eigen makelij waaronder pâte de fruits van limoen en munt ganache.

Derrière ce nom se cache un café unique pour les connaisseurs où l'on peut déguster des cafés spéciaux, du thé, des pralines, des pâtisseries, des gâteaux et bien sûr du chocolat. Günther Watté a reçu une formation de confiseur et de pâtissier et a appris les ficelles du métier dans la pâtisserie de ses parents. Aujourd'hui, il peut compter sur le soutien paternel dans l'atelier traditionnel situé à l'arrière du bar à chocolat. Le répertoire des innovations chocolatées est très varié, avec notamment une création autour d'une garniture de praliné croquant à la feuilletine, complétée de confiseries maison raffinées, dont une pâte de fruits au citron vert et une ganache à la menthe.

IN CHOC BY TOM COOSEMANS

Met de gedurfde woordspeling in de naamvoering van zijn zaak zet Tom Coosemans sinds 2015 als zelfstandige chocolatier de toon. Daarvoor had hij eerst een aantal jaren geëxperimenteerd in een atelier van de ouderlijke woning. Hij brengt een strak gestileerd gamma pralines zoals een combinatie van melkchocolade ganache met karamel van Siciliaanse limoenen of licht gezouten hazelnootpraliné met gelei van passievruchten. Tom Coosemans kiest zorgvuldig voor kwaliteitsvolle ingrediënten die beschermd worden door een herkomstbenaming: hazelnoten uit Piemonte, amandelen uit Avola, pistachenoten uit Bronte, ... of een tablet gemaakt met Madong, een originechocolade uit Papoea-Nieuw-Guinea die met een typische aardse, rokerige smaak pleziert.

Avec ce jeu de mots audacieux dans le nom de son commerce, Tom Coosemans, chocolatier indépendant depuis 2015, donne le ton. Avant cela, il s'était adonné à des expérimentations pendant plusieurs années dans un atelier de la maison de ses parents. Il propose une gamme de pralines au style audacieux, comme cette combinaison de ganache au chocolat au lait et de caramel de citrons de Sicile ou ce praliné aux noisettes légèrement salé accompagné d'une gelée de fruits de la passion. Tom Coosemans choisit soigneusement des ingrédients de haute qualité protégés par une appellation d'origine: noisettes du Piémont, amandes d'Avola, pistaches de Bronte... ou encore une tablette à base de Madong, un chocolat d'origine de Papouasie-Nouvelle-Guinée qui plaît par son goût terreux et fumé typique.

JITSK

Jitsk Heyninck geeft met zijn chocoladezaak extra smaak en kleur aan het ambachtcentrum van Stadsbrouwerij De Koninck. Hij biedt een gevarieerd vast assortiment pralines aangevuld met een seizoenselectie. Daarvoor combineert hij oude en nieuwe technieken. Vullingen bestaan onder meer uit saffraan, hennep, rum met tonkabonen, kaneelbloesem, marsepein met citruszeste, honing en verben, duindoornbes, Earl Grey met viooltjes of zwarte thee met sesam. Zijn sinaasappeltranches plezieren door hun intens smakend en sappig karakter.

Avec sa chocolaterie, Jitsk Heyninck ajoute de la saveur et de la couleur au centre artisanal de la brasserie De Koninck. Il propose un assortiment fixe varié de pralines auquel il ajoute une sélection saisonnière. Pour ce faire, il combine des techniques anciennes et nouvelles. Dans ses garnitures, on trouve du safran, du chanvre, du rhum avec des fèves de tonka, des fleurs de cannelle, du marsepain aux zestes d'agrumes, du miel et de la verveine, des baies d'argousier, de l'Earl Grey à la violette ou du thé noir au sésame. Ses orangettes plaisent par leur goût intense et leur onctuosité.

03 293 58 94

Steenhouwersvest 30
2000 Antwerpen
www.watte.be



Nassastraat 15

2000 Antwerpen
www.inchoc.be



0486 23 50 02

Boomgaardstraat 1
2018 Antwerpen
www.jitsk.com



V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER

Zie pagina: 50

Voir pagina: 50

03 226 36 91
Groendalstraat 8
2000 Antwerpen
www.v-chocolatier.be

AWANS

BENOIT NIHANT

Benoît Nihant, notre Meilleur Chocolatier de l'Année dernière pour la Wallonie est devenu en quelques années une référence en Belgique tout comme à l'étranger. Sa praline Samba, une bouchée en forme de cœur fourrée d'un caramel coulant au fruit de la passion et d'une infusion de thé samba n'y est certainement pas pour rien ! C'est bien évidemment du côté de la sélection rigoureuse des fèves de chocolat et de la mise en œuvre stricte du concept « bean to bar », qu'il faut trouver la recette de ce succès. Proche de ses onze principaux producteurs, il sélectionne les fèves issues de cacaoyers rares pour les concasser, les torréfier et les transformer dans son atelier en veillant à préserver le caractère propre de chaque terroir tout en exaltant les notes aromatiques d'origines. Le Grand Cru Mayan Red du Honduras exprime tout ce savoir-faire, une texture fine avec des notes intenses de noisette, raisin caramel et café. Sa dernière création est issue d'une collaboration avec la cheffe Isabelle Arpin, il s'agit de la tablette Lachua, un chocolat noir Grand cru aux notes de fruits frais, fleurs et thé noir.

Benoît Nihant, onze Beste Chocolatier van vorig jaar voor Wallonië, is in een paar jaar tijd uitgegroeid tot een referentie in binnen- en buitenland. Zijn hartvormige Samba-praline, gevuld met een smeuvige karamel van passievruchten en een infusie van sambathee, is daar zeker niet vreemd aan! Het recept voor zijn succes schuilt ongetwijfeld in de strenge selectie van chocoladebonen en de strikte toepassing van het 'bean-to-bar'-concept. Hij werkt hoofdzakelijk met elf producenten: bij hen selecteert hij bonen van zeldzame cacaobomen en plet, roostert en verwerkt ze in zijn eigen atelier. Hij ziet erop toe dat het karakter van elk terroir bewaard blijft en de oorspronkelijke aromatische noten tot hun recht komen. De grand cru Mayan Red uit Honduras is een prachtig staaltje van die knowhow, een fijne textuur met intense tonen van hazelnoot, gekarameliseerde druiven en koffie. Zijn nieuwste creatie ontstond in nauwe samenwerking met chef-kok Isabelle Arpin: de Lachua-reep, een pure grand cru chocolade met toetsen van vers fruit, bloemen en zwarte thee.

04 365 72 57
Rue de l'Estampage 6
4340 Awans
www.benoitnihant.be



BASTOGNE

PIERRE PLAS

Pierre Plas a découvert la pâtisserie comme apprenti à l'âge de 15 ans avant de parfaire ses connaissances en chocolaterie quelques années plus tard, sans nul doute inspiré par son oncle artisan chocolatier. Avec sa compagne, chocolatière elle aussi, ils vont parcourir l'Indonésie d'où ils reviendront avec la volonté de créer un chocolat artisanal Grand Cru le plus éco-responsable possible. Transformer des fèves d'exception en un produit au plaisir gustatif unique devient une réalité avec l'implantation du magasin au cœur de Bastogne en 2019. Laissez-vous séduire par les bouchées lactées comme la « Ganache Chai Latte » aux épices indonésiennes florales ou par « L'arabica » intense, fondant et longue en bouche. Si la ganache à la menthe fraîche, délicatement poivrée et aux notes orientales se distingue des bouchées au chocolat noir, c'est l'équilibre et la fraîcheur de la ganache grand Cru de Bali et sa gelée de fruit de la passion qui emporte nos suffrages.

Pierre Plas ontdekte het bakkerbakkervak op 15-jarige leeftijd als leerjongen. Enkele jaren later vervolmaakte hij zich in het bewerken van chocolade, ongetwijfeld geïnspireerd door zijn oom, een ambachtelijk chocolatier. Met zijn vrouw, eveneens chocolatière, maakte hij een reis door Indonesië. Eenmaal thuis hadden ze één doel voor ogen: een ambachtelijke grand cru chocolade maken die aan de strengste ecologische eisen voldeed. Het transformeren van uitzonderlijke bonen in een product met een unieke smaak krijgt vorm in 2019, wanneer ze een winkel openen in het centrum van Bastogne. Laat je verleiden door de melkchocolade bouchées zoals de 'Ganache Chai Latte' met Indonesische bloemenkruiden of door de intense 'Arabica' die smelt in de mond en lang nazindert. De ganache met verse munt, subtiel gepeperd met oriëntaalse noten, valt op tussen de bonbons van pure chocolade, maar het is het evenwicht en de frisheid van de Balinese grand cru ganache en zijn passievruchtgelei die onze voorkeur wegdraagt.

061 41 18 37

Rue du Vivier 128

6600 Bastogne

www.pierreplas.be

BATTICE

DEMARET

C'est un tandem féminin qui est à la tête de cette chocolaterie familiale qui fête cette année son 40^{ème} anniversaire. Et ici l'histoire rime avant tout avec qualité et engagement ! Aucune concession n'est réalisée sur l'origine des produits qui se doivent d'être locaux, comme le lait ou le beurre de ferme, tout comme équitable et respectueux des hommes qui les produisent pour le chocolat. Un large choix de pralines permet de découvrir des mélanges de saveurs subtiles, une diversité qui se retrouve également dans les tablettes fourrées, mendiants, bûches aux amandes ou les authentiques langues de chat et pâtes de fruits. Une sélection de bouchées édulcorées au maltitol autorise les diabétiques à croquer les chocolats en toute sérénité.

Aan het hoofd van deze familiezaak, die dit jaar zijn 40ste verjaardag viert, staat een vrouwelijke tandem. Geschiedenis rijmt hier vooral met kwaliteit en inzet! Fairtrade en billijkheid ten aanzien van de producent zijn de regels voor de producten. Dat geldt zowel voor de chocolade als voor de melk en de boter, die van lokale herkomst moeten zijn – van dat principe wordt niet afgeweken. Een ruime keuze aan pralines biedt een gevarieerd palet van subtiel smaken. Die diversiteit is ook terug te vinden in de gevulde tabletten, mendiants, amandebûches of de authentieke kattentongen en pâtes de fruits. Speciaal voor diabetici is er een selectie chocoladebonbons gezoet met maltitol – om zorgeloos van te smullen.

087 67 50 06

Voie de la Chocolaterie 89

4651 Battice

www.chocolatierdemaret.be

BEAUMONT

CHOCOLATERIE ALAIN BRESSANT

Cela fait déjà une trentaine d'années qu'Alain Bressant partage sa passion du chocolat avec son épouse. En faisant le choix du cacao-trace de Belcolade, il garantit l'origine durable et qualitative de son chocolat tout en veillant à la juste rétribution des producteurs de fèves. Dans l'assortiment des chocolats d'origines travaillées en tablettes et des pralines classiques marquées par la recherche constante de nouvelles saveurs. La dernière née, une praline fourrée d'une ganache à l'orange parfumée avec un safran de culture locale. Si la bouchée violette est devenue un classique comme le croustillant praliné relevé d'une ganache bourbon, celles au poivre rose, yuzu ou fleur de jasmin séduisent par la fraîcheur et l'originalité.

Al dertig jaar deelt Alain Bressant zijn passie voor chocolade met zijn vrouw. Door te kiezen voor de cacao-trace van Belcolade garandeert hij de duurzame herkomst en kwaliteit van zijn chocolade, terwijl de bonenproducenten een eerlijke vergoeding krijgen. Het assortiment bevat 'single origin' chocolades, verwerkt tot repen en klassieke pralines in een constante zoektocht naar nieuwe smaken. De jongste telg is een praline gevuld met een sinaasappelganache gearomatiseerd met lokaal geteelde saffraan. De bouchée met viooltjes is ondertussen een klassieker, net als de krokante praliné met een krachtige bourbonganache. De varianten met roze peper, yuzu of jasmijnbloesem verleiden met hun frisheid en originaliteit.

071 58 91 59

Vieux Chemin de Charleroi 15
6500 Beaumont
www.chocolateriebressant.be

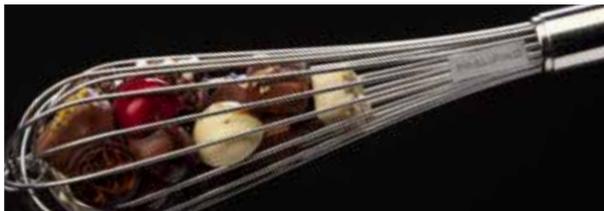


BEERNEM

PRALIFINO

Vanuit een centraal atelier in Beernem verdeelt Pralifino via negen winkels een gevarieerd assortiment. Daarbij ligt het accent op kleine pralines die tussen acht en tien gram wegen en gekenmerkt worden door een grote variëteit aan smaakvolle vullingen. Daarvoor gebruiken ze een hele reeks ingrediënten die in combinatie met pure chocolade voor een aangenaam smaak versmelkend effect garant staan. Zoals bijvoorbeeld munt, peer, kurkuma, aardbei of balsamico. Het repertoire kent net zoals de uitbreiding van het aantal vestigingen een gestage groei. Recent is een creatie rond chocolade uit Madagaskar met een karamel van limoen. Deze variëteit geniet bij Pralifino de voorkeur omwille van zijn specifieke, kenmerkende karakteristieken op het vlak van smaak en textuur als originechocolade.

Depuis un atelier central situé à Beernem, Pralifino approvisionne neuf magasins avec un assortiment varié. L'accent est mis sur les petites pralines de huit et dix grammes, caractérisées par une grande variété de garnitures savoureuses. Pour cela, ils utilisent toute une série d'ingrédients qui, associés au chocolat noir, garantissent un agréable effet fondant, comme la menthe, la poire, le curcuma, la fraise ou le balsamique. Le répertoire ne cesse de s'enrichir, tout comme le nombre de magasins. La dernière création tourne autour du chocolat de Madagascar avec un caramel au citron vert. Cette variété bénéficie de la préférence de Pralifino pour ses caractéristiques spécifiques en termes de goût et de texture en tant que chocolat d'origine.



Sint-Jorisstraat 83 B
8730 Beernem
www.pralifino.be

BERNEAU

DIDIER SMEETS

C'est dans une ancienne galerie d'art que Didier Smeets vous fait découvrir ses créations qu'il renouvelle chaque année à l'automne. Tout comme son formateur Pierre Darcis, il sélectionne 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. Il apprécie particulièrement le chumcho du Pérou pour ses notes fruitées, son acidité et sa longueur en bouche. Ses bouchées d'origines Sao Tomé ou Venezuela se démarquent par l'équilibre des saveurs et les notes épicées tandis que la ganache légèrement acidulée à la framboise ou le mélange subtil de citron et 4 épices enchante dans les bouchées fruitées. Nul doute que d'autres « Chocolate awards » seront attribués à ce chocolatier qui a su séduire nos dégustateurs avec sa praline caramel et au beurre salé du pays de Herve.

Didier Smeets toont zijn creaties in een voormalige kunstgalerij, met elk jaar een nieuwe collectie in de herfst. Net als zijn leermeester Pierre Darcis selecteert hij rigoureuze duurzame en fairtrade grondstoffen. Hij roostert zijn cacao's zelf en maakt er vervolgens zijn eigen chocolade van. De verschillende oorsprongsgebieden van de cacao worden weerspiegeld in een selecte collectie van zeer fijne pralines. Zo heeft Smeets veel waardering voor de Peruaanse chumcho omwille van zijn fruitige noten, zuurgraad en lengte in de mond. Zijn bouchées gemaakt van chocolade uit Sao Tomé of Venezuela onderscheiden zich door hun evenwichtige smaak en kruidige toetsen, terwijl de lichtzure frambozenganache of de subtiele mengeling van citroen en vier kruiden betoveren in de fruitige variant. Er zullen ongetwijfeld nog andere 'Chocolate awards' worden uitgereikt aan deze chocolatier, die onze proevers wist te verleiden met zijn pralines met karamel en gezouten boter uit de streek van Herve.

04 379 55 71

Rue des Fusillés 1A
4607 Berneau
www.didiersmeets.com



BERTEM

XOCOLATA **NEW**

Xocolata is een gloednieuwe chocoladeboetiek en crèmerie in Bertem die Britt Mommens eind 2020 knap vormgaf. Ze volgde daartoe een opleiding als bakker, banketbakker, ijsbereider en chocolatier aan de hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge. Daar liet ze zich inspireren om een sterk persoonlijk assortiment aan pralines op punt te stellen waarbij onder meer een foodprinter een heel eigen cachet aan haar werk kan geven. Haar nieuwste creatie is een gin praline op basis van Bertemse gin die op smaak is gebracht met citrusvruchten en die ze combineert met een verrassende ganache van steranijs. Om het geheel nog meer lokale en nationale allure te geven is de praline getooid in de Belgische kleuren.

Xocolata est la toute nouvelle chocolaterie créée à Bertem par Britt Mommens en octobre 2020. Plongée dans le chocolat depuis sa plus tendre enfance, elle a suivi une formation de boulanger, pâtissier, glacier et chocolatier à l'école hôtelière Ter Groene Poorte de Bruges. C'est là que lui viendra l'inspiration de développer une gamme de chocolats très personnelle, dans laquelle, entre autres, des impressions alimentaires colorées apportent une touche très personnelle à son travail. Sa dernière création est une praline au gin à base de gin Bertem aromatisé aux agrumes, qu'elle associe à une surprenante ganache à l'anis étoilé. Pour donner à l'ensemble une allure encore plus locale et nationale, la praline est parée des couleurs de la Belgique.

016 53 53 80

Weygenstraat 25
3060 Bertem
www.xocolata.be



BOUGE

CAPRICE

Cette maison réputée en région Namuroise doit son succès à la qualité de ses pâtisseries, tartes, viennoiseries, macarons mais également à ses chocolats. Les références et l'expérience acquissent par Frank Duvet et son épouse y sont évidemment pour quelques choses et aujourd'hui encore, après plus de 25 ans de « Caprice », cela reste la recherche permanente de l'innovation et la quête des bons produits qui contribuent au succès de la maison. Pour le chocolat par exemple ils magnifient le chocolat Dulcey, un chocolat blanc caramélisé, dans la réalisation des carrés Violette et Caramel fondant. Les insatiables croqueurs de chocolat en tablette se réjouiront de trouver un assortiment original et richement garnies de fruits à coque.

Deze bekende Naamse patissier & chocolatier dankt zijn succes aan de kwaliteit van zijn gebak, taarten, viennoiserie, macarons en ook van haar pralines. De ervaring die Frank Duvet en zijn echtgenote hebben opgedaan, zijn ook vandaag nog altijd essentieel, en dit na meer dan 25 jaar Caprice". Ze blijven constant zoeken naar vernieuwing en het integreren van kwalitatieve producten die bijdragen tot het succes van het huis. Zoals met de Dulcey chocolade, een gekarameliseerde witte chocolade, die gebruikt wordt in de creatie van de violette en karamel fondant carrés. Voor de fans van chocoladerepen is er een origineel assortiment van repen afgewerkt met noten."

081 21 05 91

Chaussée de Louvain 400
5004 Bouge
www.boulangeriecaprice.be



BRAINE-L'ALLEUD

MAOLINE **NEW**

Passionnée par le chocolat depuis son plus jeune âge, Marie-Caroline Vroman crée son atelier en 2015, à l'âge de 25 ans. Après avoir écoulé ses créations sur les marchés du Brabant Wallon, elle s'installe dans un entrepôt proche de la maison familiale où un magasin et un laboratoire sont aménagés. De son passage à la Cabosse d'or, à Ways, elle conserve la rigueur et le savoir-faire pour décliner un assortiment de pralines bien identitaire. Chaque bouchée porte un prénom, la « Chloé », référence à une amie, est un subtil mélange de ganache amer à 70% garnie d'un insert cuberdon alors que la « Philippe » (son papa) est une demi-sphère finement coulée garnie d'un cœur coulant. Dans l'ensemble, le sucre est globalement bien maîtrisé, « Camille », une ganache fondante enrichie d'une purée de citron est une praline sans lactose.

Al sinds jonge leeftijd is Marie-Caroline Vroman gepassioneerd door chocolade. Ze begon op 25-jarige leeftijd met haar eigen atelier. Eerst verkocht ze haar producten op de Waals-Brabantse markten, maar al snel verhuisde ze naar een pand vlak bij haar ouderlijk huis, waar nu een laboratorium en een winkel gevestigd zijn. Vanaf haar tijd bij Cabosse d'or in Ways werkt ze nauwgezet en met veel vakkennis aan een onderscheidend assortiment pralines. Alle pralines hebben voornamen. 'Chloé' verwijst naar een vriendin en is een subtiel mengeling van bittere ganache van 70 % met een vulling van cuberdon. De praline 'Philippe', vernoemd naar haar papa, is een fijn laagje chocolade in halveaanvorm met een zachte vulling. De 'Camille', een praline zonder lactose, is gemaakt met een pure ganache, verrijkt met gepureerde citroen.



0474 31 29 45

Chaussée de Nivelles 380
1420 Braine-l'Alleud
www.maoline.be

BRAINE-LE-COMTE

LEGAST

Thibaut Legast donne une nouvelle dimension à la chocolaterie familiale en fabriquant depuis quelques années son propre chocolat à partir de fèves qu'il transforme dans son atelier dans le principe « bean-to-bar ». A la base de cette évolution, des voyages, une philosophie et la rencontre en Colombie de Patricia Forero, sa compagne avec qui il partage les mêmes valeurs. Avec sa connaissance technique des terroirs et entretenant toujours des contacts avec les paysans locaux, Patricia sélectionne exclusivement en Amérique latine, des fèves criollos et trinitarios cultivées dans un esprit durable et équitable. Thibaut, quant à lui, exploite les notes aromatiques naturelles des cacaos dans ses créations, nombreux sont les awards collectés par ce couple dans les concours internationaux. Dernière création : un toffee aux éclats de noix de pécan et un moulage chocolat au lait 45% du Nicaragua.

Thibaut Legast deed een frisse wind waaien in de chocolaterie van de familie toen hij enkele jaren geleden besloot om zelf chocolade te maken van bonen die hij in zijn atelier verwerkt volgens het 'bean-to-bar'-principe. Reizen liggen aan de basis van deze evolutie, net als een bepaald gedachtegoed en de ontmoeting in Colombia met Patricia Forero, ondertussen zijn echtgenote, met wie hij dezelfde waarden deelt. Zij heeft de nodige technische kennis van de terroirs en onderhoudt het contact met de plaatselijke boeren. Patricia selecteert criollo- en trinitariobonen, uitsluitend in Latijns-Amerika, die eerlijk en duurzaam geteeld zijn. Thibaut benut de natuurlijke aromatische noten van de cacaofoon in zijn creaties. Het echtpaar verzamelde al heel wat prijzen in internationale wedstrijden. De nieuwste creatie is een toffee met pecannootschilfers in een 45% melkchocolade uit Nicaragua.

067 56 08 74

Rue de la Station 65
7090 Braine-le-comte
www.legastchocolatier.com



BRUGGE

BBYB CHOCOLATES

BbyB staat voor Babelutte by Bartholomeus en ontstond uit de passie van Bart Desmidt en zijn restaurant Bartholomeus in Knokke om de beste streekproducten op tafel te brengen. Voor de chocolade ging hij in zee met de Turnhoutse chocolatier Jan Verleye om samen meer dan twintig nieuwe smaakervaringen te creëren. Het gamma staat bol van verrassende smaakervaringen zoals pure chocolade met rabarber en viooltjes, melkchocolade met babelutte en koffie en pure chocolade met aardbei, peper en citroen. De signatuurpraline is nummer 58 met donkere chocolade, babelutte en zeezout.

BbyB - Babelutte by Bartholomeus - est né de la passion de Bart Desmidt et de son restaurant Bartholomeus à Knokke pour servir les meilleurs produits régionaux. Pour le chocolat, il s'est associé au chocolatier Jan Verleye, basé à Turnhout, pour créer plus de vingt nouvelles expériences gustatives. La gamme regorge de saveurs surprenantes telles que le chocolat noir à la rhubarbe et aux violettes, le chocolat au lait à la babelutte et au café et le chocolat noir à la fraise, au poivre et au citron. La praline signature porte le numéro 58 avec du chocolat noir, de la babelutte et du sel marin.

050 70 57 60

Sint-Amandsstraat 39
8000 Brugge
www.bbyb.be



THE CHOCOLATE LINE

Met zijn eigentijdse en vernieuwende ideeën zou men bijna vergeten dat Dominique Persoone al bijna dertig jaar intens actief is als chocolatier. Bewijs daarvan is dat sinds kort zoon Julius mee in de zaak is gestapt. Daardoor is de opvolgingslijn verzekerd en krijgt de naam van de zaak zelfs subtiel een diepere betekenis. Als mediatieke chocolatier hoeft Dominique Persoone nog nauwelijks voorgesteld te worden. Zijn klandizie is al even gereputeerd als zijn repertoire waarvoor hij kan gebruikmaken van een eigen cacaoplantage in Mexico. Als flamboyante ondernemer koestert hij tevens nobel gedachtegoed met onder meer de plannen om in het Virunga National Park in hartje Afrika een chocoladewerkplaats te creëren die lokale productie en talent verankerden ten behoeve van de plaatselijke bevolking en omgeving. Al die intenties beletten hem en zijn zoon in het geheel niet om steeds opnieuw met innoverende smaken uit te pakken zoals een praline met vulling van zwarte sesam en gele van ponzu.

Avec ses idées contemporaines et innovantes, on en oublierait presque que Dominique Persoone travaille intensivement comme chocolatier depuis près de trente ans. Preuve en est que son fils Julius a récemment rejoint l'entreprise. La relève est donc assurée tandis que le nom de l'entreprise profite subtilement d'une portée plus profonde. Chocolatier médiatisé, Dominique Persoone n'a guère besoin d'être présenté. Sa clientèle est tout aussi réputée que son répertoire pour lequel il dispose de sa propre plantation de cacao au Mexique. Entrepreneur à la personnalité marquée, il nourrit également de nobles idées, notamment le projet de créer un atelier de fabrication de chocolat dans le parc national Virunga, au cœur de l'Afrique, qui intégrerait la production et le talent du cru au profit de la population et de l'environnement locaux. Toutes ces intentions ne l'ont pas empêché, ainsi que son fils, de créer des saveurs innovantes, comme une praline fourrée au sésame noir et une gelée de ponzu.

050 34 10 90

Simon Stevinplein 19

8000 Brugge

www.thechocolateline.be



PRALIFINO **NEW**

Zie pagina: 18

Voir pagina: 18

0488 50 58 30

Wijngaardstraat 18

8000 Brugge

www.pralifino-brugge.be

PRALINETTE

Achter één van de oudste gevels van Brugge gaat Pralinette schuil als een gevestigde waarde op het vlak van ambachtelijk gemaakte chocolade. In een stad als Brugge voorzien van tientallen concurrenten kan dat aanzien tellen. Fangio De Baets is dan ook al bijna dertig jaar actief als zelfstandige chocolatier en heeft met een rijk gevarieerd assortiment een indrukwekkend oeuvre opgebouwd. Zo heeft hij naast klassiekers een aantal pralines met zeer herkenbare vullingen waaronder één met karamel en Portugees zeezout naast een pure ganache op smaak gebracht met een infusie van Blue Grey Chinese thee. De specialiteit van het huis zijn hand gerolde truffels. Fangio De Baets ontwikkelde daarnaast zogenaamde 'shot pralines', een nieuwe soort likeurpralines verrijkt met onder meer whisky cola of wodka Red Bull.

L'une des plus anciennes façades de Bruges abrite Pralinette, une des valeurs sûres en matière de chocolat artisanal. Dans une ville comme Bruges qui compte une dizaine de concurrents, ceci n'est pas anodin. Fangio De Baets se consacre au chocolat à titre indépendant depuis près de trente ans et s'est constitué une œuvre impressionnante avec un assortiment riche et varié. Outre les classiques, il propose un certain nombre de pralines aux fourrages très identifiants, dont une au caramel et au sel de mer portugais et une ganache pure parfumée à l'infusion de thé chinois Blue Grey. La spécialité de la maison sont les truffes roulées à la main. En outre, Fangio De Baets a développé les 'shot pralines', un nouveau type de pralines à la liqueur enrichies de whisky cola ou de vodka Red Bull notamment.

050 34 83 83

Wollestraat 31

8000 Brugge

www.pralinette.be





BRUSSELS EXPO



FOR EVENTS AS UNIQUE AS YOU ARE

WWW.BRUSSELS-EXPO.BE



CHOCOLATERIE SUKERBUYC

Achter de gevel van Chocolaterie Sukerbuyc gaat de oudste lokale, artisanale chocolaterie van Brugge schuil. Gestart in 1977 overspant de zaak reeds vier decennia waardoor het begrip "gevestigde waarde" een understatement van formaat is. In het atelier achter de winkel wordt ambachtelijk werk geleverd op basis van kwaliteitsproducten die volgens aloude traditionele familierecepten verwerkt worden. Daarvoor worden Belgische basisproducten gebruikt die aan het Sukerbuyc assortiment een onderscheidende eigenheid geven. Specialiteiten zijn boterganaches, fruitcrèmes, verse slagroompralines, kantjes in chocolade en dozen die volledig in chocolade zijn vervaardigd en verrijkt zijn met tekeningen van Brugse gevels.

Derrière la façade de la Chocolaterie Sukerbuyc se cache la plus ancienne chocolaterie artisanale locale de Bruges. Fondée en 1977, l'entreprise est déjà en activité depuis quatre décennies, ce qui fait de l'expression 'valeur établie' un euphémisme. Dans l'atelier situé derrière la boutique, des produits de qualité sont transformés de manière artisanale selon des recettes familiales traditionnelles ancestrales. Les produits de base belges sont utilisés pour donner à la gamme Sukerbuyc une individualité distinctive. Parmi les spécialités, citons les ganaches au beurre, les crèmes de fruits, les pralines à la crème fraîche, les carrés au chocolat et les boîtes entièrement en chocolat illustrées des façades brugeoises.

050 33 08 87

Katelijnestraat 5-6
8000 Brugge
www.sukerbuyc.be



V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER

Zie pagina: 50

Voir pagina: 50

050 33 83 67

Geldmuntstraat 39
8000 Brugge
www.v-chocolatier.be

BRUXELLES - BRUSSEL

L'ALCHIMIE DU CHOCOLAT

Voir pagina: 68

Zie pagina: 68

02 649 77 66

Rue des Hellènes 64
1050 Bruxelles - Brussel
www.alchimieduchocolat.be

02 346 78 14

Rue Xavier de Bue 32
1180 Bruxelles - Brussel
www.alchimieduchocolat.be

CENTHO

Voir pagina: 37

Zie pagina: 37

02 733 69 95

Michel Angelolaan 47
1000 Bruxelles - Brussel
www.centho.be

FREDERIC BLONDEEL

L'histoire de Frederic Blondeel est celle d'un chocolatier possédant l'ADN d'un torréfacteur. Issu d'une famille de torréfacteurs, il y a une vingtaine d'années il était l'un des tout premiers chocolatier 'bean to bar' miser sur la torréfaction parfaite des fèves de cacao. Une prise de risque qui lui a valu d'être élu Chocolatier de l'année à Bruxelles par le Gault&Millau en 2019. En effet, cette philosophie lui permet d'exprimer les arômes, les textures et les saveurs les plus délicates dans des tablettes d'origine unique subtiles ou puissantes, des palets de chocolat créatifs et des pralines élégantes. Il exerce à Koekelberg, berceau mythique du chocolat belge, où il combine torréfaction et atelier avec une boutique et un bar à café et à glace.

Het verhaal van Frederic Blondeel is dat van een chocolatier met het DNA van een koffiebrander. Als telg uit een familie van koffiebranders heeft hij zich zo'n 20 jaar geleden als een van de allereerste 'bean-to-bar' chocolatiers toegelegd op het perfect roosteren van cacaobonen. Die inzichten maakten hem in 2019 tot Gault&Millau Chocolatier van het Jaar in Brussel. Vanuit dat gedachtegoed slaagt hij er immers in om de meest delicate aroma's, texturen en smaken tot uiting te brengen in subtiele of krachtige single origine tabletten, creatieve chocolade drops en elegante pralines. Hij is actief in Koekelberg, de mythische geboorteplek van de Belgische chocolade waar hij zijn branderij en atelier combineert met winkel en coffee & ice cream bar.



0468 31 50 80

Rue de Ganshoren 39
1081 Bruxelles - Brussel
www.frederic-blondeel.be

GALLER

Cela fait plus de 40 ans que les chocolatiers de chez Galler transforment le chocolat en barre fourrées, tablettes et autres délices chocolatés. Ces dernières années, la nouvelle direction de l'entreprise a mis en place une organisation collaborative et diverses actions qui visent à construire un monde plus équitable et durable. Les cacaos sont d'origine fairtrade, l'huile de palme et les additifs sont bannis tandis que la quantité de sucre a diminué. Dans le même temps, la diversité des fourrages n'a cessé de s'enrichir, renforçant encore un peu plus la réputation de créateur de saveurs. Les pralines associent des goûts classiques à des créations plus actuelles. Le pack assorti de « Rawetes » est un assortiment de bouchées individuelles qui complète l'assortiment.

Al meer dan veertig jaar transformeren de chocolatiers van Galler chocolade in gevulde repen, tabletten en andere lekkernijen. De laatste jaren is de nieuwe directie een andere weg ingeslagen met samenwerkingen en acties om samen aan een rechtvaardigere en duurzamere wereld te bouwen. Fairtrade cacao zonder palmolie of additieven en minder suiker. Met de jaren worden er ook meer smaken gelanceerd, wat Gallers reputatie als smaakmaker nogmaals versterkt. De pralines combineren klassieke smaken met nieuwe creaties. De 'Rawetes', individueel verpakte bonbons, zijn de meest recente toevoeging aan het assortiment.

02 502 02 66

Rue au Beurre 44
1000 Bruxelles - Brussel
www.galler.com

Voor meer verkoopadressen
zie www.galler.com

Pour les autres points de
vente voir www.galler.com



LAURENT GERBAUD

En une bonne dizaine d'années notre chocolatier Bruxellois de l'Année 2021 est devenu ce que l'on appelle un orfèvre dans le travail du chocolat. Sa recette est simple, il veille à sélectionner avec soin des fèves de cacao exclusives comme le Trinitario de Madagascar et du Pérou ou le cacao Nacional d'Equateur et pour la fabrication il confie le traitement à un petit artisan Italien spécialisé dans la fabrication d'un chocolat de couverture de luxe. A partir de là, comme les grands chefs, Laurent Gerbaud laisse libre court à sa créativité en déclinant une collection de pralines au caractère particulièrement ciselé. On ne présente plus sa bouchée fourrée d'une ganache aux olives Taggiasche de Ligurie qui fait merveille avec les vins du cru. Une des dernières nées de ce créateur de saveurs est une ganache passion relevée par une pointe de poivre Timut, on succombe sous la fraîcheur de cette bouchée qui rejoint dans l'assortiment des ganaches fruitées comme celle parfumée au Thé noir de Pékin enrichie de jasmin et passion, la banane rhubarbe ou encore l'excellente ganache mangue coriandre assortie de lime qui explose de saveur lors de la dégustation.

In goed tien jaar tijd is onze Brusselse chocolatier van het Jaar 2021 uitgegroeid tot wat we noemen een goudsmid in de chocolaterie. Zijn recept is eenvoudig, hij selecteert zorgvuldig exclusieve cacaobonen zoals Trinitario uit Madagascar en Peru of Nacional cacao uit Ecuador en voor de productie vertrouwt hij de verwerking toe aan een kleine Italiaanse ambachtsman die gespecialiseerd is in de productie van luxe couverturechocolade. Van daaruit laat Laurent Gerbaud, zoals de grote chefs, zijn creativiteit de vrije loop en creëert hij een collectie pralines met een bijzonder karakter. Wij hoeven u zijn bouchée niet meer voor te stellen, gevuld met een ganache van Taggiasche-olijven uit Ligurië. Eén van de laatste creaties van deze smaakmaker is een ganache van passievrucht met een vleugje Timutpeper. We appreciëren de frisheid van dit hapje dat zich voegt in het assortiment fruitige ganaches. Zoals ook die van zwarte thee uit Peking verrijkt met jasmijn en passievrucht, de banaan-rabarber of de voortreffelijke mango-koriander ganache met limoen die bij het proeven explodeert van smaak.

**02 511 16 02**

Rue Ravenstein 2d
1000 Bruxelles - Brussel
www.chocolatsgerbaud.be

02 511 16 02

Waterloosesteenweg 1253
1180 Bruxelles - Brussel
www.chocolatsgerbaud.be

JÉRÔME GRIMONPON

En 2022, Jérôme Grimonpon fêtera le dixième anniversaire de son titre de meilleur chocolatier artisanal de Belgique. Depuis la création de la praline « Gold », il ne cesse de collecter les trophées lors d'événements nationaux et internationaux. Avec la praline à la gelée de Yuzu et ganache au thé matcha, il décroche une médaille d'argent en 2015, tout comme en 2016 pour sa praline à la compotée de komatsuna (épinard coréen) et praliné au sésame grillé. La même année, il décroche encore le bronze avec sa bouchée à la marmelade de figues et ganache au thym. En 2017, il crée la praline « Detox » qui coiffe, elle aussi, une Silver Medal aux International Chocolate Awards. La moisson se perpétue en 2018 avec trois médailles, deux silvers medals pour la bouchée associant la noisette à la bergamote et celle unissant du Kalamansi à la cacahuète salée. La praline au citron vert, menthe et rhum ayant obtenu le bronze. En 2019, il crée une gamme de tablettes 'bean-to-bar' aux origines exceptionnelles. En 2020, il devient notre chocolatier de l'année de Bruxelles et sa création au Limette, une agrume cultivée dans son jardin, remporte le bronze aux International Chocolate Awards. Les crottes de licornes, un palet de pralinés maison au chocolat au lait

02 343 93 44

Avenue Coghien 2
1180 Bruxelles - Brussel
www.jeromegrimonpon.be

et riz soufflé est l'une de ces dernières créations appréciée par la jeune génération de gourmets. Précisons encore que cet artisan a travaillé sur l'apport de sucre depuis ses débuts. Dans son assortiment, il met également l'accent sur l'intolérance au lactose et au gluten.

In 2022 viert Jérôme Grimonpon de tiende verjaardag van zijn titel als beste artisanale chocolatier van België. Sinds de creatie van zijn praline 'Gold', wint hij onophoudelijk nieuwe prijzen op nationale en internationale evenementen. Voor zijn praline met een gelei van yuzu en ganache van matchathee kreeg hij in 2015 een zilveren medaille, net zoals voor de praline met compote van komatsuna (Koreaanse spinazie) en praliné van gegrilde sesam in 2016. In hetzelfde jaar won hij nog een bronzen medaille voor zijn praline met marmelade van vijgen en ganache met tijm. In 2017 creëerde hij de 'Detox' praline, die een zilveren medaille in de wacht sleepte op de International Chocolate Awards. De trend gaat verder in 2018 met drie medailles. Twee zilveren voor de praline met hazelnoot en bergamot en voor de praline met kalamansi en gezouten pindanoten. De praline met limoen, munt en rum behaalt een bronzen medaille. In 2019 creëert hij een reeks 'bean-to-bar' tabletten van uitzonderlijke origines. En in 2020 werd hij bekroond als onze chocolatier van het jaar voor Brussel. Met zijn creatie van limette, een citrusvrucht uit zijn eigen tuin, wint hij de bronzen medaille bij de International Chocolate Awards. De 'Crottes de licornes' een palet van huisgemaakte pralinés met melkchocolade en gepofte rijst, worden zeer gesmaakt door de jongere generatie chocoladeliefhebbers. Deze chocolatier heeft er trouwens altijd naar gestreefd om het suikergehalte in zijn creaties te beperken. Daarnaast heeft hij ook aandacht voor lactose- en glutenintoleranties.



IRSI

Voir pagina: 69

Zie pagina: 69

MILLESIME CHOCOLAT **NEW**

Voir pagina: 63

Zie pagina: 63

02 648 70 50

Rue du Bailli 15
1000 Bruxelles - Brussel
www.chocolatier-irsi.be

Galerie du Roi 24/36
1200 Bruxelles - Brussel
www.millesime-chocolat.be

NEUHAUS

In de geschiedenis van de chocoladeproductie neemt Neuhaus een bijzondere plaats in terwijl deze chocolatier met zijn innoverende creaties meer dan ooit tevoren betekenisvol is. Of hoe verleden en heden samensmelten en samen voor een voorspoedige toekomst zorgen. Jean Neuhaus jr. lag in 1912 aan de basis van de ontwikkeling van zowel de praline als de ballotin waarin ze drie jaar later en vaak tot op heden zouden verpakt worden. Meer dan een eeuw later blijft Neuhaus de geest en ons smaakpalet prikkelen met nieuwe smaakcombinaties die vaak in een unieke pairingbox nieuwe dimensies krijgen. Denk daarbij aan het samengaan tussen pralines met wijnen, koffie of zeer recent met champagne, een box die in samenwerking met Gault&Millau en topsommelier Yanick Dehandschutter (Sir Kwinten) ontwikkeld werd. We kijken al uit naar de Chocolate Duets, een nieuwe ontwikkeling dit najaar van Neuhaus.

Neuhaus occupe une place particulière dans l'histoire de la production de chocolat même si ses créations innovantes ne cessent de conférer à ce chocolatier une grande importance. Ou comment le passé et le présent fusionnent pour créer un avenir prospère. En 1912, Jean Neuhaus Jr. est à l'origine du développement de la praline et du ballotin dans lequel elle sera conditionnée trois ans plus tard et souvent jusqu'à aujourd'hui. Plus d'un siècle plus tard, Neuhaus continue de titiller nos papilles et nos pupilles avec de nouvelles combinaisons de saveurs, qui prennent souvent une nouvelle dimension dans une boîte aux associations uniques. Epinglons le mariage entre les pralines et les vins, le café ou, tout récemment, le champagne, un ballotin développé en collaboration avec Gault&Millau et le grand sommelier Yanick Dehandschutter (Sir Kwinten). Nous attendons déjà avec impatience les Chocolate Duets, une nouvelle réalisation de Neuhaus pour cet automne.



02 568 23 10

Postweg 2

1602 Bruxelles - Brussel

www.neuhauschocolates.com

02 512 63 59

Galerie de la Reine 25-27

1000 Bruxelles - Brussel

www.neuhauschocolates.com

Voor meer verkoopadressen zie www.neuhaus.be

Pour les autres points de vente voir www.neuhaus.be



BENOIT NIHANT

Voir pagina: 16

Zie pagina: 16

02 534 81 00

Chée de Waterloo 506

1050 Bruxelles - Brussel

www.benoitnihant.be

PASSION CHOCOLAT

De la passion automobile qui a réuni les deux créateurs, il ne subsiste aujourd'hui que le rouge « Ferrari » des boutiques et des emballages. Arnaud Guiot reste aujourd'hui le seul pilote de sa passion héritée de trois générations de confiseurs. Dès lors, on n'est pas surpris de trouver un assortiment riche de plus de 80 références. La bouchée signature est un praliné amandes et feuilletine enrobé d'une couverture à 72% qui est également déclinée en tablette pour les consommateurs addictifs. Les ganaches avec chocolats du Venezuela ou du Brésil révèlent du caractère tandis que les truffes sont particulièrement bien équilibrées. Six chocolats d'Origines diverses sont coulés en tablettes, dans la Madagascar des arômes marqués d'agrumes se dégagent alors que la réglisse et le gingembre caractérise la tablette Brésil.

Van de passie voor auto's die de twee ontwerpers bij elkaar bracht, blijft enkel de rode Ferrari kleur van de boetieks en verpakking over. Vandaag is Arnaud Guiot de enige bestuurder met een passie voor confiserie, die al drie generaties teruggaat. Daarom verbaast het ons niet dat het rijke assortiment uit meer dan 80 referenties bestaat. De signatuurbonbon is een praliné met amandel omhuld met een krokante chocolade van 72 %, die voor de chocoladeliefhebbers ook verkrijgbaar is in tabletten. De ganaches met chocolade uit Venezuela of Brazilië zijn sterk van karakter, terwijl de smaken in de truffels bijzonder goed in balans zijn. Zes chocoladesoorten van verschillende origine zijn ook in tabletten gegoten. In de Madagaskar tabletten zijn de aroma's van citrus kenmerkend. Zoethout en gember geven karakter aan de Brazilië tabletten.



02 772 47 10

Avenue Louis Gribaumont 20
1150 Bruxelles - Brussel
www.passionchocolat.be

02 514 77 14

Rue Bodenbroek 2/4
1000 Bruxelles - Brussel
www.passionchocolat.be

VAN DENDER

Herman Van Dender est un artisan chocolatier reconnu au-delà de nos frontières. En fabriquant lui-même son chocolat depuis 2016, il est passé à une vitesse supérieure en se démarquant des circuits d'approvisionnement classique. A partir de multiples variétés de fèves de cacao achetées à travers le monde, il compose des chocolats de couverture proposant ainsi un large éventail de saveurs aux divers artisans chocolatiers et chefs réputés qui s'approvisionnent chez lui. Dans son atelier, il compose également un riche et créatif assortiment de bouchées gourmandes, galets et tablettes toujours avec références à l'origine. Les amateurs seront conquis par la diversité aromatique et l'intensité des ganaches, qu'elles soient natures ou enrichies de saveurs fruitées et épicées telles que le citron Kalamansi, le yuzu ou le safran. Plus classiques : le Palet or noir signature ou le Pavé de Tour, un praliné très doux composé d'une feuilletine croquante et de noisettes du Piémont.

Herman Van Dender is een ambachtelijke chocolatier die tot ver buiten onze grenzen gekend is. Sinds hij in 2016 chocolade begon te maken in een moderne productieruimte, is hij een versnelling hoger geschakeld. Met verschillende soorten cacaobonen die hij over heel de wereld koopt, produceert hij een ruim assortiment chocoladedruppels die gretig in de smaak vallen bij artisanale chocolatiers en bekende chefs. In zijn eigen atelier creëert hij een rijk pallet aan pralines en repen waarbij hij steeds de origine vermeldt. De liefhebbers zijn gecharmeerd door de uiteenlopende aroma's en de intensiteit van de ganaches, puur natuur of verrijkt met fruitige en kruidige smaken zoals de kalamansicitroen, yuzu of saffraan. De klassiekers: de 'Palet', de signatuur donkere chocolade, of de 'Pavé de Tour', een heel zachte praliné van krokante feuilletine en hazelnoten van Piemonte.

02 734 18 67

Chaussée de Louvain 416
1030 Bruxelles - Brussel
www.vandender.com



VANESSA RENARD FINEST CHOCOLATE

Après un parcours professionnel dans le milieu financier Vanessa Renard décide, après de multiples formations, de conquérir l'univers masculin des chocolatiers bruxellois en installant, fin 2018, sa boutique atelier au cœur d'Etterbeek. D'entrée, elle ne manque pas de se faire remarquer. Tout d'abord par la sélection rigoureuse de chocolat bio issu du commerce équitable, en provenance directe du Pérou, d'Haïti ou de Madagascar, ensuite par sa gamme de pralines qui se veut sélective et aussi raisonnée que les cultures où sont récoltées les fèves de cacao. Vanessa Renard apprécie associer les épices comme la cardamome dans son praliné pistache ou une gelée de bergamote dans sa praline signature. Intelligemment, elle préserve l'authenticité aromatique du cacao dans ses ganaches de chocolat « Pure Origine » qui affichent toutes une profonde intensité. Un minimum de sucre et de lactose est présent, c'est le fruité du cacao associé aux amandes, aux noix de pécan ou à de la fleur de sel qui transforment ses bouchées pralinées en de véritables petites bombes explosives. A ce titre nous désignons Vanessa Renard comme notre Meilleure Chocolatière pour Bruxelles 2022.

Na een carrière in de financiële sector besluit Vanessa Renard, na meerdere opleidingen, het mannenbastion van de Brusselse chocolatiers te veroveren. Eind 2018 opende ze haar winkel annex atelier in hartje Etterbeek. Vanaf het prille begin valt ze op. In de eerste plaats door de rigoureuze manier waarop ze haar chocolade selecteert (biologisch en fairtrade), rechtstreeks uit Peru, Haïti of Madagascar, maar ook met haar assortiment pralines, die een weerspiegeling zijn van de culturen waar de cacaobonen worden geteeld. Vanessa Renard werkt graag met specerijen, zoals kardemom voor haar pistachepraliné of een bergamotgelei voor haar unieke praliné. Ze weet de aromatische authenticiteit van de cacao goed te bewaren in haar 'Pure Origin' chocoladeganaches, die allemaal een diepe intensiteit hebben. Met een minimum aan suiker en lactose is het de fruitigheid van de cacao in combinatie met amandelen, pecannoten of fleur de sel die haar pralinébonbons in krachtige smaakbommetjes verandert. Om al die redenen verdient Vanessa Renard de titel 'Beste Chocolatier voor Brussel 2022'.



WITTAMER

Si Myriam et Paul Wittamer ont cédés les clés de leur maison centenaire, l'âme et le goût restent toujours bien présents avec Paul et sa nièce Lesley aux commandes de l'atelier. Ensemble, ils veillent à perpétuer cette obsession de la perfection qui a déjà traversé 3 générations. Les saveurs de la collection de tablettes numérotées de 1 à 10 reflètent le savoir-faire chocolatier de la maison, elles côtoient les pralines « signature » comme le pavé de Bruxelles, la Trianon noire ou le cœur framboise dans un assortiment des plus étoffés. Cette incontournable maison du Sablon est un véritable temple des desserts et du chocolat, ce qui explique largement la fidélité de la clientèle belge comme des touristes du monde entier.

Hoewel Myriam en Paul Wittamer de fakkel van hun honderdjarig bedrijf hebben doorgegeven, zijn de ziel en de smaak nog altijd aanwezig in de creaties van Paul en zijn nicht Lesley, die nu aan het hoofd staan van het atelier. Samen streven ze bijna obsessief naar de perfectie die al drie generaties doorgegeven wordt. De smaken van de collectie tabletten, die genummerd zijn van 1 tot 10, weerspiegelen de vakkennis van de chocolatier. Samen met de signatuurpralines zoals de 'Pavé de Bruxelles', de 'Trianon Noir' en de 'Coeur Framboise' maken ze deel uit van een indrukwekkend assortiment. Deze vaste waarde op de Brusselse Zavel is een walhalla voor desserts en chocolade, wat grotendeels verklaart waarom niet alleen de Belgische klanten maar ook bezoekers uit alle uithoeken van de wereld telkens weer teruggaan naar Wittamer.

0479 75 78 23

Avenue de la Chasse 227
1040 Bruxelles - Brussel
www.vanessarenard.com



02 512 37 42

Place du Grand Sablon 6
1000 Bruxelles - Brussel
www.wittamer.com



XOCOLATE NEW

Aurait pensé qu'il était possible de produire des bouchées chocolatées après 33 ans dans la solidarité internationale et la coopération au développement ? C'est pourtant le parcours de Xavier Declercq qui, depuis 2019, fabrique des pralines bios et équitables dans son atelier en utilisant le cacao haïtien grand Cru de la coopérative Feccano. Concrètement, le créateur vise à contribuer à un monde plus juste dans le respect des droits humains. Le beurre et la poudre de cacao sont rétribués à leur juste prix, ils arrivent en direct d'Haïti pour être mis en œuvre dans un atelier où, par la rue voisine, on peut découvrir l'artisan au travail. Les bouchées contiennent peu de sucre, les ganaches sont subtiles et ses enrobages brillants relèvent d'une grande délicatesse. Impossible de ne pas tomber sous le charme de ses ganaches aux noisettes du Piémont, gingembre ou encore café et rhum cubain.

Wie had ooit gedacht dat het mogelijk was om na een carrière van 33 jaar in internationale solidariteit en ontwikkelingssamenwerking chocolade te maken? Dat is precies het parcours dat Xavier Declercq heeft afgelegd. Hij maakt sinds 2019 in zijn atelier biologische en eerlijke pralines met Haïtiaanse grand cru cacao van de co-operatieve Feccano. Declercq wil bijdragen aan een rechtvaardigere wereld met respect voor de rechten van de mens. De cacaoboter en de cacao-poeder worden gekocht aan een eerlijke prijs en komen rechtstreeks uit Haïti om verwerkt te worden in het atelier. Loop even de straat naast het atelier in als u de chocolatier daar aan het werk wilt zien. De pralines bevatten weinig suiker. De subtiele smaken van de ganaches en de glanzende buitenkant zijn veelbelovend. Het is onmogelijk om niet te vallen voor de ganaches met hazelnoten uit Piemonte, gember of koffie met Cubaanse rum.

YASUSHI SASAKI NEW

Le chef pâtissier Ysushi Sasaki jouit d'une forte réputation dans la capitale depuis une bonne quinzaine d'années. Nous l'avions d'ailleurs désigné parmi les meilleurs pâtisseries de Bruxelles en 2015. Ce chef japonais excelle également dans l'art de sublimer une simple bouchée chocolatée. Cet artisan minutieux réalise toutes ses pralines avec 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 qui proposent une subtilité bien à l'image de l'artisan. Coup de cœur pour ces dernières créations à déguster fraîche, l'une avec une ganache au thé torréfié et l'autre au thé vert matcha.

Chef-pâtissier Ysushi Sasaki geniet al ruim vijftien jaar een sterke reputatie in de hoofdstad. We hebben hem in 2015 zelfs uitgeroepen tot een van de beste patissiers van Brussel. Deze Japanse chef blinkt ook uit in de kunst van het sublimeren van een simpele chocoladebonbon. De nauwgezette vakman realiseert al zijn pralines met een uitstekende balans tussen lichtheid en smaak. Zijn signatuur is terug te vinden in de karameldome met gezouten boter en in de citroen- en sinaasappeldome die letterlijk explodeert in de mond met een vleugje zuurheid. Het assortiment telt een twintigtal pralines met een subtiliteit die volmaakt in lijn is met het imago van de ambachtsman. Wij zijn helemaal weg van zijn laatste creaties, de ene met een ganache van geroosterde thee en de andere met groene matchathée. Degusteer ze lekker vers!



0475 22 07 91

Rue Auguste Lambiotte 65
1030 Bruxelles - Brussel
www.xocolate.be



Avenue des Franciscains 10
1150 Bruxelles - Brussel
www.patisserie-sasaki.be

ETHIQUABLE : LA CHOCOLATERIE QUI RÉINVENTE LA FILIÈRE CACAO AVEC LES PRODUCTEURS

*100% COOPÉRATIVE, ÉQUITABLE ET BIO
TRACABILITÉ TOTALE GARANTIE*

*FABRICATION EN PETITES SÉRIES ADAPTÉE
AUX CHOCOLATS PURE ORIGINE*

ETHIQUABLE: DE CHOCOLATIER DIE DE CACAO-PRODUCTIE OPNIEUW UITVINDT SAMEN MET DE CACAOPRODUCTENTEN

*100% COÖPERATIE, EERLIJK EN BIOLOGISCH
GEGARANDEERDE TRACEERBAARHEID*

*DE HERKOMST VAN DE CACAO BEPAALT DE
PRODUCTIEHOEVEELHEID VAN DE CHOCOLADE*

ETHIQUABLE

Contact : ETHIQUABLE - benelux@ethiquable.be - +32 (0)19 60 71

CHAUMONT-GISTOUX

BERNARD SCHOBSENS

Bernard Schobbens était un employé dans les télécoms jusqu'à ce qu'il suive une initiation au métier de chocolatier lors d'une journée de l'artisanat. Ce fut une réelle révélation qui l'entraîna à suivre une formation et à réaliser des stages chez Jérôme Grimonpon et Jean-Sébastien Jonné à L'Alchimie du Chocolat. Fin 2017, il crée son atelier boutique où, chaque matin, il prépare ses chocolats à partir d'ingrédients naturels et de qualité. Tout est réalisé maison et relève d'une grande fraîcheur vu le cycle court entre la production et la vente. L'artisan porte un faible pour sa praline « amour-passion et douceur abricot » au caramel coulant et sa bouchée à la ganache au « safran de Chaumont-Gistoux » ou encore celle à la menthe fraîche qu'il dose savamment. Bernard Schobbens travaille principalement le chocolat noir d'Origine Cuba pour son intensité de cacao qu'il combine dans des ganaches onctueuses aux arômes naturels de fleurs (jasmin, violette) ou avec des épices et des agrumes. La saveur subtile et la qualité de ses pralines ont en tout cas convaincu notre jury, nous lui attribuons le titre de chocolatier 2022 pour la Wallonie.

Bernard Schobbens werkte in de telecomsector toen hij tijdens een workshop kennismakte met het beroep van chocolatier. Het was een openbaring, en hij besloot een opleiding te gaan volgen en stage te lopen bij Jérôme Grimonpon en Jean-Sébastien Jonné bij L'Alchimie du Chocolat. Eind 2017 opende hij zijn eigen winkel annex atelier. Hij vervaardigt er elke ochtend zijn pralines op basis van natuurlijke en kwaliteitsvolle ingrediënten. Alles is huisgemaakt en kraakvers – de cyclus tussen productie en verkoop is immers uitermate kort. De toppers in zijn assortiment zijn naar eigen zeggen de praline 'amour-passion et douceur abricot' met smeulige karamel, naast zijn bouchée met ganache en safran uit Chaumont-Gistoux of de variant met verse munt, die hij met zorg doseert. Bernard Schobbens werkt vooral met pure chocolade uit Cuba. Hij houdt van de intensiteit van de cacao, die hij in romige ganaches combineert met natuurlijke bloemenaroma's (jasmin, viooltje) of met kruiden en citrusvruchten. De subtiele smaak en de kwaliteit van zijn pralines hebben onze jury overtuigd: de titel 'Beste Chocolatier 2022 voor Wallonië' komt hem toe !



0497 63 12 17

Chaussée de Huy 212D
1325 Chaumont-Gistoux

www.bernard-schob-bens-chocolatier.business.site



CINEY

SIGOJI

Euphrasie Mbamba est une chocolatière engagée et reconnue par diverses distinctions. Elle met un point d'honneur à transformer les fèves issues d'une culture équitable en provenance du Cameroun, et particulièrement celles de la plantation de cacaoyers de son grand-père. A Rochefort, dans sa nouvelle « féverie », elle torréfie 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. 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 Pavés Cinaciens garnis d'un praliné croustillant à souhait sont devenus des incontournables qui s'enrichissent de café intense ou de yuzu pour plus de fraîcheur. La seconde « signature » d'Euphrasie : les Sourires de Rochefort au caramel beurre salé ou au caramel vanille.

Euphrasie Mbamba is een toegewijde chocolatier die al meermaals in de prijzen is gevallen. Ze maakt er een erezaak van om fairtrade bonen uit Kameroen te verwerken, in het bijzonder die van de cacaoplantage van haar grootvader. In Rochefort, in haar nieuwe 'féverie', roostert ze de trinitario- of forasterobonen van Afrikaanse oorsprong om een chocolade van topkwaliteit te creëren. Ze verwerkt deze tot fijne pralines of 'grand cru' tabletten met een intens karakter. De 42% melkchocolade uit Kameroen heeft een lichte karameltoets, de 72% Ivoorkust met zijn basis van cacao, hout en specerijen is een pure delicatesse. De Pavés Cinaciens gevuld met een krokante praliné en verrijkt met sterke koffie of frisse yuzu zijn ondertussen legendarisch. Een andere 'specialiteit' van Euphrasie zijn haar Sourires de Rochefort met gezouten-boterkaramel of vanillekaramel.

083 65 57 50

Rue du Commerce 123

5590 Ciney

www.sigoji.be



DEERLIJK

HANNES D'HEEDENE

In het najaar van 2022 verhuist de zaak naar een grotere locatie in het centrum van Deerlijk. Ook daar zal Hannes D'Heedene met een fijn uitgebalanceerd assortiment pralines op basis van origine chocolade het verschil blijven maken. Hij kiest daarbij voor een klassiek smakenpalet dat harmonieus wordt aangevuld met prikkelend werk rond bijvoorbeeld yuzu of gember met limoen. Recent maakte hij nog een praline met een gelei van 100% cacaopulp, ruwe praliné van pecanoot, Piemonte hazelnoten en krokant van maisvlokken. In zijn winkel vindt men verder opvallende chocoladecreaties van verschillende soorten bloemen in chocolade.

A l'automne 2022, il déménagera dans un local plus grand au centre de Deerlijk. Là aussi, Hannes D'Heedene continuera à faire la différence avec un assortiment de pralines délicatement équilibrées à base de chocolat d'origine. Il opte pour une palette de saveurs classiques, qu'il complète harmonieusement de yuzu ou de gingembre au citron vert. Il a récemment créé une praline avec une gelée de pulpe 100% cacao, un praliné cru de noix de pécan, des noisettes du Piémont et des cornflakes croustillants. Dans sa boutique, on trouve également de saisissantes créations en chocolat de différentes sortes de fleurs.



0495 12 14 87

Lijsterlaan 1

8540 Deerlijk

www.hdchocolate.be



DEINZE

DE ZWARTE VOS

Wat het werk van Bart Van Cauwenberghe karakteriseert, is zijn zoektocht naar een perfecte balans tussen zoet en zuur, zacht en krokant. Hij creëert vaak verrassende smaken met onder meer bloemen- en kruidenparfums. Naast zijn zorg voor verfijnde pralines geeft hij extra aandacht aan cacao als grondstof. Bonen worden geroosterd en gerookt en bijvoorbeeld samen met een vleugje sinaasappel gedistilleerd. Deze aroma's geven een extra dimensie aan cacao. Zijn gevoeligheid voor extra gelaagde smaken komt ook tot uiting voor werken die hij voor het buitenland maakt zoals een speciale creatie voor Japan op basis van kersen ganache met een krokante praliné van pistache.

Ce qui caractérise le travail de Bart Van Cauwenberghe, c'est sa recherche de l'équilibre parfait entre le sucré et l'acidité, le moelleux et le croquant. Il crée souvent des saveurs surprenantes avec, notamment, des parfums floraux et herbacés. Outre le soin qu'il apporte aux pralines raffinées, il accorde une attention particulière à la matière première, le cacao. Les fèves sont grillées et fumées puis distillées avec un zeste d'orange par exemple. Ces arômes donnent une dimension supplémentaire au cacao. Sa sensibilité pour d'autres saveurs superposées s'exprime également dans les travaux qu'il réalise pour d'autres pays, comme cette création spéciale pour le Japon à base de ganache à la cerise avec un praliné croquant à la pistache.

09 386 42 05

Dorpsstraat 76
9800 Deinze
www.dezwartevos.be



DENDERHOUTEM

CHOCOLATIER ANTON

Als gedreven jonge chocolatier zoekt Anton Van de Maele voortdurend naar vernieuwing in smaak, vorm en kleur. Hij streeft daarbij naar eenvoudige, herkenbare smaken zoals bijvoorbeeld een combinatie van groene appel met ganache van kaneel. Zin voor vernieuwende resulteerde zo in een praline met een vulling van ananas en vermouth van rabarber. Bekendst is een creatie gevuld met crunch en smeùige ganache van Gentse neuzen (cuberdons) waarmee hij één van de tien finalist van de Chocolate Heroes op Tomorrowland werd. Na een recent bezoek aan cacao plantages in Ivoorkust maakte hij een praline op basis van origine chocolade gemaakt met bonen uit Ivoorkust en Ghana.

Jeune chocolatier passionné, Anton Van de Maele recherche constamment l'innovation en matière de goût, de forme et de couleur. Son objectif est de créer des saveurs simples et reconnaissables, comme la combinaison de pomme verte et ganache à la cannelle. Ce sens de l'innovation l'a mené à concevoir une praline fourrée à l'ananas et au vermouth de rhubarbe. La plus connue est une création fourrée de croquant et de ganache crémeuse de cuberdons gantois qui lui a valu de figurer parmi les dix finalistes du concours Chocolate Heroes à Tomorrowland. Après une récente visite dans des plantations de cacao en Côte d'Ivoire, il a réalisé une praline à base de chocolat d'origine fabriqué avec des fèves de Côte d'Ivoire et du Ghana.

0497 03 15 46

Nieuwstraat 80A
9450 Denderhoutem
www.chocolatieranton.be



DINANT

L'ATELIER Ô CHOCOLAT

Depuis le début de leur aventure dans le chocolat, Pascal Mahaux et Mélanie Scailteur ont appliqué une règle stricte : ils s'approvisionnent au maximum chez des fournisseurs locaux pour élaborer, dans un nouvel atelier situé à côté du magasin, une vaste gamme de chocolats sans colorants ni conservateurs. Les pralines « signature » sont la praliné Turrón aux amandes Avola, ainsi que la yuzu sésame caramélisé. Parmi les chocolats les plus innovants, 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 équilib-

082 40 09 31

Rue Grande 59
5500 Dinant
www.latelierochocolat.be

MADE WITH SWEET ♥ LOVE IN BELGIUM

ZÙSTO®

— SAME TASTE, MORE PLEASURE —

the perfect
SUGAR SUBSTITUTE
for your creations



- ✓ 1-ON-1 WEIGHT BASIS / ✓ SAME TASTE LIKE SUGAR
- ✓ 75% LESS CALORIES THAN TRADITIONAL SUGAR

Zùsto is a revolutionary sugar substitute. It combines specific food fibres that were chosen for their health benefits and their excellent qualities as a sugar substitute. For more information:

www.zusto.com / info@zusto.com

bré. Les nouveautés incluent les saveurs aux fruits de la passion et au beurre salé, la 'Nostradamus' (une praline à la bière brune d'une brasserie locale), la praliné massepain et cacahuètes ainsi que des tablettes et pralines sans sucre.

Sinds het begin van hun avontuur in de chocolade hanteren Pascal Maheux en Mélanie Scailteur dezelfde vuistregel: zoveel mogelijk samenwerken met lokale leveranciers om in hun nieuwe atelier naast de winkel een uitgebreid gamma chocolade zonder bewaarmiddelen of kleurstoffen te maken. De signatuurpralines zijn de 'Turron' met amandelen uit Avola en de 'Yuzu' met gekarameliseerde sesam. Bij de meer innovatieve pralines zijn er de limoen-basilicum praline, gemaakt met basilicum uit eigen tuin, de 'croque hiver', een winterse praline met gekonfijte sinaasappel en vijgen, en een opkikker van zes zorgvuldig uitgekozen kruiden. Bij de nieuwigheden vermelden we de pralines met passievrucht en gezouten boter, de 'Nostradamus', een praline op basis van bruin bier van de lokale brasserie, de praline met marsepein en pindanoten en de tabletten en pralines zonder suiker.



DOTTIGNIES

C COMME

Charlotte Soetens et François Durieux se lancent comme artisans chocolatiers voici 5 ans. Soucieux de la qualité du produit comme de l'éthique durable et équitable du chocolat de couverture qu'ils utilisent quotidiennement, ils sélectionnent le chocolat Brésilien Itakutja de chez Valrhona qui inscrit sa production dans le projet « live long », un vaste programme écologique conduit en collaboration avec les cultivateurs de cacao. La gamme se veut sélective et caractérisée par des saveurs exclusives qui les différencient des assortiments classiques. La bouchée à la mousse de cuberdon déclinée en version noir ou lait est un bon exemple de la signature des artisans tout comme la praline au caramel beurre salé.

Charlotte Soetens en François Durieux begonnen vijf jaar geleden als artisanale chocolatiers. De kwaliteit van het product en de duurzame en eerlijke achtergrond van de dekkingschocolade die ze dagelijks zouden gebruiken, deed hen kiezen voor de Braziliaanse Itakutja-chocolade van Valrhona. De productie ervan maakt deel uit van het 'live long'-project, een grootschalig ecologisch programma opgezet in samenwerking met cacao telers. Het uitgebreide aanbod omvat exclusieve smaken waarmee het zich onderscheidt van de klassieke assortimenten. De bouchée met cuberdonmousse, in pure of melkchocolade, is een mooi voorbeeld van het vakmanschap van Charlotte en François, net als de praline met gezouten-boter caramel.

0498 54 84 06

Rue Julien Mullie, 3

7711 Dottignies

www.chocolaterie-c-comme.be



DUISBURG

CENTHO

Centraal in het werk van Geert Decoster staat het gebruik van ruwe origine chocolades waarvan hij de terroir eigenheid in vakkundig gemaakte pralines tot uiting laat komen. Hij werkt daarbij zeer gelaagd met telkens een laagje confituur in het midden die een extra beleving geeft. Zoals bijvoorbeeld in zijn nieuwste creatie "Figue" dat bestaat uit een laagje praliné van peperkoek afgewisseld met een laagje vijgenconfituur afgewerkt met ganache van origine chocolade uit Panama. Dé signatuurpraline van het huis blijft de "Salin", op basis van gezouten karamel waarmee hij een gouden medaille haalde op de World Chocolate Awards in Londen.

L'élément central du travail de Geert Decoster est l'utilisation de chocolats d'origine bruts dont il exprime la spécificité du terroir dans des pralines confectionnées avec soin. Il travaille par étages avec, systématiquement, une couche de confiture au milieu qui apporte une expérience supplémentaire. Comme par exemple dans sa dernière création 'Figue', composée d'une couche de praliné de pain d'épices alternée avec une couche de confiture de figes terminée par une ganache au chocolat d'origine de Panama. La praline signature de la maison reste le 'Salin', à base de caramel salé qui lui a valu une médaille d'or aux World Chocolate Awards de Londres.

02 767 07 74

Veeuweidestraat 3

3080 Duisburg

www.centho.be



DURBUY

DARCIS

Voir pagina: 66

Zie pagina: 66

086 21 23 00

Rue Alphonse Eloy 10

6940 Durbuy

www.darcis.com

EEKLO

LE GOÛT D'OR **NEW**

Vanuit een centraal atelier in Beernem verdeelt Pralifino via negen winkels een gevarieerd assortiment. Zo ook naar Le Goût d'Or in Eeklo. Daarbij ligt het accent op kleine pralines die tussen acht en tien gram wegen en gekenmerkt worden door een grote variëteit aan smaakvolle vullingen. Daarvoor gebruiken ze een hele reeks ingrediënten die in combinatie met pure chocolade voor een aangenaam smaak versmelteffect effect garant staan. Zoals bijvoorbeeld munt, peer, kurkuma, aardbei of balsamico. Het repertoire kent net zoals de uitbreiding van het aantal vestigingen een gestage groei. Recent is een creatie rond chocolade uit Madagaskar met een karamel van limoen. Deze variëteit geniet bij Pralifino de voorkeur omwille van zijn specifieke, kenmerkende karakteristieken op het vlak van smaak en textuur als originechocolade.

Depuis un atelier central situé à Beernem, Pralifino approvisionne neuf magasins avec un assortiment varié. L'accent est mis sur les petites pralines de huit et dix grammes, caractérisées par une grande variété de garnitures savoureuses. Pour cela, ils utilisent toute une série d'ingrédients qui, associés au chocolat noir, garantissent un agréable effet fondant, comme la menthe, la poire, le curcuma, la fraise ou le balsamique. Le répertoire ne cesse de s'enrichir, tout comme le nombre de magasins. La dernière création tourne autour du chocolat de Madagascar avec un caramel au citron vert. Cette variété bénéficie de la préférence de Pralifino pour ses caractéristiques spécifiques en termes de goût et de texture en tant que chocolat d'origine.

09 330 82 19

Stationsstraat 14

9900 Eeklo

www.legoutdor.be



ELLEZELLES

CÉDRIC DE TAEYE

Cédric de Taeye a décidé de devenir producteur de chocolats bean-to-bar à l'issue de ses études de bioingénieur et d'un doctorat sur la fermentation et la torréfaction des fèves de cacao. Avec rigueur, il sélectionne aux 4 coins du monde les origines et les terroirs des différentes variétés de fèves de cacao qu'il concasse et torréfie pour révéler toute l'identité aromatique. Ses chocolats sont ensuite transformés en de magnifiques tablettes à l'empreinte de coupe originale. La gamme reprend une vingtaine de chocolats d'origine. Vietnam, Pérou, Madagascar, Mexique, Cuba ou Equateur sont quelques-uns des pays origines des fèves proposées dans différentes intensité allant du 52% au 100%. Nombreux sont déjà les chefs réputés qui se tournent vers lui pour personnaliser desserts et plats de notes fruitées, boisées, végétales ou épicées.

Na zijn studie als bio-ingenieur en een doctoraat over het fermenteren en roosteren van cacaobonen besloot Cédric de Taeye om bean-to-bar chocolade te produceren. Rigoureuus heeft hij in de vier uithoeken van de wereld cacaobonen van verschillende origine en terroirs geselecteerd die hij plet en roostert tot ze hun aroma volledig vrijgeven. De chocolade wordt dan omgevormd tot prachtige tabletten. In het assortiment zitten een twintigtal chocolades uit landen zoals Vietnam, Peru, Madagaskar, Mexico, Cuba en Ecuador, waarvan de bonen geroosterd worden met een intensiteit die varieert tussen 52 en 100%. Bekende chefs kloppen bij hem aan om hun desserts en gerechten te personaliseren met fruitige, houtachtige, plantaardige of kruidige noten.

0476 70 63 32

Guinaumont 75

7890 Ellezelles



EMBOURG

BENOIT NIHANT

Voir pagina: 16

Zie pagina: 16

04 384 53 12

Voie de l'Ardenne 45

4053 Embourg

www.benoitnihant.be

FLORENVILLE

LES CHOCOLATS D'EDOUARD

Edouard Bechoux a posé ses valises au sud de la Belgique, il y a quinze ans. Au cœur de Florenville, il crée une boutique, un salon de thé et un atelier où, le samedi après-midi, l'artisan propose des ateliers chocolat ouverts à un large public. Sa collection est basée sur des cacao aux multiples origines qu'il décline en version classique ou dans des créations plus contemporaines enrichies de ganaches intenses dans lesquels on retrouve le champagne dans la black ou sweet Kiss, la Cardamome ou encore le thé vert et la rose associé à une pointe de passion dans la bouchée Mathilde. Régionale de l'étape, la praline Orval associe astucieusement l'amertume de la bière à un mélange de chocolat d'origines Ouganda à 80% et d'Equateur à 71% d'intensité.

Edouard Bechoux heeft zich vijftien jaar geleden in het zuiden van België gevestigd. Midden in het centrum van Florenville begon hij met een winkel, een theesalon en een atelier waar de vakman op zaterdagmiddag chocoladeworkshops voor een breed publiek organiseerde. Voor zijn collectie gebruikt hij cacao van verschillende origines die hij verwerkt in klassieke en minder klassieke creaties, verrijkt met intense ganaches met toetsen van champagne, zoals in de 'Black Kiss' en de 'Sweet Kiss', met kardemom of groene thee en rozen voor een vleugje passie in de 'Mathilde'. De regionale ster in het assortiment is de praline 'Orval' die op een heel fijnzinnige manier de bitterheid van het bier combineert met een mengeling van chocolade met een intensiteit van 80% uit Oeganda en van 71% uit Ecuador.

061 50 29 72

Place Albert 1er, 36

6820 Florenville

www.leschocolatsdedouard.com



GEEL

PUUR

Kaara Huybrechts en Steve Helsen verhuisden dit jaar hun winkel in Geel naar het centrum van de stad. Daar beschikken ze zowel binnen als buiten over meer ruimte zodat ze voortaan een verbruiksruimte hebben voor koffie, ijsjes, cakes en ander lekkers. Hun uitgebreid praline assortiment ging ongewijzigd mee. Vullingen met basilicum, koffie-kardemom, saffraan of een combinatie van sinaasappel, kruidnagel, kaneel en steranijs vormen de meest uitgesproken smaken. Naast hun pralines hebben de huisbereide soezen of 'melocakes' met melk en pure chocolade een vaste plaats in het assortiment ingenomen.

Cette année, Kaara Huybrechts et Steve Helsen ont déplacé leur magasin de Geel vers le centre-ville. Ils disposent désormais d'un espace plus grand, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, ce qui leur permet de proposer un lieu où consommer du café, des glaces, des gâteaux et d'autres produits. Leur vaste gamme de pralines est restée inchangée. Les garnitures au basilic, au café-cardamome, au safran ou à une combinaison d'orange, de clou de girofle, de cannelle et d'anis étoilé sont les plus audacieuses. En plus de leurs pralines, les profiteroles ou 'melo cakes' faits maison avec du chocolat au lait et noir occupent une place permanente dans la gamme.

014 70 73 20

Stationsstraat 2

2440 Geel

www.chocolateriepuur.be



GENAPPE

LES MAC À OLI

En créant sa boutique en 2012, Olivier Dufour visait à perpétuer une tradition familiale acquise dans la confiserie – chocolaterie durant plus d'un siècle. Il met un point d'honneur à travailler dans la tradition en développant, à côté de son large assortiment de macarons, une séduisante gamme de pralines réalisée à partir de chocolat d'origine, comme le « Java » sélectionné pour sa douceur et sa touche délicate de vanille que l'on retrouve dans la praline baptisée « Jules » en rappel au prénom du fils de l'artisan. La signature de la maison reste néanmoins le caramel au sel de Maldon, un sel marin issu de l'estuaire de la rivière Blackwater dans l'Essex, que l'on retrouve aussi bien dans les macarons que dans les pralines au chocolat noir et au lait ainsi que dans la savoureuse pâte à tartiner d'Oli.

Toen hij in 2012 zijn winkel opende, wilde Olivier Dufour een traditie voortzetten: zijn familie was immers al meer dan een eeuw bedrijvig in het banketbakken en chocolade maken. De traditieregels zijn heilig voor hem. Naast zijn ruime assortiment macarons ontwikkelde hij ook een aantrekkelijk aanbod pralines op basis van 'origin' chocolade. Denk maar aan de 'Java', geselecteerd om zijn zachtheid en een delicaat vleugje vanille. De ambachtsman verwerkte deze chocolade in de praline die naar zijn zoon vernoemd is, 'Jules'. Het handelsmerk van Dufour is echter zijn karamel met Maldon-zout, een zeezout afkomstig uit de monding van de Blackwater River in Essex. Hij verwerkt de karamel zowel in zijn macarons als in zijn pralines van pure en melkchocolade, en ook in Oli's overheerlijke spread.

067 85 62 04

Rue de Bruxelles 19

1470 Genappe

www.macaoli.com



GENT

JOOST ARIJS

Als chocolaterier en pâtissier laat Joost Arijs zich opmerken door de kwaliteit en puurheid van zijn ingrediënten en de combinatie van traditionele en meer gewaagde smaken. Zoals zijn nieuwste creatie, een praline met gerookte karamel, cacao nibs en ganache van whisky 'Port Charlotte'. Pralines moeten voor hem evenwichtig zijn en goed doorsmaken. Daarvoor werkt hij vooral met origine chocolades die balanceren tussen fruitigheid, kruidigheid, pure cacao en voor een aangename textuur garant staan. Zijn kleurrijke ronde pralines met verschillende frisse vullingen markeren zijn oeuvre en geven aan zijn werk een sterk persoonlijk en onderscheidend karakter.

Chocolatier et pâtissier, Joost Arijs se distingue par la qualité et la pureté de ses ingrédients et ses associations de saveurs traditionnelles et plus audacieuses. Comme sa dernière création, une praline au caramel fumé, éclats de cacao et ganache de whisky Port Charlotte». Pour lui, les pralines doivent être équilibrées et avoir une belle persistance en bouche. C'est pourquoi il travaille principalement avec des chocolats d'origine qui présentent un équilibre entre fruité, épice, cacao pur et garantissent une texture agréable. Ses pralines rondes et colorées aux diverses garnitures fraîches sont caractéristiques de son œuvre et lui confèrent un caractère très personnel et distinctif. «

09 336 23 10

Vlaanderenstraat 24

9000 Gent

www.joostarijs.be



MARIJN COERTJENS

Met zijn internationale ervaring die hij onder meer bij de beste chocolatiers van Japan opdeed, behoort Marijn Coertjens tot een aparte categorie chocoladebepwerkers die hem diverse nationale erkenningen opleverde. Prijzen die hij in Frankrijk haalde tijdens gerenommeerde wedstrijden geven aan dat prestige nog extra glans. Sinds een paar jaar heeft hij een eigen chocolaterie en pâtisserie in Gent waar hij een unieke collectie pralines creëerde. Hij koppelt daarbij zin voor intense smaken aan gedrevenheid om een eigen vormentaal neer te zetten. Zowel traditionele als minder courante smaken komen er samen. Binnen dat perspectief is de signatuurpraline 'Basilicum-Citroen' kenmerkend voor zijn oeuvre. Een recente creatie betreft een chocolade éclair waarin hij op vijf verschillende manieren chocolade verwerkt.

Grâce à son expérience internationale acquise auprès des meilleurs chocolatiers du Japon, Marijn Coertjens appartient à une catégorie particulière d'artisans chocolatiers, ce qui lui a valu plusieurs récompenses nationales. Les prix qu'il a remportés en France lors de concours renommés ajoutent à son prestige. Depuis quelques années, il possède sa propre chocolaterie-pâtisserie à Gand où il a créé une collection unique de pralines. Il combine un sens des saveurs intenses avec la volonté d'asseoir son propre langage des formes. Les goûts traditionnels et moins courants y trouvent l'harmonie parfaite, comme dans cette praline 'basilic-citron' caractéristique de son œuvre. Au rang des créations récentes, épinglons l'éclair au chocolat dans lequel il décline le chocolat en cinq façons.

DEDUYTSCHAEVER

Onze Chocolatier van het Jaar 2022 voor Vlaanderen verdiende zijn sporen bij notoire leermeesters zoals David Maenhout van Chocolatier M in Knokke en Joost Arijns in Gent. Op al die opgedane expertise legde Jannes Deduytschaever vlot een persoonlijk laagje waardoor zijn werk eigenheid kreeg. Hij laat de grondstoffen zowel in hun eenvoud als complexiteit spreken en van hun beste kant zien waarmee hij aan het begrip ambachtelijkheid een smakelijke vertaling geeft. Hij opende in 2020 een eigen zaak en nam daar een bijzonder vlotte start met een eigen oeuvre dat opvalt door creativiteit en verfijning. Zijn eigentijdse interpretatie van candybars, snacks of chocoladezeevruchten zorgen voor een frisse wind in het landschap en maakt het vak toegankelijker waarmee hij een breder en jonger publiek aanspreekt. Zijn pralines imponeren door evenwichtige smaken, finesse en een punctuele afwerking. Een kunde die Deduytschaever tot Chocolatier van het Jaar 2022 kroont!

Notre Chocolatier de l'année 2022 pour la Flandre a fait ses armes auprès des maîtres notoires tels que David Maenhout de Chocolatier M à Knokke et Joost Arijns à Gand. Jannes Deduytschaever n'en est pas resté là et a rajouté à cette expertise une identité propre. Il laisse les matières premières parler d'elles-mêmes, tant dans leur simplicité que dans leur complexité, et les montre sous leur meilleur jour, donnant au concept d'artisanat une interprétation savoureuse. Il a ouvert sa propre enseigne en 2020 et a démarré tout en douceur avec une œuvre propre qui se distingue par sa créativité et son raffinement. Son interprétation contemporaine des barres chocolatées, des snacks ou des fruits de mer en chocolat apporte un vent de fraîcheur dans ce paysage et rend la profession plus accessible, attirant ainsi un public plus large et plus jeune. Ses pralines impressionnent par leurs saveurs équilibrées, leur finesse et leur finition précise. Une compétence qui vaut à Deduytschaever le titre de Chocolatier de l'année 2022!



0472 19 66 06

Burgstraat 151
9000 Gent
www.marijncoertjens.be



Mageleinstraat 2

9000 Gent
www.deduytschaever.be



HD GHENT - BY HILDE DEVOLDER CHOCOLATIER

Hilde Devolder koestert een boon voor het werk van kleinschalig werkende cacaoboeren. Haar voorkeur gaat uit naar grondstoffen die op een duurzame wijze tot stand zijn gekomen waarvoor een eerlijke prijs wordt betaald. Met dat gedachtegoed in haar achterhoofd baat ze sinds 2010 haar chocoladezaak uit en wel onder het motto "I love chocolate. I love art. I love beauty" waarbij een uitgebreid assortiment bean-to-bar chocolade uit heel de wereld een mooi podium krijgt. Een gedeelte van haar repertoire is geschikt voor veganisten waaronder een aantal pralines en tuiles met 13 verschillende decoraties.

Hilde Devolder apprécie le travail des petits producteurs de cacao. Elle donne sa préférence aux matières premières produites de manière durable et pour lesquelles un prix équitable est payé. C'est dans cet esprit qu'elle gère son magasin depuis 2010, avec la devise 'I love chocolate. I love art. I love beauty', qui met en valeur un large éventail de chocolats bean-to-bar du monde entier. Une partie de son répertoire convient aux végétaliens, dont un certain nombre de pralines et de tuiles déclinées dans 13 décorations différentes.

0495 65 52 81

Burgstraat 43
9000 Gent
www.hildedevolderchocolatier.be



VAN HOOREBEKE

Sinds de lente van 2021 heeft Cédric Van Hoorebeke de zaak van vader Luc overgenomen en werd de tweede vestiging in de Jan Breydelstraat gesloten. Daarmee komt de focus van de derde generatie - grootvader Van Hoorebeke was één van de pioniers in de sector - op één winkelpunt op het Sint-Baafsplein en op de webshop te liggen. Cédric blijft verder zoals voorheen innoveren en creëren. Zoals met een praline op basis van yuzu en donkere chocolade of met praliné van geroosterde macadamianoten die voor een aangename textuur zorgt. Om het repertoire aan pralines extra cachet te geven, gebruikt hij diverse origine chocolades waaronder een frisse, fruitige referentie uit Peru afkomstig van de Alto Sol plantage. Zijn signatuurpraline blijft de 'Crème Brûlée'.

09 221 03 81

Sint-Baafsplein 15
9000 Gent
www.chocolatesvanhoorebeke.be

Depuis le printemps 2021, Cédric Van Hoorebeke a repris l'affaire de son père Luc et a fermé le deuxième magasin dans la Jan Breydelstraat à Gand. La troisième génération - le grand-père Van Hoorebeke était l'un des pionniers du secteur - se concentrera sur un magasin situé sur la Sint-Baafsplein et sur la boutique en ligne. Cédric continue d'innover et de créer. Comme avec cette praline à base de yuzu et de chocolat noir, ou avec un praliné à base de noix de macadamia grillées qui lui confère une texture agréable. Pour apporter du cachet à son répertoire de chocolats, il utilise des chocolats d'origines variées dont une référence fraîche et fruitée du Pérou, de la plantation Alto Sol. Sa praline signature reste la 'Crème Brûlée'.



CHOCOLATERIE VANDENBOUHEDÉ **NEW**

Met Stijn Vandenbouhede versterkt de stad Gent zich verder op het vlak van ambachtelijk werkende chocolatiers. Hij opende in 2020 als tiener zijn chocoladezaak in het centrum van de Arteveldestad en kon daarbij rekenen op de steun van ouders Janique en Nancy. Daarmee is hij de derde generatie chocolatiers in de familie. Door zijn opleiding als kok toont hij meer dan gewone interesse om met bijzondere ingrediënten aan de slag te gaan zoals met rode biet, chili, tomaat of lokale specialiteiten zoals Tierenteynmosterd en Gandaham. Deze laatste vormt de basis van één van zijn signatuurcreaties. Tot zijn oeuvre dat meer dan 45 soorten kleurrijke referenties telt, zijn er vier vegan variëteiten en een kwartet verrijkt met whisky. Hij is actief in een open atelier die zich onder de winkel bevindt en die men vrij kan bezoeken.

09 222 17 81

Mageleinstraat 46
9000 Gent



Avec Stijn Vandenbouhede, la ville de Gand conforte encore sa position de ville du chocolat artisanal. Adolescent, il ouvre en 2020 sa chocolaterie dans le centre de la ville d'Artevelde et peut compter sur le soutien de ses parents, Janique et Nancy. Il incarne ainsi la troisième génération de chocolatiers dans la famille. Sa formation de cuisinier lui vaut d'approcher des ingrédients singuliers comme la betterave, le piment, la tomate ou des spécialités locales comme la moutarde de

Tierenteyn et le jambon de Ganda. Ce dernier constitue la base de l'une de ses réalisations signature. Son œuvre, qui compte plus de 45 références colorées, comprend quatre variétés végétaliennes et un quatuor enrichi au whisky. Il travaille dans un atelier ouvert situé sous le magasin et que l'on peut visiter librement.

YUZU

Voormalig kunsthistoricus en archeoloog Nicolas Vanaise is sinds 2003 actief als chocolatier en zet daarmee een familietraditie verder die teruggaat tot het midden van de 19de eeuw. Zijn oeuvre wordt gekenmerkt door zin voor ogen-schijnlijke eenvoud, strakke soberheid en verfijning waarbij de namen van een aantal creaties voor aparte eigenheid zorgen. Signatuurpraline Yuzu op basis van karamel van yuzu met gekonfijte yuzu klinkt evident en verwijst uiteraard tevens naar de naam van zijn chocoladezaak. Passeggiata is zijn laatste creatie met karamel van olijfolie met rozemarijn en gedroogde zwarte olijven. Bij een naam als Herculanium is het helemaal wegdromen wanneer men een fijne praliné van hazelnoten met kappertjes van het eiland Pantelleria proeft.

Ancien historien de l'art et archéologue, Nicolas Vanaise exerce le métier de chocolatier depuis 2003, il perpétue ainsi une tradition familiale qui remonte au milieu du XIXe siècle. Son assortiment se caractérise par une apparente simplicité, une forme d'austérité mais aussi du raffinement. Sa praline signature s'appelle Yuzu, réalisée sur base d'un caramel enrichi au jus de yuzu et de yuzu confit cette bouchée était une évidence, d'autant qu'elle fait référence au nom de son magasin de chocolat. En attribuant des noms originaux il permet de distinguer certaines de ses créations. Passeggiata est sa dernière création, elle est réalisée avec un caramel d'huile d'olive au romarin et des olives noires séchées. Avec Herculanium, on rêve à la méditerranée en dégustant une fine praline de noisettes aux câpres de l'île de Pantelleria.

0473 96 57 33

Walpoortstraat 11A
9000 Gent



GERPINNES

CHOCOLAT CHAMPAGNE

Voir pagina: 46

Zie pagina: 46

071 21 67 93

Complexe du Bultia - Rue
Neuve 5
6280 Gerpinnes
www.chocolatchampagne.be

GOZÉE

LA DACQUOISE

Dimitri Salmon élabore ses recettes de chocolat depuis de nombreuses années. Il travaille les formes, les volumes, les couleurs et particulièrement les saveurs pour composer des accords qui émoussent les papilles. Le chocolat noir a pour origine la Tanzanie, pour l'acidité et l'amertume intense d'un cacao teinté de note florale, alors que pour son chocolat au lait, il a sélectionné le Ghana pour les saveurs de fruits rouges et châtaignes contenues dans un cacao puissant marqué de notes de biscuits. Cela donne naissance à de savoureux fourrages dans lesquels le Maître chocolatier associe de multiples ingrédients pour décupler la saveur de ses pralines. Sa « signature » : les pralines au caramel et citron vert ou celle garnie d'un praliné cacahuètes garni de morceaux d'olive noire. Dans ses dernières créations, nous avons appréciés les Manons proposés en praliné ou à la vanille bleue de Tahiti.

Dimitri Salmon ontwikkelt al een aantal jaren chocoladerecepten. Hij componeert met vormen, volumes, kleuren en vooral smaken die de smaakpapillen prikkelen. Daarbij gebruikt hij zwarte chocolade uit Tanzania met een zuurheid en intense bitterheid van een cacao met florale noten. De melkchocolade die hij

071 36 83 95

Rue de Marchienne 71 B
6534 Gozée
www.la-dacquoise.com



zelf selecteerde in Ghana heeft een kenmerkend aroma van rode vruchten en kastanje, omhuld door een krachtige cacao met toetsen van biscuit. Zo creëerde de meesterchocolatier heerlijke vullingen waarin verschillende ingrediënten de smaken van de pralines versterken. Zijn signatuur: pralines met karamel en limoen of de praline gevuld met een praliné van pinda en een garnituur van zwarte olijven. In zijn laatste creaties hebben de Manons met praliné of blauwe vanille uit Tahiti ons zeker bekoord.

HABAY-LA-NEUVE

JEAN LE CHOCOLATIER

Après bientôt 20 années d'existence, ce chocolatier situé au cœur d'un village ardennais s'est engagé depuis deux années dans le métier de torréfacteur de fèves. D'une part, il révèle principalement des saveurs d'Origines d'Equateur, Pérou, Haïti lors de la fabrication de chocolat « bean-to-bar ». D'autre part, il torréfie les grains de café pour compléter le voyage gustatif par la recherche d'arômes d'exceptions. Sa dernière création est une tablette Haïtienne à 90% de cacao enrichie de cascara de café, elle s'inscrit totalement dans la philosophie du torréfacteur. Aux côtés de tablettes intenses, les pralines ne manquent de relief avec la collection « apéritifs » dans laquelle se distingue la bouchée au piment d'Espelette comme celle au poivre de Tasmanie. Pralines classiques, pâtes à tartiner et de multiples douceurs sucrées viennent compléter cette carverne d'Ali-baba de la gourmandise.

Deze chocolatier is al bijna 20 jaar met een winkel en atelier gevestigd in het hart van een dorpie in de Ardennen. Sinds twee jaar legt hij zich ook toe op het branden van bonen. Enerzijds laat hij in zijn 'bean-to-bar'-chocolade vooral smaken van Ecuadoraanse, Peruaanse en Haïtiaanse origine aan het woord. Anderzijds voltooit hij de smaakreis door bij het branden van koffiebonen op zoek te gaan naar uitzonderlijke aroma's. Zijn nieuwste creatie is een tablet Haïtiaanse cacao 90%, verrijkt met koffiebes ofwel cascara, helemaal in lijn met de filosofie van de brander. De tabletten zijn krachtig en intens, maar het ontbreekt ook de pralines niet aan reliëf. In de 'aperitief'-collectie springen de bouchées met Espelette-peper of Tasmaanse peper eruit. Klassieke pralines, spreads en vele heerlijke zoetigheden maken het walhalla van lekkers compleet.

063 57 29 00

rue de l'Hôtel de Ville 15
6720 Habay-la-Neuve
www.jeanlechocolatier.be



HASSELT

CHOCOLADEHUIS BOON

Chocoladehuis Boon bestaat sinds 2005 en is het geesteskind van Patrick Mertens en van zijn echtgenote Inge Lijnen. In hartje Hasselt staan ze samen borg voor een breed aanbod pralines gekenmerkt door creatieve smaakcombinaties. Recent ontwikkelden ze een praline met rode biet en vierbloesem en een volledige paascollectie die in het teken stond van viooltjes. Chocolade uit Sao Tomé geniet hun voorkeur omwille van de frisse, fruitige zuren die wel vaker cacao afkomstig van een eiland kenmerkt, met daarnaast de typische smaak van ge-roosterde cacao. Bij zakelijke klanten is Boon vooral bekend omwille van bijzonder en op maat gemaakte chocoladeconcepten zoals sierstukken voor het Londense luxewarenhuis Harrods en unieke creaties voor modeontwerper Paul Smith.

La maison Boon a été fondée en 2005 et est l'œuvre de Patrick Mertens et de son épouse Inge Lijnen. Ensemble, ils proposent une large gamme de pralines caractérisées par des combinaisons de saveurs créatives. Ils ont récemment conçu une praline à la betterave rouge et fleur de sureau et toute une collection pour Pâques sur le thème de la violette. Le chocolat de Sao Tomé emporte leur préférence pour l'acidité fraîche et fruitée qui caractérise souvent le cacao des îles, mais aussi le goût typique du cacao torréfié. Parmi ses clients professionnels, Boon est surtout connu pour ses concepts de chocolat singuliers et personnalisés, tels que des ornements pour le grand magasin de luxe londonien Harrods et des créations uniques pour le célèbre designer Paul Smith.

011 42 21 99

Paardsdemerstraat 13
3500 Hasselt
www.chocoladehuisboon.be



HERK-DE-STAD

CHOCOVERLEY **NEW**

Kimberley Lambrighs genoot een opleiding bij Barry Callebaut en gebruikt in haar ambachtelijke bereidingen graag lokale ingrediënten zoals honing afkomstig van een plaatselijke imker. Als origine chocolade gebruikt ze bij voorkeur deze uit Sao Tomé en zowel bij het vervaardigen van pralines als voor het maken van veganistisch ijs waardoor beide een speciale smaakbeleving krijgen. Eén van haar laatste creaties met name pâte de fruit van abrikoos met ganache is overigens eveneens gemaakt met de chocolade afkomstig uit het West-Afrikaanse eiland.

Kimberley Lambrighs a bénéficié d'une formation chez Barry Callebaut. Dans ses préparations artisanales, elle aime utiliser des ingrédients locaux comme le miel provenant d'un apiculteur local. Elle utilise de préférence le chocolat d'origine de Sao Tomé, tant pour la confection des pralines que pour la préparation des glaces végétaliennes, ce qui leur confère un goût particulier. L'une de ses dernières créations, la pâte de fruit à l'abricot avec ganache, est d'ailleurs également réalisée avec du chocolat de l'île d'Afrique de l'ouest.

013 26 98 45

Steenweg 7
3540 Herk-De-Stad
www.chocoverley.be



HERVE

DARCIS

Voir pagina: 66

Zie pagina: 66

087 74 07 96

Rue de Nazareth 2b
4650 Herve
www.darcis.com

HEUSY

DARCIS

Voir pagina: 66

Zie pagina: 66

087 26 66 30

Chaussée de Theux 39
4802 Heusy
www.darcis.com

HEVERLEE

DEMEESTERE

Sinds 2003 leggen Wim Demeestere en echtgenote Nancy Willems zich toe op het maken van kwaliteitsvolle pralines en pâtisserie. Daarvoor gaat een grondige selectie van de grondstoffen vooraf om deze op een ambachtelijke manier te verwerken tot hoogwaardig afgewerkte producten. Focus ligt daarbij op de aankoop van origine chocolade om alzo specifieke genuanceerde smaakaccenten in een assortiment van meer dan 30 verschillende pralines te leggen. Daarnaast omvat hun werk een uitgebreid aanbod aan huisbereide chocoladeproducten zoals truffels, orangettes, tablechocolade, studentenhaver en chocolade met pecannot.

Depuis 2003, Wim Demeestere et son épouse Nancy Willems se concentrent sur la production de pralines et de pâtisseries de qualité. Non sans une sélection minutieuse des matières premières pour les transformer de manière traditionnelle en produits finis de haute qualité. Le chocolat d'origine est mis à l'honneur afin d'apporter des nuances gustatives spécifiques à un assortiment de plus de 30 pralines différentes. Ils proposent également une gamme étendue de produits chocolatés faits maison, tels que des truffes, des orangettes, des tablettes de chocolat, des mendiants et du chocolat aux noix de pécan.

016 26 13 16

Naamsesteenweg 288
3001 Heverlee
www.chocolade-demeestere.be



IEPER

CALINOR SHOP EN ATELIER

Alain Grimonprez is een buitenbeentje in de wereld van Belgische chocolatiers. Hij is immers als enige lid van de Disciples d'Escoffier, een eerbiedwaardige beroepsvereniging die trouw is en blijft aan de principes van de gereputeerde Franse klassieke chef Auguste Escoffier. Dit lidmaatschap belet hem niet om zeer creatief uit de hoek te komen met vaak spannende en intrigerende smaakcombinaties op basis van de fijnste origine chocolade. Deze selecteert hij op basis van hun verfijnde smaak en aroma's terwijl ze tegelijkertijd een heel aangename structuur hebben. Daarmee creëerde hij recent een praline op basis van jelly van kalamansi en ganache van origine chocolade.

Alain Grimonprez est un outsider dans le monde des chocolatiers belges. En effet, il est le seul membre des Disciples d'Escoffier, une association professionnelle respectable qui est et reste fidèle aux principes du célèbre chef classique français Auguste Escoffier. Cette appartenance ne l'empêche pas d'être très créatif, avec des associations de saveurs souvent passionnantes et intrigantes, basées sur le chocolat d'origine le plus fin. Il les sélectionne pour leur goût et leurs arômes raffinés tout en leur donnant une structure très agréable. Récemment, il a créé une praline à base de gelée de kalamansi et de ganache de chocolat d'origine.

057 20 72 07

Capronstraat 28
8900 Ieper
www.calinor.be

057 20 20 97

Boterstraat 16
8900 Ieper
www.calinor.be

**V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER**

Zie pagina: 50

Voir pagina: 50

03 226 36 91

Tempelstraat 3
8900 Ieper
www.v-chocolatier.be

ITTRE

CHOCOLAT CHAMPAGNE

Cela fait une bonne quinzaine d'année qu'Arnaud Champagne baigne dans le chocolat et un peu plus de 12 ans qu'il propose ses créations originales réalisées au départ de produits de qualité dont il se charge personnellement de la sélection. Dans sa gamme de pralines, on trouve un large éventail de créations permanentes dont sa praline signature garnie d'une ganache à la violette. Dans les dernières créations de l'artisan, pas moins de 8 pralines, celles au chocolat noir garni d'un caramel au citron vert ou confit de framboise et praliné aux pistaches séduisent par leur rondeur, deux autres au lait sont à base de noix de pécan et de cacahuètes dont les saveurs se retrouvent également associées dans un éclair au chocolat du Vietnam, un chocolat d'Origine qui, avec celui issu de Madagascar, ont actuellement la faveur du Chocolatier-Pâtissier.

Arnaud Champagne verdiept zich al zo'n vijftien jaar in chocolade. Sinds een jaar of twaalf biedt hij originele creaties aan, gemaakt op basis van kwaliteitssingrediënten die hij persoonlijk selecteert. Zijn assortiment pralines bevat een brede waaier van permanente creaties, waaronder zijn iconische praline gevuld met een violetganache. Onlangs introduceerde hij niet minder dan acht nieuwe pralines, waaronder twee verleidelijke, volle varianten met donkere chocolade gegarneerd met limoenkaramel of gekonfijte frambozen en pistachepraliné, en twee andere met melkchocolade op basis van pecannoten en pinda's. Hun smaak vind je ook terug in een éclair met 'origin' chocolade uit Vietnam. Samen met een chocolade uit Madagaskar geniet hij momenteel de voorkeur van de chocolatier-pâtissier.

067 21 41 20

Rue de Virginal 6
1460 Ittre
www.chocolatchampagne.be



IZEGEM

PARFAIT

Als chocolatier behoort Johan Geldhof tot de gevestigde waarden. Hij is immers reeds meer dan 30 jaar actief in het vak en heeft zijn ruim aanbod met de tijd laten evolueren. Zijn verfijnd werk omvat immers zowel klassiek geïnspireerde creaties als pralines die door hun smaken voor een eigentijdse beleving garant staan. Denk daarbij aan een praline van ruby chocolade met frambozenvulling of een praline van karamelchocolade met perzikvulling. Specialiteit van het huis zijn chocolade tuiles, een gebogen chocolaatje met brésilienne nootjes in verwerkt.

Johan Geldhof est un chocolatier qui compte parmi les valeurs sûres. Il est dans le métier depuis plus de 30 ans et a fait évoluer sa large gamme au fil du temps. Son travail raffiné comprend aussi bien des créations d'inspiration classique que des pralines dont les saveurs garantissent une expérience contemporaine. Comme sa praline au chocolat ruby avec une garniture à la framboise ou une praline au chocolat caramel avec une garniture à la pêche. Les tuiles en chocolat, un petit chocolat courbé intégrant des noix du Brésil, sont la spécialité de la maison.

051 31 11 79

Manegemstraat 6

8870 Izegem

www.chocolaterie-parfait.be

JODOIGNE

CHOCOLAT ESSENTIEL **NEW**

Nouveau venu et en même temps outsider dans le monde du chocolat, Chocolat Essentiel produit des pralines à base de cacao biologique qui se veulent des remèdes thérapeutiques. Un chocolat qui peut avoir un impact bénéfique sur notre santé paraît effectivement salutaire. Au cœur de cette démarche, l'ingénieure biomédicale Katarina Verhaegen, qui incorpore des huiles essentielles dans ses chocolats. Chaque praline est composée de cacao biologique 100% pur, de miel d'acacia, de fruits et d'une huile essentielle. Par exemple, l'huile de basilic, qui aide à lutter contre les maux de tête. Avec Chocolat Essentiel, elle entend promouvoir les connaissances qui expliquent l'impact des huiles essentielles sur notre bien-être.

Een nieuwkomer en tegelijkertijd een buitenbeentje in chocoladeland is Chocolat Essentiel waar men pralines op basis van organische cacao als therapeutisch middel maakt. Chocolade die een heilzame impact op onze gezondheid kan hebben, lijkt inderdaad essentieel. Aan de basis daarvan ligt biomedisch ingenieur Katarina Verhaegen die etherische oliën in haar pralines verweeft. Elke praline bestaat uit 100% pure biologische cacao, acaciahoning, vruchten en één essentiële olie. Zoals bijvoorbeeld basilicumolie die helpt tegen hoofdpijn. Met Chocolat Essentiel wil ze een kennisbedrijf ontwikkelen dat zoekt naar het waarom achter de impact van etherische oliën op ons welzijn.

0474 65 00 01

Rue du Grand Moulin 11

1370 Jodoigne

www.chocolatessentiel.be

KAMPENHOUT

CENTHO

Zie pagina: 37

Voir pagina: 37

02 767 07 74

Vekestraat 29 unit A2

1910 Kampenhout

www.centho.be

CHOCOLATIER M

Zoals een couturier ontwikkelt David Maenhout elk seizoen een nieuwe collectie. Onze allereerste Chocolatier van het Jaar laat zich daarbij breed culinair inspireren. Resultaat zijn genuanceerde pralines die plezieren door hun reliëf en smaaklengte. Met die aanpak trekt hij al vele jaren de aandacht van tal van topchefs waarvoor hij pralines op maatwerk levert. Zijn ongebreidelde zin voor innovatie leverde hem terecht de titel van Belgian Chocolate Ambassador op. In eigen provincie geniet hij erkenning met een aantal creaties zoals een signatuurpraline gevuld met duindoornbes die het label van West-Vlaams streekproduct wegkaapte. Zijn umamipraline is dan weer een zeer gevraagde creatie in Japan of hoe een bijzonder talent zowel lokaal in eigen streek als internationaal hoge ogen gooit.

Tel un couturier, David Maenhout développe une nouvelle collection chaque saison. Pour ce faire, notre tout premier Chocolatier de l'année s'inspire largement de la gastronomie. Il en résulte des pralines subtiles qui ne manquent pas de plaire pour leur intensité et leur longueur en bouche. Fort de cette approche, il attire depuis de nombreuses années l'attention de plusieurs grands chefs auxquels il fournit des pralines sur mesure. Son sens de l'innovation débridé lui a valu précisément le titre d'ambassadeur du chocolat belge (Belgian Chocolate Ambassador). Dans sa province, il s'est fait connaître avec certaines créations telles qu'une praline signature fourrée aux baies d'argousier qui s'est vue décerner le label de produit régional de Flandre occidentale. Quant à sa praline umami, c'est une création très recherchée au Japon. Comment un talent particulier peut être apprécié tant au niveau local qu'international.

050 61 44 60

Sylvain Dupuisstraat 38

8300 Knokke-Heist

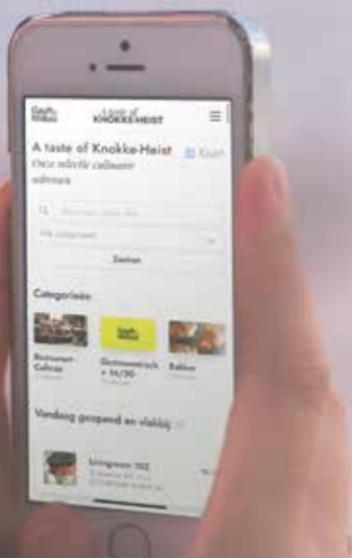
www.chocolatier-m.be



A taste of
KNOKKE-HEIST

Visit the **new**
mobile website
to find restaurants & stay updated
about all delicious addresses!

atasteofknokkeheist.be



VAN NUETEN

Oliver Van Nueten liet zich als tiener al opmerken in het chocoladelandschap door in Zeebrugge een eigen atelier te openen. De prille twintiger is inmiddels vandaag in Knokke actief en toont opmerkelijk engagement om een breed geïnspireerd en zeer informatief verhaal rond cacao en chocolade te brengen. Die aanpak toont hij met een open artisaanaal atelier, met onder meer laagdrempelige workshops voor zowel beginners als gevorderden en met lezingen en demonstraties in binnen- en buitenland. Bij de creaties van zijn pralines gaat zowel veel aandacht naar het visuele als naar een uitgesproken smaakgelaagdheid zoals in een fijne of karaktervolle wijn.

Dès son adolescence, Oliver Van Nueten s'est fait une place dans le paysage du chocolat en ouvrant son propre atelier à Zeebruges. Ce jeune homme d'une petite vingtaine d'années œuvre aujourd'hui à Knokke et s'investit pour offrir une histoire très instructive, largement inspirée par le cacao et le chocolat. Cette approche se traduit en un atelier artisanal ouvert, comprenant des ateliers accessibles tant aux débutants qu'aux avancés, ainsi que des conférences et des démonstrations en Belgique et à l'étranger. Dans la création de ses pralines, il accorde une grande attention au visuel ainsi qu'à l'évolution des goûts, un peu comme dans un vin délicat ou typé.

0468 41 08 41

Lippenslaan 170

8300 Knokke-Heist

www.vannueten-chocolates.com



KONTICHS

SOETKIN

Met onder meer de "Sunset Orange", een praline met karamel en ganache van bloedsinaasappel en een fijne krokante bodem met karamel chocolade hebben Hans en Nellie Goossenaerts hun breed oeuvre aan pralines verder verrijkt. Dat repertoire telt inmiddels meer dan 60 verschillende pralines. Ze zoeken daarbij steeds naar nieuwe smaakcombinaties waarbij fruit, kruiden en bloemen hun voorkeur genieten. In hun aanbod vindt men pralines met ganache, fruitpasta, boterroom en marsepein. Hun bekendste creatie is het 'Kontichs Kontje': een kleinnood in chocolade gevuld met marsepein en zachte likeur.

Hans et Nellie Goossenaerts ont encore enrichi leur large gamme de chocolats avec le 'Sunset Orange' notamment, une praline au caramel et à la ganache d'orange sanguine et une base croustillante raffinée au chocolat au caramel. Ce répertoire comprend à présent plus de 60 pralines différentes. Ils sont toujours à la recherche de nouvelles combinaisons de saveurs, avec une préférence pour les fruits, les herbes et les fleurs. Leur gamme comprend des pralines à la ganache, de la pâte de fruits, de la crème au beurre et du marsepain. Leur création la plus célèbre est le 'Kontichs Kontje': un chocolat fourré de marsepain et d'une liqueur douce.

03 457 80 95

Mechelsesteenweg 51

2550 Kontich

www.chocolateriesoetkin.be



KORTENBERG

AUBRION CHOCOLATES **NEW**

Patrick Aubrion is al meer dan 27 jaar actief als chocolatier-pâtissier en sinds kort verkoopt hij zijn creaties enkel nog online. Zoals zijn bekende chocolate balls – allemaal van een nummer voorzien - gemaakt met origine chocolade en gevuld met onder meer hazelnoten nougat praliné (nr. 8) en afgewerkt met poeder van hazelnoten en amandelen. Of deze gevuld met karamel (nr. 13) op smaak gebracht met zeezout. Bijzonder is de Ruby Spark 11 gemaakt van ruby chocolade, witte chocolade en yoghurtpoeder. Zonder nummer maar daarom niet minder boeiend zijn de Don Papa Rum balls die voor een intrigerende rum ervaring zorgen.

Patrick Aubrion travaille comme chocolatier-pâtissier depuis plus de 27 ans et a récemment commencé à vendre ses créations uniquement en ligne. Comme ses fameuses boules de chocolat - toutes numérotées - réalisées avec du chocolat d'origine et fourrées de praliné nougat noisette (n°8) et terminées par de la poudre de noisette et d'amande. Ou encore la n°13, fourrée au caramel et parfumée au sel marin. Au rang des spécialités, citons la Ruby Spark 11 compo-

02 759 37 03

Stationstraat

3070 Kortenberg

www.aubrion.be



sée de chocolat rubis, de chocolat blanc et de poudre de yaourt. Elles ne portent pas de numéro mais n'en sont pas moins intéressantes: les boules de rhum Don Papa proposent une expérience captivante du rhum.

CHOCOLATIER REEN

Ze zijn nog in de minderheid en daarom verdient het werk van vrouwelijke chocolatiërs extra aandacht. Reen Van Looveren kan duidelijk haar mannetje staan en kaapte op korte tijd al diverse prijzen weg voor haar ambachtelijk gemaakte pralines. Haar gave om diverse smaken tot een homogeen geheel te laten versmelten, is daar niet vreemd aan. Treffend voorbeeld is de Bergamotpraline gemaakt van gele van bergamot die ze combineert met een fijne vulling van Voatsiperifery staartpeper uit Madagaskar. Uit praktische overwegingen draagt deze praline zoals alle andere een decoratief nummer (ter info, in dit geval '18') zodat de samenstelling makkelijk op de bijsluiter wordt teruggevonden. Opmerkelijk is haar assortiment aan pralines die perfect samengaan met een bepaald soort bier en die eveneens allemaal genummerd zijn.

Elles sont encore minoritaires, mais le travail des femmes chocolatières mérite une attention particulière. Reen Van Looveren n'a pas à rougir de la comparaison face aux hommes du métier car, en peu de temps, elle a remporté plusieurs prix pour ses chocolats de fabrication traditionnelle. Son don pour fusionner diverses saveurs en un tout homogène n'y est pas étranger. La praline à la bergamote faite de gelée de bergamote qu'elle combine avec une délicate farce de poivre à queue Voatsiperifery de Madagascar en est un exemple frappant. Pour des raisons pratiques, cette praline, comme toutes les autres, porte un numéro décoratif (pour information, ici le 18) afin de retrouver facilement sa composition sur la notice. Il convient de souligner son assortiment de pralines – également numérotées – qui se marient parfaitement avec un certain type de bière.

0497 82 38 55

Schoonaardestraat 56
3078 Kortenberg
www.reen.be



KORTRIJK

V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER

Bekend en populair dankzij een typisch oeuvre aan specialiteiten is Sweertvaegher voor vele chocoladeliefhebbers een vast ankerpunt. Al meer dan 85 jaar komen klanten voor klassiek geïnspireerd werk zoals het 'Galetje' dat sinds 1933 mee voor eigenheid zorgt. De lekkernij bestaat uit twee schijfjes melkchocolade of pure chocolade met daartussen een vulling van boterroom en melkchocolade. Puur, eenvoudig en authentiek. Naast de zorg voor deze signatuurpraline is er tevens ruimte voor vernieuwing met de creatie van Choco'plaque, een collectie van 13 verschillende combinaties chocolade met toevoeging van diverse smaken zoals gekaramelliseerde amandelen, brésilienne van pistache of gekonfijte gember en limoen.

Connu et populaire grâce à son œuvre typique faite de spécialités, Sweertvaegher est une référence incontournable pour de nombreux amateurs de chocolat. Depuis plus de 85 ans, les clients y trouvent des œuvres d'inspiration classique, comme la 'Galetje', véritable icône depuis 1933. Ce délice se compose de deux rondelles de chocolat au lait ou noir séparées par une garniture de crème au beurre et de chocolat au lait. Pureté, simplicité et authenticité. Outre le soin apporté à cette praline signature, place à l'innovation avec la création de Choco'plaque, une collection de 13 combinaisons différentes de chocolat additionnées de diverses saveurs comme les amandes caramélisées, la brésilienne de pistache ou le gingembre confit et le citron vert.



056 22 23 49

Korte Steenstraat 2
8500 Kortrijk
www.v-chocolatier.be

VERCRUYSSSE

Geert Vercruyssen werkt volgens het 'bean-to-bar' principe en onderhoudt daarvoor professionele relaties met kleinschalige cacao-boeren. Voor hun productie van cacao-bebon betaalt hij een faire prijs om ze zelf te roosteren en te verwerken tot chocolade. Dit gedachtegoed en die specifieke aanpak geven aan zijn werk een extra dimensie en bijzondere eigenheid. De origine chocolades met telkens uniek smaakprofiel zorgen voor een boeiende inkijk in de diversiteit die cacao-bebon afkomstig van verschillende terroirs te bieden hebben. Ook in de pralines die hij daarmee vervaardigt, komen specifieke verfijnde nuances elegant tot hun recht.

Geert Vercruyssen travaille selon le principe 'bean-to-bar' et entretient donc des relations professionnelles avec les petits producteurs de cacao. Il paie un prix équitable pour la production de leurs fèves de cacao, qu'il torréfie et transforme ensuite lui-même en chocolat. Cette philosophie et cette approche spécifique confèrent à son travail une dimension supplémentaire et une singularité particulière. Les chocolats d'origine, chacun avec un profil de saveur unique, donnent un aperçu fascinant de la diversité des fèves de cacao provenant de différents terroirs. Les nuances spécifiques et raffinées sont également mises en valeur avec élégance dans les pralines qu'il utilise.

056 21 68 81

Doorniksewijk 115-117

8500 Kortrijk

www.patisserievercruyssen.be



LASNE

GIOT

Auréolé par une médaille de bronze à la coupe du monde de pâtisserie en 2009, cela fera bientôt dix ans que Raphaël Giot propose des produits de grandes qualités dans son magasin située dans une ancienne ferme du Brabant wallon. En travaillant avec un chocolat exclusif de chez Callebaut, Giot mise sur davantage de pureté pour sa production qu'il exporte également au Japon. Les amateurs de chocolats aux saveurs fruitées trouvent chez lui une vaste gamme de truffes enrichies, entre autres de cassis, violette, fruit de la passion et framboise ou encore, en exclusivité, les orangettes et citronnettes réalisées avec des fruits confits en provenance de l'artisan corse Marcel Santini. Sa dernière création est une bouchée en forme de cœur, elle est garnie d'une ganache au fruit de la passion fourrée d'un caramel au yuzu.

Met een bronzen medaille op zak van het WK patisserie in 2009, is Raphaël Giot al meer dan tien jaar een gevestigde waarde. In zijn winkel in een oude boerderij in Waals-Brabant biedt hij producten van hoogstaande kwaliteit aan. Giot gebruikt daarvoor een exclusieve chocolade van Callebaut en zet vooral in op pure producten die ook in Japan gesmaakt worden. Liefhebbers van chocolade met fruitige smaken komen aan hun trekken met het uitgebreide assortiment truffels, rijkelijk gevuld met zwarte bessen, violet, passievrucht en framboos. De exclusieve orangettes en citronnettes zijn gemaakt met gekonfijt fruit van de Corsicaanse ambachtsman Marcel Santini. Zijn laatste creatie is een praline in hartvorm, bedekt met een fijn laagje ganache met passievrucht en gevuld met karamel en yuzu.



02 652 53 39

Chaussée de Louvain 519

1380 Lasne

www.patisseriegiot.be

LIO **NEW**

Voir pagina: 69

Zie pagina: 69

0478 45 89 00

Chemin du Ruisselet 1

1380 Lasne

www.chezlio.be

LEUVEN

BITTERSWEET

Bram Jaenen viert in 2021 zijn tienjarig bestaan. Met een eigentijdse, hippe boetiek drukt hij zijn stempel op het Leuvense winkelgebied. Net zoals met een apart, veelzijdig repertoire aan pralines. Zijn laatste creaties betreffen een praline met mango en kokosnoot naast een sinaasappeltruffel. Bekendst is de signatuurpraline Heroin in de vorm van een Lego blokje gevuld met rijstpap, saffraan, vanille en bruine suiker. Al even hemels van allure is Cloud 9, een creatie in de vorm van een wolkje voorzien van meloen, vlierbloesem en zwarte peper. Pittig, origineel en edgy is de Hot Love waarin chili, pinda en karamel voor een explosie aan smaken garant staan.

Bram Jaenen fêtera son dixième anniversaire en 2021. Il marque de son empreinte le quartier commercial de Louvain avec une boutique contemporaine et branchée. Ainsi qu'avec une déclinaison inhabituelle et variée de pralines. Ses dernières créations concernent un praliné à la mangue et noix de coco ainsi qu'une truffe à l'orange. La plus connue est la praline Heroin, en forme de Lego, fourrée de riz au lait, de safran, de vanille et de sucre brun. La Cloud 9, une création en forme de nuage avec du melon, de la fleur de sureau et du poivre noir, est tout aussi divine. De son côté, le Hot Love se veut épicé, original et tendance avec le piment, les cacahuètes et le caramel qui garantissent une explosion de saveurs.



0495 80 08 88

Bondgenotenlaan 108

3000 Leuven

www.bittersweet.be

ZUUT

Met Zuut, een samenwerking tussen chocolatier David van Acker en patissier Pieter De Volder kreeg Leuven er een vooraanstaand ambachtelijk werkend duo bij. Het talent van beide jonge ondernemers werd door deze gids al snel opgemerkt en in 2019 bekroond met titel van 'Chocolatier van het Jaar' voor Vlaanderen. Het duo werkt voor pâtisserie en pralines met couverture chocolade en werkt binnen de zaak tevens voor een klein chocoladeproject volgens het 'bean-to-bar' principe. Daardoor hebben ze momenteel vier single origine bars uit Bolivia, Cuba, Oeganda en Madagaskar. Deze laatste gemaakt op basis van nobele bonen uit de beroemde Sambirano vallei pleziert door zijn hoog cacao gehalte en pure, stevige toetsen van kers en zurige nasmaak van citrus. Daarnaast verdient de Cuba Baracoa aandacht door hints van hout, tabak en speelse kruidigheid.

Avec Zuut, une collaboration entre le chocolatier David van Acker et le pâtissier Pieter De Volder, Louvain a gagné un duo d'artisans de premier plan. Le talent de ces deux jeunes entrepreneurs a rapidement été épinglé par ce guide et en 2019, ils ont reçu le titre de 'Chocolatier de l'année' pour la Flandre. Le duo travaille avec du chocolat de couverture pour la pâtisserie et les pralines et réalise également un petit projet de chocolat au sein de l'entreprise selon le principe du 'bean-to-bar'. Dès lors, ils ont actuellement quatre bars d'origine unique de Bolivie, Cuba, Ouganda et Madagascar. Ce dernier, élaboré à base de fèves nobles de la célèbre vallée du Sambirano, plaît par sa haute teneur en cacao, ses notes pures et fermes de cerise et son arrière-goût acidulé d'agrumes. Le Cuba Baracoa mérite également l'attention avec ses notes de bois, de tabac et d'épices agréables.

016 90 30 75

Vismarkt 2

3000 Leuven

www.patisseriezuut.be

LIBRAMONT-CHEVIGNY

LA PAUSE CHOCOLAT THÉ **NEW**

Stéphanie et Alain Baggen ont concrétisé un rêve en se lançant, en 2012, dans l'aventure du chocolat. Débordante d'idées de recettes, Stéphanie réalise ses pralines à partir de chocolat belge au pur beurre de cacao et sans conservateurs chimiques. Une large gamme étoffe les ballotins avec, à leur côté, des tablettes comme la Sao Tomé 70%, les truffes, les pâtes à tartiner et autres gourmandises propres à l'imagination culinaire de la chocolatière. Le « Nuage », un melo-cake maison, est décliné en 4 variétés : outre le classique Nuage vanille où le biscuit est enrobé de praliné et feuillantine, les versions caramel beurre salé, cacahuète et noisette séduisent par leur originalité. La créativité de la maison n'a pas été mise en pause ces derniers mois avec l'arrivée des « Amandines », des dragées d'amandes enrobées de chocolat caramel et fleur de sel.

In 2012 hebben Stéphanie en Alain Baggen hun droom waargemaakt en zijn ze in het chocolade-avontuur gestapt. Stéphanie barst van de ideeën voor recepten en maakt pralines van Belgische chocolade met pure cacaoboter zonder chemische bewaarmiddelen. In hun assortiment vind je niet alleen ballotins, maar ook tabletten van 70% Sao Tomé, truffels, smeerpasta's en andere lekkernijen die bedacht zijn door de chocolatière. De 'Nuage', een huisgemaakte melocake, wordt bereid in 4 variëteiten: naast de klassieke 'Nuage vanille' met een biscuit gehuld in praliné en een krokant koekje, misstaan ook de versies met gezouten karamel, pinda en hazelnoot niet in het assortiment. Tijdens de voorbije periode heeft de creatieve chocolatière niet stilgezeten en creëerde ze de 'Amandines', pastilles met amandelen, omhuld met chocoladecaramel en fleur de sel.

061 53 58 14

Grand Rue 31
6800 Libramont-Chevigny
www.pausechocolat-the.com



LIER

DOM

Roel Dom is de zesde generatie van een familie banketbakkers uit Mortsel. Al vroeg koos hij voor het ambacht van chocolatier waarin hij nu al meer dan 25 jaar actief is en voortdurend blijft innoveren. Eén van de meest populaire creaties van dit jaar is de 'fall explosion', een herfstpraline gevuld met praliné van Piemonte hazelnoten, gecombineerd met een smeugige gezouten karamel en met hazelnootjes binnenin. Zijn signatuurcreatie zijn Lierse schapenkoppen, verwijzend naar de bijnaam van de Lierenaars, die hij in vier smaken brengt: 'Leche' gevuld met hazelnootkrokant, 'Nero' met amandelpraliné, 'Blanche' bevat karamelganache en 'Ruby' combineert ganache van ruby chocolade met pittige pindapraliné.

Roel Dom est la sixième génération d'une famille de pâtisseries de Mortsel. Très tôt, il a choisi le métier de chocolatier auquel il s'adonne depuis plus de 25 ans maintenant et dans lequel il continue d'innover. L'une des créations les plus populaires de cette année est la Fall Explosion», une praline d'automne remplie de praliné de noisettes du Piémont, dans laquelle il combine l'onctuosité du caramel salé et des morceaux de noisettes. Sa création phare sont les têtes de mouton de Lierre, en référence au surnom des Lierrois, qu'il décline en quatre saveurs: «Leche» fourré au croquant de noisettes, «Nero» au praliné aux amandes, «Blanche» avec une ganache au caramel et «Ruby» qui combine une ganache au chocolat rubis avec un praliné épicé aux cacahuètes.»

03 337 48 44

Grote Markt 70
2500 Lier
www.chocolateriedom.be



LIÈGE

CARRÉ NOIR

Mélanie Lemmens n'est pas une passionnée de chocolat comme les autres. Après avoir décroché plusieurs Awards internationaux pour la praline Vietnam et sa ganache à 65% de cacao, la chocolatière a décidé de se lancer dans l'aventure du bean-to-bar en fabricant son chocolat à partir de fèves millésimées sélectionnées à Madagascar. Pralines, truffes et autres créations exclusives sont désormais réalisées à partir d'un assemblage unique de fèves issues de 2 terroirs. Soulignons que ses chocolats contiennent uniquement de la lécithine de tournesol et sont travaillés avec du sucre de canne. En matière de nouveautés, nous avons découvert sa dernière création fruitée pour l'été, la praline Natsu composée d'une ganache au Yuzu surmonté d'un caramel à la mangue. En complément de sa production, la chocolatière soutient le savoir-faire d'autres artisans en proposant une sélection exclusive de tablettes « grand cru » sélectionnées dans le monde entier comme auprès de quelques chocolatiers belges.

Mélanie Lemmens is niet zomaar gepassioneerd door chocolade. Nadat ze verschillende internationale awards in de wacht sleepte met haar praline 'Vietnam', een pure ganache met 65% cacao, besloot de chocolatière om zich in het bean-to-bar avontuur te storten. Ze creëert chocolade met zorgvuldig geselecteerde bonen uit Madagaskar en vermeldt het oogstjaar op elk tablet. Alle pralines, truffels en andere exclusieve creaties worden gemaakt met een unieke mix van bonen uit twee terroirs. Belangrijk om weten is dat de pralines enkel zonnebloemlecithine bevatten en gemaakt worden met rietsuiker. Een nieuwigheid in het assortiment is de fruitige praline 'Natsu', gemaakt met een ganache van yuzu, bedekt met een laagje karamel en mango. Naast de verkoop van haar eigen creaties, ondersteunt de chocolatière ook andere vakmensen uit binnen- en buitenland door hun exclusieve selectie van tabletten 'grand cru' aan te bieden.

04 232 10 13

En Neuvicse 33
4000 Liège
www.carrenoir.be

CHEZ BLANCHE **NEW**

Petit-fils et fils de boulangers-pâtisseries, Jean Galler ne pouvait que revenir un jour à ses premières amours. Son désir de faire du « simple et du bon » est à la base de la création de « Blanche » qui propose dans cinq magasins de la région liégeoise, pain à l'ancienne, viennoiserie, pâtisserie de tradition et, depuis 2020, une gamme de 15 pralines, 6 barres et 4 tablettes. Le tout est réalisé à partir d'ingrédients bios et éthiques de première qualité et est conditionné dans des emballages respectueux de la planète. Le savoir-faire bien connu du chocolatier se retrouve dans l'intensité de ces bouchées et ganaches comme le praliné orange ou le fourrage massepain framboise. Chaque mois, un chocolat éphémère s'ajoute à l'assortiment. Lors de notre dégustation, il s'agissait d'une Manon crème fraîche garnie d'un beau cerneau de noix et décliné dans une version allégée en sucre.

04 231 31 59

Rue Pont d'Île 19
4000 Liège
www.chezblanche.net

Voor meer verkoopadressen
zie www.chezblanche.net

Pour les autres points de
vente voir www.chezblanche.net

Als kleinzoon en zoon van bakkers en banketbakkers kon Jean Galler niet anders dan op een dag terugkeren naar zijn eerste liefde. Zijn wens om 'eenvoudige en lekkere dingen' te maken ligt aan de basis van de oprichting van 'Blanche'. Onder die vlag verkoopt hij in vijf winkels in de Luikse regio ouderwets brood, luxebroodjes, traditioneel gebak en, sinds 2020, een assortiment van 15 pralines, 6 repen en 4 tabletten. Alles is gemaakt van biologische en ethisch verantwoorde ingrediënten van de beste kwaliteit en milieuvriendelijk verpakt. De befaamde knowhow van de chocolademaker weerspiegelt zich in de intensiteit van zijn bonbons en ganaches zoals de sinaasappelpraliné of de vulling van frambozenmarsepein. Elke maand wordt voor korte tijd een nieuwe chocoladebonbon aan het assortiment toegevoegd. Toen wij gingen proeven, was het een manon met verse room, gevuld met een mooie walnotenpit en verkrijgbaar in een suikerarme versie.



DARCIS

Voir pagina: 66

*Zie pagina: 66***04 343 58 23**Quai des Vennes 1
4000 Liège
www.darcis.com**04 222 99 10**Rue du Mouton Blanc 12
4000 Liège
www.darcis.com**BENOIT NIHANT**

Voir pagina: 16

*Zie pagina: 16***04 222 16 72**Passage Lemonnier 30
4000 Liège
www.benoitnihant.be**MAASEIK****BONAPARTE**

Al zo'n 35 jaar produceren Eveline Geerts en Maurice Dumas een rijk oeuvre aan pralines verdeeld over een zomer- en wintercollectie. Het aanbod aan meer dan 80 verschillende smaken breidt nog voortdurend uit met recent een ganache op basis van Colombiaanse cacao, Italiaanse kruiden en courgettes. Ze werken met een aantal bijzondere chocoladevariëteiten zoals deze gemaakt van wilde cacaobonen uit Bolivia die garant staan voor frisse, fruitige aroma's van citroen en grapefruit met een bouquet van pruimen en een vanilletoets. Een chocolade die zich aangenaam laat degusteren met een geturfde whisky.

Depuis quelque 35 ans, Eveline Geerts et Maurice Dumas produisent une large gamme de pralines réparties en une collection d'été et d'hiver. Leur répertoire compte plus de 80 saveurs différentes et ne cesse plus de croître, avec, récemment, une ganache à base de cacao colombien, aromates italiennes et courgettes. Ils travaillent avec quelques variétés spéciales de chocolat, comme celui fabriqué à partir de fèves de cacao sauvages de Bolivie, qui offre des arômes frais et fruités de citron et de pamplemousse avec un bouquet de prunes et une touche de vanille. Un chocolat que l'on apprécie avec un whisky tourbé.

089 57 22 19Sint-Jansberg 70
3630 Maaseik
www.chocolaterie-bonaparte.be**MAASMECHELEN****B-ART CHOCOLATES**

Bart Janssen werkte eerst als hulpje in de ouderlijke banketbakkerij om na zijn studies aan het PIVA in Antwerpen zich als zelfstandige chocolatier te ontwikkelen. Samen met zijn echtgenote Marieke tekent hij vandaag voor een rijkgeschakeerd assortiment van zo'n 40 tot 50 verschillende soorten pralines en holgoed. Daaronder een signatuurpraline gemaakt met klassieke praliné met hele hazelnoot en bosbeskaramel ganache. Eén van de nieuwste creaties betreft een bonbon met praliné van pecannoten gemouleerd in een gezouten karamel ganache. Chocolade uit Tanzania geniet zijn voorkeur omwille van de diepe smaak en licht aanwezige koffietoets.

Bart Janssen a d'abord travaillé comme stagiaire dans la pâtisserie de ses parents avant d'endosser le tablier de chocolatier indépendant au terme de ses études au PIVA à Anvers. Avec son épouse Marieke, il produit aujourd'hui une gamme riche et variée de quelque 40 à 50 pralines et de figurines différentes, parmi lesquelles une praline signature composée d'un praliné classique à la noisette entière et d'une ganache caramel à la myrtille. L'une des dernières

089 77 20 71Rijksweg 289
3630 Maasmechelen
www.bart-choc.be

créations est un bonbon au praliné de noix de pécan mélangé à une ganache au caramel salé. Il préfère le chocolat de Tanzanie pour son goût profond et sa légère note torréfiée.

MALMEDY

MCHOCOLATE **NEW**

Après un riche parcours dans la boulangerie-pâtisserie, Manuel Lassance a ouvert son atelier boutique au cœur de la cité du Malmédy. L'artisan achète son chocolat de couverture chez un fabricant luxembourgeois en veillant particulièrement à sa pureté et à ce qu'il soit nature. 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, il est à la base de la couverture des Manons qui font déjà la réputation de la maison en version crème fraîche à la vanille de Madagascar, café italien ou framboise. Les dernières créations de « Manu » sont les bouchées fondantes pomme - yuzu et celle au thé noir associée à de la bergamote pour une pointe de fraîcheur.

Na vele succesvolle jaren in zijn bakkerij-banketbakkerij opende Manuel Lassance een winkel annex atelier in de binnenstad van Malmédy. Zijn couverturechocolade koopt hij bij een Luxemburgse fabrikant die vooral zuiverheid en natuurlijkheid garandeert. Zijn pure 'origin' chocolade 64% is een sobriano uit Madagaskar, terwijl de 44% melkchocolade gemaakt is van cacao uit Java. De witte chocolade met 35% cacaoboter wordt gemaakt met Ardense melk en vormt de basis voor de couverture van de manons, die het huis nu reeds beroemd hebben gemaakt. Er zijn maar liefst drie varianten: verse room met vanille uit Madagaskar, één met Italiaanse koffie en één met framboos. Benieuwd naar de nieuwste creaties van 'Manu'? Appel-yuzubonbons die smelten in de mond en bonbons met zwarte thee en een vleugje bergamot voor de frisheid.

080 39 93 15

Place Albert Ier 33

4960 Malmédy



MARCHE-EN-FAMENNE

LA PAUSE CHOCOLAT THÉ **NEW**

Voir pagina: 53

Zie pagina: 53

084 21 28 46

Rue Porte Basse 27

6900 Marche-en-Famenne

www.pausechocolat-the.com

MARKE

BEUGNIES LES CHOCOLATS

Nicolas Beugnies verruimde zijn werk met zelfgemaakt roomijs en verse Brusselse en Luikse wafels. Voor de productie van roomijs verwerkt hij de recepten van zijn pralines in smaken zoals speculaas, pindanoten of framboos. Daarnaast blijft het gamma Bombes, bolvormige pralines, bijzonder populair. Met bijvoorbeeld een ganache vulling met sprankelende champagne, verse cassis of kokoskaramel. Rode draad doorheen zijn aanbod is het verwerken van chocolade afkomstig van duurzame oogst, zonder gebruik te maken van geharde plantaardige vetten, kunstmatige kleur- en smaakstoffen, bewaarmiddelen noch gelatine.

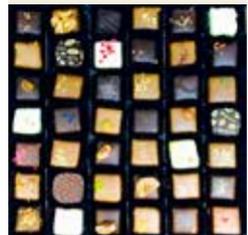
Nicolas Beugnies a élargi son activité aux glaces artisanales faites maison et aux gaufres de Bruxelles et de Liège. Pour la production de glaces, il transforme les recettes de ses pralines en parfums tels que spéculoos, cacahuètes ou framboise. La gamme de pralines sphériques Bombes est également très populaire. Citons par exemple la garniture de ganache au champagne pétill-

056 25 61 40

Aardweg 8

8510 Marke

www.beugniesleschocolats.be



lant, au cassis frais ou au caramel à la noix de coco. Son offre se caractérise par l'utilisation de chocolat provenant de sources durables, sans utilisation de graisses végétales durcies, de colorants et d'arômes artificiels, de conservateurs ni de gélatine.

MECHELEN

THE CACAO PROJECT

Peter Vaes werd onder meer gevormd door Dominique Persoone wat zijn oeuvre een edgy en duidelijk 'bean-to-bar' karakter geeft. Hij verwerkt zelf de grondstof tot chocolade en gebruikt daarvoor kwaliteitsvolle bonen uit onder meer Ecuador, Colombia, Vietnam en Venezuela. Zijn voorkeur gaat uit naar de Nacional bonenvariëteit uit Ecuador en dit omwille van hun floraal en fruitig smaak karakter. Eén van zijn signatuurpralines bestaat uit een combinatie van saffraan en dragon wat een kenmerkend fris resultaat oplevert en daardoor een goede keuze is voor warmere dagen. Tot zijn laatste creaties behoort een 'cochinita pibil' op basis van Criollo bonen uit Mexico die bestaat uit een gelei van gearbecuede bloedsinaasappel en achiote met daarop getoaste praliné.

Peter Vaes a notamment été formé par Dominique Persoone, ce qui confère à son œuvre un caractère 'bean-to-bar' audacieux et clair. Il transforme lui-même la matière première en chocolat, en utilisant des fèves de haute qualité provenant de pays comme l'Équateur, la Colombie, le Vietnam et le Venezuela. Il préfère la variété de fèves Nacional d'Équateur pour son caractère floral et fruité. L'une de ses pralines signature se compose d'une combinaison de safran et d'estragon qui apporte un caractère frais, idéal pour les journées plus chaudes. Parmi ses dernières créations figure une 'cochinita pibil' à base de fèves Criollo du Mexique, qui consiste en une gelée d'orange sanguine passée au grill et d'achiote, recouverte de praliné toasté.

015 20 30 79

Bruul 89
2800 Mechelen
www.thecacaoproject.be



CHOCOLATIER GAUTHIER

Nog een paar jaar en Edouard Gauthier viert zijn 60 jaar vakmanschap in Mechelen. Hij begon met het vak in 1964 en bleef al die tijd trouw aan zijn principes. Hij is nog steeds een van de weinigen die zelf marsepein maakt van verse amandelen. Zijn assortiment omvat een veertigtal pralines die opvallend royaal bemeten zijn en met volle romige accenten extra smaken. Een van de signatuurpralines is de 'Cuberdon': melkchocolade met slagroom en cuberdon sirop. Zijn etalage lokt steevast kijklustigen omdat hij vaak thematisch fraai iniek stukwerk in chocolade maakt.

D'ici quelques années, Edouard Gauthier fêtera les 60 ans de son établissement à Malines. Il a commencé son métier en 1964 et est resté fidèle à ses principes. Il est l'un des rares à fabriquer encore son propre massepain à partir d'amandes fraîches. Sa gamme comprend une quarantaine de pralines d'une belle générosité, aux beaux accents de crème fraîche. Au rang de ses pralines signatures, épinglons la Cuberdon: chocolat au lait avec de la crème fraîche et du sirop de cuberdon. Sa vitrine attire invariablement les spectateurs car il produit souvent des pièces uniques de chocolat d'une grande beauté pour illustrer le thème du moment. <

015 41 72 46

Ijzerenleen 3
2800 Mechelen
www.chocolateriegauthier.com



MEERBEKE

JAN ANDRIES

De nieuwbouw die in onze vorige gids werd aangekondigd, is inmiddels als chocolaterie afgewerkt en in gebruik genomen. Jan Andries heeft het laatste jaar niet bepaald stil gezeten en zijn creativiteit lijkt nog aangescherpt. In zijn rijkgeschakeerd oeuvre toont hij helemaal met de tijdsgeest mee te zijn. Hij verwerkt superfoods in zijn chocoladerepen, geeft voorrang aan producten afkomstig van lokaal werkende bioboeren en heeft een neus voor bijzondere ingrediënten die zijn werk naast smaak vooral eigenheid geven. Zo gebruikt hij honing uit de bijenkast van lokale teler Kevin Van Geert in een melkchocolade praline met crunch van hazelnoot en amandel.

Le nouveau bâtiment, annoncé dans notre dernier guide, est maintenant terminé et la chocolaterie a été mise en service. Jan Andries n'a pas vraiment chômé l'an dernier et sa créativité semble s'être encore affûtée. Son œuvre riche et variée montre qu'il est totalement en phase avec l'esprit du temps. Il incorpore des super aliments dans ses barres de chocolat, donne la priorité aux produits provenant de l'agriculture biologique locale et a le don de dénicher les ingrédients spéciaux qui confèrent à son travail, en plus de son goût, son individualité. Il utilise notamment le miel de la ruche du producteur local Kevin Van Geert dans une praline au chocolat au lait agrémentée d'un croquant de noisettes et d'amandes.

054 33 84 34

Gemeentehuisstraat 7

9402 Meerbeke

www.patisseriejanandries.com

MENEN

PARFAIT

Zie pagina: 47

Voir pagina: 47

056 90 00 91

Rijselstraat 30

8930 Menen

www.chocolaterie-parfait.be

MERELBEKE

MARIOCA **NEW**

Anne Coppieters startte ooit met het maken van marsepein wat we nog ten dele in de naam van haar huidige chocoladezaak terugvinden. Naast marsepein, koekjes, confiserie, confituur en ijs vervaardigt ze op artisanale wijze de beste origine chocolade tot pralines. Die laatste geeft ze onder meer smaak en vorm met ongewone smaakassociaties zoals karamel van blauwe pruim, confituur van paprika of rabarber en lychee. Haar veelzijdigheid kent geen grenzen wat eveneens tot uiting komt in een breed oeuvre aan origineel met de hand gemaakte chocoladefiguren die vaak met een persoonlijke boodschap een creatief en uniek cachet krijgen.

Anne Coppieters a commencé par fabriquer du marsepain, ce qui se reflète encore en partie dans le nom de son magasin actuel. Outre le marsepain, les biscuits, les confiseries, les confitures et les glaces, elle produit également des pralines à partir des meilleurs chocolats d'origine qui offrent des associations de saveurs inhabituelles telles que le caramel de prunes bleues, la confiture de poivron ou la rhubarbe et le litchi. Sa polyvalence ne connaît aucune limite, ce qui se reflète également dans sa large gamme de figurines en chocolat d'origine fabriquées à la main, souvent accompagnées d'un message personnel qui leur confère un cachet créatif et unique.

09 252 15 99

Heidestraat 1

9820 Merelbeke

www.marioca.com

CHOCOLATES VAN HECKE **NEW**

Sinds 1937 vervaardigen vier generaties Van Hecke op artisanale manier chocoladecreaties. Stephen zorgde voor een ommezwaai omdat hij sinds 2020 nog enkel pralines online verkoopt, met afhaalpunt of levering aan huis. Hij staat garant voor smaakvol, gevarieerd werk en klassieke vullingen. De pralines worden in fraaie dozen goed beschermd zodat ze feilloos aan huis kunnen geleverd worden. Tot het assortiment behoren onder meer citronettes, orangettes, studentenhaver, marsepein, macarons, chocoladepasta en zelfs gebak.

Depuis 1937, quatre générations de Van Hecke s'adonnent à des créations en chocolat selon des méthodes traditionnelles. En 2020, Stephen a opéré un changement important en ne vendant plus que des chocolats en ligne, avec un point de retrait ou de livraison à domicile. Il propose des pralines savoureuses et variées aux garnitures classiques. Bien protégées, les pralines se présentent dans des boîtes attrayantes afin qu'elles puissent être livrées à domicile sans problème. L'assortiment comprend des citronnettes, des orangettes, des mendiants, du marsepain, des macarons, de la pâte chocolatée et même des pâtisseries.

0476 41 03 44

Pontstraat 25
9820 Merelbeke
www.chocolatesvanhecke.be



NEUPRÉ

L'ALCHIMIE DU CHOCOLAT

Voir pagina: 68

Zie pagina: 68

04 263 93 06

103b Route du Condroz
4120 Neupré
www.alchimieduchocolat.be

NIEUWPOORT

PRALIFINO

Zie pagina: 18

Voir pagina: 18

058 24 37 10

Albert I laan 180
8620 Nieuwpoort
www.pralifino-nieuwpoort.com

NIMY

LES CHOCOLATS DE FABIAN **NEW**

Fort d'une expérience d'une dizaine d'année chez Arnaud Champagne à Ittre, Fabian Brans a décidé de créer sa propre entreprise pour laisser libre court à sa créativité. Depuis mars 2021, il accueille ses clients dans sa boutique / atelier où il propose ses pralines. 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. Quant aux agrumes, ils sont importés d'une culture familiale implantée au Portugal. Du soyeux, du croquant, de l'acidulé, du fruité... Chacune de ses délicates bouchées fait honneur à la profession. 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.

Na tien jaar ervaring bij Arnaud Champagne in Ittre vond Fabian Brans dat het tijd was om een eigen zaak te starten. Sinds maart 2021 verwelkomt hij klanten in zijn pralinewinkel/werkplaats, waar hij zijn creativiteit de vrije loop laat. Het assortiment bestaat uit een beperkte selectie pralines gemaakt van verschillende 'single origin' cacao's zoals Oeganda 80% of Vietnam 74%. Alle

Route d'Ath, 10 A
7020 Nimy

www.leschocolatsdefabian.be



producten zijn gebaseerd op duurzaamheid en fairtrade. De citrusvruchten zijn afkomstig van een familiebedrijf in Portugal. Zijdezacht, knapperig, pittig, fruitig... Met elk van zijn fijne chocolaatjes doet hij zijn vak eer aan. De identiteit van de ambachtsman herken je in de finesse van zijn werk, van de pure chocoladeganache die intens nazindert op het gehemelte tot de huisbereide praliné die de smaakpapillen verwent.

OOSTENDE

OLIVIER WILLEMS

Met Olivier Willems bekroonde deze gids in de vorige editie een Oostends ambachtsman omwille van zijn bijzondere verbeeldingskracht tot chocolatier van het jaar. Hij associeert met spelend plezier diverse ongewone smaken en producten tot nieuwe harmonische producten en laat zich daarbij tevens door de nieuwste trends inspireren. Die creaties genieten ruime weerklank. Zo werden pralines zoals Poppelou Rocks op basis van Oostends Poppelou bier met fleur de sel en Ostend Honey als West-Vlaams streekproduct erkend. De Asian Style en de Caramel Fleur de Sel zijn de nieuwe signatuur pralines en hij werkt met zelf gemaakte pralines van de beste noten. Zijn rijk geïnspireerd oeuvre omvat verder onder meer pralines bedrukt met emoticons wat aan zijn werk een heel eigentijds visueel cachet geeft. We kijken al uit naar zijn tweede atelier en winkel aan de Baelskaai.

Lors de l'édition précédente, ce guide avait décerné le titre de chocolatier de l'année à Olivier Willems, artisan ostendais, en raison de son exceptionnelle imagination. C'est avec un plaisir ludique qu'il associe diverses saveurs et produits insolites en de nouveaux produits harmonieux et s'inspire également des dernières tendances. Ces créations qui sont largement plébiscitées. Ainsi, des pralines telles que Poppelou Rocks, à base de bière Poppelou d'Ostende à la fleur de sel et de miel d'Ostende, ont été reconnues comme produits régionaux de Flandre occidentale. Le style asiatique et le caramel fleur de sel sont ses nouvelles pralines signature et il travaille avec des pralines faits maison à partir des meilleures noix. Son œuvre riche d'inspiration comprend également des pralines imprimées d'émoticônes qui donnent à son travail un cachet visuel très contemporain. Nous attendons déjà avec impatience sa seconde boutique atelier à Baelskaai.

050 70 99 31

Alfons Pieterslaan 120
8400 Oostende
www.olivierwillems.be



OOSTKAMP

CHOC'ATELIER

Pieter Demey genoot van een prima werkparcours. Eerst ging hij na zijn studies in de leer bij Dominique Persoone en vervolgens was hij drie jaar actief als chef-pâtissier bij niemand minder dan Peter Goossens in Hof van Cleve. Zeven jaar geleden startte hij zijn zaak in Oostkamp waar hij met een breed en fijn genuanceerd repertoire aan vaak verfrissend smakende pralines een eigen identiteit neerzet. Eén van zijn nieuwste creaties is een fondant praline gevuld met aardbeigelei verrijkt met citroen en zwarte peper en aangevuld met rozenbottel met hibiscus ganache. Zijn signatuur pralines zijn Witte skulls op basis van karamel fudge met amandelpraliné en knettersuiker.

Pieter Demey a un beau parcours professionnel. Après ses études, il a d'abord été apprenti chez Dominique Persoone, puis a passé trois ans comme chef pâtissier aux côtés du non moins célèbre Peter Goossens au Hof van Cleve. Il y a sept ans, il a ouvert sa propre boutique à Oostkamp, où il a créé sa propre identité avec un répertoire large et finement nuancé de chocolats au goût souvent rafraîchissant. L'une de ses dernières créations est une praline fondante fourrée de gelée de fraises agrémentée de citron et de poivre noir et garnie d'une ganache à l'églantine et à l'hibiscus. Ses pralines signature sont des crânes blancs à base de fondant au caramel avec praliné aux amandes et sucre croquant.

050 73 37 33

Brugsestraat 14
8020 Oostkamp
www.chocatelier.be



PROUVY

DEREMIENS

François Deremiens est un créateur d'arômes qui développe depuis 2017 ses propres chocolats de couvertures à partir de fèves de cacao certifiées bio et Fairtrade. Le Criollo et le Trinitario ont été sélectionnés en Amérique Centrale et du Sud pour leur qualité organoleptiques, la palette de saveurs se complète de fèves d'Asie et d'Afrique. Outre produire à façon pour des clients professionnels, l'artisan conditionne également ses différents chocolats en drops et tablettes pour un plus large public. L'assortiment de pralines repose sur 4 thèmes: classique, ethnique, crazy, fruits et fleurs. Les pralines « crazy » sont assez singulières : on y retrouve la bouchée signature, un caramel à la bière d'Orval ou la bouchée praliné et graines de chanvre torréfiées. Les compositions végétales mettent à l'honneur la griotte, le coquelicot ou la bergamote infusées dans une ganache noire.

061 50 29 79

Voie d'Orval 26
6810 Prouvy
www.deremiens.com

François Deremiens creëert sinds 2017 gearomatiseerde chocolade druppels met fairtrade en biologische cacaobonen. De Criollo en Trinitario bonen worden zorgvuldig geselecteerd in Centraal en Zuid-Amerika omwille van hun organoleptische kwaliteiten. Het smaakpalet wordt aangevuld met bonen uit Azië en Afrika. Naast de op maat gemaakte producten voor professionele klanten, creëert de chocolatier ook verschillende soorten chocolade in druppels en tabletten voor het grote publiek. Het assortiment pralines kan in vier thema's verdeeld worden: klassiek, etnisch, 'crazy' en bloemen en vruchten. De 'crazy' pralines zijn best apart: de signatuurpraline, een karamel met Orval bier of een praliné met geroosterd hennepzaad. Als infusie gecombineerd met donkere ganache zet de bloem- en fruitcollectie kersen, de papaver en bergamot in de kijker.



PULLE

DOM

Zie pagina: 53

Voir pagina: 53

03 645 36 36

Dennenlaan 33
2243 Pulle
www.chocolateriedom.be

ROCHEFORT

SIGOJI

Voir pagina: 34

Zie pagina: 34

084 46 70 26

Rue de la Griotte 15
5580 Rochefort
www.sigoji.be

SAINT-HUBERT

ARNOULD

Renauld Arnould est installé depuis un quart de siècle dans la Capitale européenne de la chasse et de la nature. Passé par de grandes maisons belges, françaises et luxembourgeoises, lauréat de plusieurs concours internationaux, il n'est pas étonnant qu'il soit connu comme le loup blanc pour la qualité de ses produits. A partir de matières nobles, il décline un assortiment de chocolat d'une grande élégance. La praline signature de la maison est la 'Ganache Passion', avec une ganache crémeuse au fruit de la passion. Les coffrets garnis de sphères multicolores sont particulièrement séduisants, ils tranchent avec les formats 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.

Renauld Arnould heeft zich een kwarteeuw geleden gevestigd in de Europese hoofdstad van de jacht en de natuur. Hij heeft tonnen ervaring opgedaan bij de grote Belgische, Franse en Luxemburgse chocoladehuizen en heeft verschillende internationale wedstrijden gewonnen. Dankzij de uitzonderlijke kwaliteit van zijn producten is het dan ook niet verwonderlijk dat hij bekend staat als een witte raaf. Als basis voor zijn assortiment van fijne pralines gebruikt hij altijd nobele producten. Zijn signatuurpraline is de 'Ganache Passion', met een smeugige ganache van passievrucht. De doosjes met veelkleurige chocoladeballetjes zien er zeer verleidelijk uit, net zoals de meer klassieke pralines trouwens. Met de praline 'La Redouté', gevuld met een ganache met rozenaroma, brengt de vakman hulde aan de bekende lokale schilder, Pierre-Joseph Redouté, wiens bijnaam 'Raphaël van de bloemen' was.

061 61 23 73

Place du Marché 6

6870 Saint-Hubert

www.patisserie-arnould.be

SAMBREVILLE

KAKO **NEW**

Pauline Vanderbeck a découvert le travail du chocolat par hasard chez un artisan Canadien. Après diverses formations, voyages et forte d'un idéal de consommation construit autour du bio, du local et de l'éthique de production, elle décide de créer sa propre chocolaterie en 2017. Les ingrédients sélectionnés répondent à sa philosophie, ils sont sans gluten, sans lécithine de soja ni arôme artificiel. La gamme est courte, elle se compose de barres fourrées au caramel beurre salé ou praliné noisettes, d'éclats de chocolat noir 70% ou lacté 50% aux fruits en coques et d'orangettes ou gingembrette particulièrement savoureuses. Les produits sont proposés en vrac ou en sachet 100% biodégradable. Dans un marché en pleine évolution, Pauline Vanderbeck privilégie les magasins bios et locaux pour vendre sa production. La liste des points de vente se retrouve sur le site internet de la chocolatière.

Pauline Vanderbeck ontdekte het maken van chocolade bij toeval bij een Canadese chocolatier. Na verschillende opleidingen, reizen en een sterk consumentenideaal rond biologische, lokale en ethische productie, besloot ze in 2017 haar eigen chocoladefabriek op te richten. De geselecteerde ingrediënten voldoen aan haar filosofie, ze zijn glutenvrij, zonder sojalecithine of kunstmatige smaakstoffen. Het assortiment is kort en bestaat uit repen gevuld met gezouten boterkaramel of hazelnootpraliné, 70% pure chocolade of 50% melkchocolade met noten en bijzonder smakelijke orangettes of gingembrettes. De producten worden onverpakt of in 100% biologisch afbreekbare zakjes aangeboden. In een snel evoluerende markt geeft Pauline Vanderbeck de voorkeur aan biologische en lokale winkels om haar producten te verkopen. De lijst van verkooppunten is te vinden op de website van de chocolademaker.

Rue Sainte-Eugénie 40

5060 Sambreville

www.kako.be

SERAING

MILLESIME CHOCOLAT

Jean-Christophe Hubert s'est lancé dans la fabrication de chocolat « bean-to-bar » en 2017, en s'inspirant de l'univers viticole. En sélectionnant dans 12 pays différents les fèves de cacao bio issues de plantations et terroirs d'exceptions, il veille lors de la torréfaction à préserver au mieux les caractéristiques gustatives originales en 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. Outre des tablettes « Grand Cru » comme la Guatemala Noir 74% dont la dégustation rappelle le caramel, l'assortiment intègre des tablettes aux garnitures gourmandes. Des cacahuètes au caramel beurre salé pour la tablette Pérou bio 65% ou encore de la crème brûlée dans un chocolat au lait 50% de République Dominicaine. En praline, la signature de l'artisan se retrouve dans son praliné amandes/noisettes associé à un chocolat au lait de Madagascar Bio à 50%.

Jean-Christophe Hubert begon in 2017 met het maken van 'bean-to-bar' chocolade, geïnspireerd door de wijnwereld. Hij selecteert biologische cacao bonen afkomstig uit uitzonderlijke plantages en terroirs in 12 verschillende landen. Tijdens het branden zorgt hij ervoor dat de oorspronkelijke smakenmerken zoveel mogelijk behouden blijven door elke vermenging van terroir of vintage uit te sluiten. Tot slot giet hij zijn chocolade in tabletten waarop het terroir, de boon, het oogstjaar en een QR-code vermeld staan waarmee de consument het traject van de bonen kan volgen. Naast de 'grand cru' tabletten zoals Guatemala Noir 74%, met een hint van karamel, omvat het assortiment tabletten met een gastronomische insteek. Pinda's met gezouten boterkaramel voor de tablet van biologische Peruaanse chocolade 65% of crème brûlée in een melkchocolade 50% uit de Dominicaanse Republiek, bijvoorbeeld. Ook bij de pralines zien we de hand van de meester in zijn amandel/hazelnootpraliné in combinatie met een biologische melkchocolade 50% uit Madagaskar.

0486 23 33 83

Rue Cockerill 40

4100 Seraing

www.millesime-chocolat.be

SINT-GENESIUS-RODE

THE CACAO TREE

Tom Vanthemsche is in 2022 al tien jaar actief als zelfstandige chocolatier en nog steeds maar een prille dertiger. Hij verrast zijn klanten met een rijkgeschakeerd repertoire aan kleuren, vormen en smaken dat nog voortdurend aan kracht en uitstraling wint. Nieuw in het gamma is een praline met ganache van Belize chocolade, marsepein met amandelen uit de Provence en gekonfijte kastanje, en afgewerkt met origine chocolade uit de Caraïben. Zijn signatuurpraline Caramelise is een voorbeeld van explosieve verfijning. Een laagje vanille ganache met karamel chocolade verrijkt met Madagaskar vanille is afgewerkt met pâte de fruit van cassis die omhuld wordt met origine chocolade uit Madagaskar. Het geheel is bestrooid met stukjes karamel gemaakt op basis van suiker en gezouten boter.

En 2022, Tom Vanthemsche travaille en tant que chocolatier indépendant depuis dix ans déjà alors qu'il n'a pas encore la trentaine. Il surprend ses clients avec un répertoire riche et varié de couleurs, de formes et de saveurs qui ne cesse de gagner en force et en attrait. Parmi les nouveautés de la gamme, citons une praline à la ganache de chocolat de Belize, un marsepain aux amandes de Provence et une châtaigne confite, agrémentée de chocolat d'origine des Caraïbes. Sa praline signature Caramelise est un exemple de raffinement et d'expression. Une couche de ganache à la vanille avec du chocolat au caramel enrichi de vanille de Madagascar est rehaussée d'une pâte de fruit de cassis elle-même enrobée de chocolat d'origine de Madagascar. Le tout est saupoudré de morceaux de caramel à base de sucre et de beurre salé.

02 358 13 84

Avenue de la Forêt de Soignes
3631640 Sint-Genesius-Rode
www.thecacootree.be

SINT-NIKLAAS

PRALIFINO **NEW**

Zie pagina: 18

Voir pagina: 18

03 777 87 54

Kapelstraat 100, shop 32A

9100 Sint-Niklaas

www.pralifino-waasland.com

CHOCOLADE-ATELIER VYVERMAN

Het brede oeuvre van Wim Vyverman bestaat uit zo'n 45 soorten pralines die zowel klassieke smaken als meer verrassende combinaties omvatten. Met dezelfde regelmaat dat hij professionele prijzen en onderscheidingen wint, brengt hij succesvol nieuwe creaties uit. In dat segment blijft de MallowStick praline ook als signatuurpraline de meest populaire. Deze bestaat uit karamel van passievrucht, marshmallow met limoen en licht gezouten pistache praliné. Met deze creatie won hij bijvoorbeeld in 2019 de prijs voor de beste praline én het beste design tijdens de Belgium Chocolate Awards. Daarnaast ontwikkelde Wim Vyverman met de Monkeyreep een signatuursnack op basis van krokante pindapraliné, krokant van popcorn en licht gezouten karamel.

La vaste œuvre de Wim Vyverman se compose de quelque 45 variétés de pralines qui comprennent à la fois des saveurs classiques et des combinaisons plus surprenantes. C'est avec la même régularité qu'il remporte des prix et des distinctions professionnelles qu'il enchaîne avec succès les nouvelles créations. Dans ce segment, la praline MallowStick reste la praline signature la plus populaire. Elle se compose de caramel au fruit de la passion, de marshmallow au citron vert et de praliné pistache légèrement salé. Avec cette création, il a notamment remporté le prix de la meilleure praline et du meilleur design aux Belgium Chocolate Awards en 2019. En outre, Wim Vyverman a mis au point un snack signature avec la barre Monkey à base de praliné aux cacahuètes croquantes, de croquant de pop-corn et de caramel légèrement salé.



CHOCOLATIER WAUTERS

Al meer dan dertig jaar verdient Nick Wauters zijn sporen in chocoladeland. Hij toont daarbij zowel veel zorg voor het klassieke werk als voor trendy innovaties. Die drive komt tot uiting in talloze deelnames aan wedstrijden waar hij vaak prijzen haalt. Denk daarbij aan creaties zoals "Moro-Gold", "Vesca No4" en de "Buttonbar". Naar aanleiding van de deelname van stadsgenoten Hooverphonic aan Eurosong 2021 creëerde hij een speciale "Taste of music" box. Of hoe een ambachtsman zich door de actualiteit laat inspireren. Hij staat daarnaast borg voor een collectie van meer dan 50 pralines en voor een verfijnd assortiment van huisgemaakte confiserie.

Voilà plus de trente ans que Nick Wauters mérite ses galons dans le monde du chocolat. Il fait montre d'autant de soin pour les œuvres classiques que pour les innovations à la mode. Ce dynamisme se traduit par de nombreuses participations à des concours dans lesquels il remporte souvent des prix. Epinglons les créations telles que 'Moro-Gold', 'Vesca No4' et la 'Buttonbar'. A l'occasion de la participation de son concitoyen Hooverphonic au concours Eurovision en 2021, il a créé une boîte spéciale 'Taste of music'. Ou comment un artisan s'inspire de l'actualité. Il propose également une collection de plus de 50 pralines et un assortiment raffiné de confiseries artisanales.

03 777 65 23

Ankerstraat 45

9100 Sint-Niklaas

www.chocolatier-wauters.be



TERVUREN

THE CACAO TREE

Zie pagina: 63

Voir pagina: 63

02 767 27 67

Kerkstraat 3
3080 Tervuren
www.thecacaotree.be

MI JOYA

Caroline en Nicolas de Schaetzen houden als ambachtelijke chocolatiers en ijsbereiders van het korte keten principe. Een bezoek aan cacaoplantage La Joya in Mexico bewoog hen om volgens het 'bean-to-bar' principe chocolade te maken. Daarvoor betrekken ze cacao bonen uit diverse landen waaronder Venezuela, Ecuador, India, Indonesië en Kameroen. Na het roosteren van de cacao bonen volgen de stappen van concheren en tempereren om alzo aan eigen gemaakte chocolade specifieke smaak- en textuuraspecten te geven. Ze verwerken hun chocolade zowel in tabletten zoals in een frisse en krachtige beleving van chocolade uit Kameroen met gedroogde bergamot als in zelf gedraaid roomijs gemaakt op basis van hoefemelk.

0497 20 09 44

Klarastraat 2
3080 Tervuren
www.mijoya.be

Artisans chocolatiers et glaciers, Caroline et Nicolas de Schaetzen aiment le principe de la filière courte. Une visite de la plantation de cacao La Joya au Mexique les a convaincus de faire du chocolat selon le principe 'bean-to-bar'. Les fèves de cacao proviennent de plusieurs pays, dont le Venezuela, l'Équateur, l'Inde, l'Indonésie et le Cameroun. Après avoir torréfié les fèves de cacao, elles passent par les étapes de conchage et de tempérage afin de donner à leur chocolat artisanal des aspects de goût et de texture spécifiques. Ils transforment leur chocolat tant en tablettes, comme dans cette déclinaison fraîche et puissante de chocolat du Cameroun à la bergamote séchée, ainsi qu'en crème glacée tournée maison à base de lait de vache.



THEUX

DARCIS

Voir pagina: 66

Zie pagina: 66

087 70 93 79

Mont 21
4910 Theux
www.darcis.com

TUBIZE

ADRIEN NICAISE - CHOCOLADRI **NEW**

C'est la passion de la cuisine et du métier d'artisan qui ont conduit Adrien Nicaise à s'intéresser au chocolat, voilà une bonne dizaine d'années. Depuis 2 ans, il accueille les clients dans son magasin et atelier situé au cœur de sa ville natale pour leur faire découvrir sa production ou dispenser des formations à ceux qui veulent s'initier. 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 toutes deux les influences d'un lointain stage au Québec. Plus originale encore, une Manon légère et intense garnie d'une mousse de chocolat noir et fleur de sel ou sa dernière création, une praline pour la saison d'hiver réunissant une ganache mandarine et de la lavande infusée.

0498 14 10 05

Rue de Mons 125
1480 Tubize
www.chocoladri.be



Adrien Nicaises passie voor koken en vakmanschap wekten een tiental jaar geleden zijn interesse voor chocolade. Sinds twee jaar vind je hem in zijn winkel

en werkplaats in het centrum van zijn geboortestad. Klanten zijn er welkom voor een demonstratie van zijn productiewijze of desgewenst zelfs voor een opleiding. Het huis dankt zijn reputatie aan het bijzonder gevarieerde assortiment pralines. Vooral de bouchée met pindakaas en een andere met ahornsiroop springen eruit - ze roepen herinneringen op aan een verre stage in Quebec. Zo mogelijk nog origineler is een lichte en intense manon gevuld met een mousse van pure chocolade en fleur de sel, of zijn nieuwste creatie, een praline voor het winterseizoen die een mandarijnganache combineert met geïnfuseerde lavendel.

TURNHOUT

PUUR

Zie pagina: 39

Voir pagina: 39

014 29 20 76

Sint Antoniusstraat 21

2300 Turnhout

www.chocolateriepuur.be

VARSENARE

PRALIFINO

Zie pagina: 18

Voir pagina: 18

0476 63 09 25

Gistelsteenweg 187

8490 Varsenare

www.pralifino-varsenare.be

VERVIERS

DARCIS

Pour les 25 ans de sa maison, Jean-Phillipe Darcis a décidé une refonte complète de sa gamme de pralines. Ne croyez pas que sa créativité s'est émoussée au fil des années, l'artisan souhaitait simplement marquer le coup en remettant au goût du jour les classiques qui ont fait le succès de la maison, tout en incluant des nouveautés comme « La Tokyo », une bouchée aux accents asiatiques au fourrage composé d'un caramel de soja. Adepte du 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. Un de ces coups de cœur reste la « Prosper », une bouchée pralinée aux éclats de noisettes caramélisées et cannelle de Ceylan qui a remporté le trophée Prosper Montagné. Malgré ses multiples magasins, n'hésitez pas à vous rendre à Verviers pour découvrir son musée didactique. Un voyage des origines du chocolat qui se termine au long de l'atelier où œuvrent les artisans de cet « Ambassadeur du Chocolat Belge ».

Voor de vijftiengtigste verjaardag van het huis Darcis heeft Jean-Phillipe Darcis besloten om het hele assortiment pralines onder de loep te nemen. Niet omdat zijn creativiteit was opgedroogd in de loop van de jaren, maar omdat hij de meest gesmaakte pralines nog eens in de spotlights wou zetten en enkele nieuwe creaties naar voor wou schuiven. Zoals de 'Tokyo', een praline met Aziatische accenten en een vulling van karamel en soja. Hij is al sinds 2016 een aanhanger van het bean-to-bar concept en gaat daarvoor nog steeds op zoek naar betere cacaobonen. Deze kwalitatieve bonen komen zoveel mogelijk van bio plantages van zorgvuldig geselecteerde terroirs en kwekers. Hij gaat

087 71 72 72

Esplanade de la Grace 1

4800 Verviers

www.darcis.com



graag naar Peru om ronde en zachte chocolade samen te stellen die net door die eigenschappen niet wrang smaakt. Deze nauwgezetheid en creativiteit zijn terug te vinden in zijn repen van verschillende oorsprongen en in de intensiteit van de cacao die hij gebruikt om pralines te creëren met subtiële smaakcombinaties. De 'Prosper' behoort tot zijn lievelingspralines, een praliné met toetsen van gekarameliseerde hazelnoten en kaneel uit Ceylan, die hem trouwens de Prosper Montagné trofee heeft opgeleverd. Hoewel hij meerdere winkels heeft, is het zeker de moeite om naar die van Verviers af te zakken om een bezoek te combineren met het museum, een reis langs het ontstaan van chocolade die eindigt in een atelier waar de ambachters van deze Ambassadeur van de Belgische Chocolade hun vakmanschap tonen.

DEMARET

Voir pagina: 17

Zie pagina: 17

087 67 50 06

Rue de l'Harmonie 22
4800 Verviers
www.chocolatierdemaret.be

VEURNE

DEDRIE

Dit veelzijdig familiebedrijf wordt geleid door een derde generatie bakkers-pâtisseries-chocolatiers. Rik en Jean-Pierre Dedrie bezielen met hetzelfde enthousiasme als de stichters in 1926, een zaak die op basis van traditionele waarden garant staat voor kwaliteit. Klassieke pralines en chocoladestukwerk krijgen op authentieke wijze smaak en vorm. En dat dus al bijna een eeuw lang. Dedrie gaat mee met de tijd en gaf aan de pistachenoot met groen, als kleur van de hoop, extra betekenis. Onder meer in een praline met pistache en marsepein die sinds de jaren vijftig zelf met verse amandelen vervaardigd wordt.

Cette entreprise familiale polyvalente est dirigée par une troisième génération de boulangers-pâtisseries-chocolatiers. Avec le même enthousiasme que les fondateurs en 1926, Rik et Jean-Pierre Dedrie dirigent cet établissement garant de qualité grâce à ses valeurs traditionnelles. Ici, les pralines classiques et figurines en chocolat sont réalisées selon une méthode authentique. Et cela depuis près d'un siècle. Dedrie s'inscrit dans l'air du temps et a donné une signification supplémentaire à la pistache avec le vert comme couleur de l'espoir. Notamment dans une praline à la pistache et au marsepain qui est fabriquée sur place avec des amandes fraîches depuis les années 50.

058 31 13 33

Boterweegschalstraat 1
8630 Veurne
www.patisseriededrie.be



PRALIFINO

Zie pagina: 18

Voir pagina: 18

058 31 32 10

Ooststraat 12
8630 Veurne
www.pralifino-veurne.com

VIRTON

LE COMPTOIR D'HONORÉ

Cela fait déjà 5 années que le couple Gary Kneip et Coralie Charlier ont créé au centre de Virton leur boutique et salon de thé où il vous invite à un rendez-vous avec la gourmandise. 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. Ses deux dernières nées sont les pralinées noix de pécan ou cacahuètes qui viennent rejoindre l'assortiment de ganaches Grand Cru et ses bouchées aux arômes fruités ou floraux. Les nouvelles tablettes « Façon mendiant » sont à découvrir pour les amateurs de fruits secs et en coques.

063 23 28 36

Grand-Rue 15
6760 Virton

Het is al vijf jaar geleden dat Gary Kneip samen met zijn partner Coralie Charlier in het centrum van Virton een winkel en theesalon openden. Gary Kneip heeft zijn sporen verdiend bij Marcolini en Laurent Gerbaud en vond inspiratie tijdens verre reizen. Zijn assortiment pralines en zorgvuldig samengestelde tabletten weerspiegelt zijn identiteit. De laatste twee creaties van pralinés met pecannoten of pinda's zijn een mooie aanvulling op de grand cru ganaches en pralines met fruitige en florale aroma's. Voor wie van gedroogde vruchten en noten houdt, zijn de nieuwe tabletten 'façon mendiant' of studentenhaver zeker het proberen waard.



WATERLOO

L' ALCHIMIE DU CHOCOLAT

Pour Jean-Sébastien Jonné, une seule alchimie : la quête de la perfection. Chaque collection de chocolat est marquée d'une empreinte spécifique en matière de goût comme au 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 alors que le thé vert, le basilic ou le citron caractérisent délicatement des bouchées aux ganaches infusées. La créativité se retrouve aussi dans la revisite d'une association classique de caramel et cacahuète proposée à l'occasion du Belgium Chocolate award : une barre snacking composée d'éclats de cacahuètes grillées, caramel beurre salé recouvert d'un praliné enrobé d'une fine couche de chocolat au lait.

Jean-Sébastien Jonné zweert bij één vorm van alchemie: de zoektocht naar perfectie. Elke chocoladecollectie draagt een specifieke stempel, zowel op artistiek vlak als qua smaak. Het gebruik van originele 'grand cru' chocolades zoals de pure criollo riachuelo 70% uit Brazilië met zijn zurige en kruidige toetsen, of de biologische grand cru guayas 70% uit Ecuador met zijn fruitige plantaardige zweem, verlenen de ganaches een intense en bijzonder karakteristieke smaak, terwijl groene thee, basilicum of citroen de bonbons met geïnfuseerde ganache een fijn karakter verlenen. Creativiteit blijkt ook uit de manier waarop hij op de Belgian Chocolate Awards uitpakte met een herziene versie van de klassieke combinatie van karamel en pinda's: een snackreep van geroosterde pindasnippers, karamel met gezouten boter en praliné, overgoten met een dun laagje melkchocolade.

02 354 40 44

Chaussée de Tervuren 12
1410 Waterloo
www.alchimieduchocolat.be



DUCOBU

L'élégance et la finesse de la pâtisserie de Marc Ducobu est reconnue depuis des années. Néanmoins, c'est d'abord comme Ambassadeur du chocolat belge que sa renommée a dépassé nos frontières. Toujours en quête de créativité lors des événements festifs qui jalonnent le calendrier, c'est avec sa collection originale de tablettes signature moulées à la forme de son logo que l'artisan se démarque. Selon l'intensité du chocolat on retrouve le praliné amande, les amandes caramélisées et le caramel dans le chocolat au lait, tandis que le praliné noisette, les noisettes caramélisées s'associent au chocolat noir. Marc Ducobu travaille essentiellement le chocolat de Madagascar pour son côté vanillé et sa belle rondeur en bouche. Dans ses élégantes bouchées, on aime retrouver des saveurs fruitées, florales et cacaotées associés aux notes subtiles d'orange, de caramel vanillé ou encore de biscuits ou fruits secs grillés.

02 351 87 87

Rue de la Station 16
1410 Waterloo
www.ducobu.be

De pâtisserie van Marc Ducobu staat al jaren bekend voor haar elegantie en finesse. Maar sinds hij Ambassadeur van de Belgische chocolade is, gaat die erkenning ook verder dan onze landsgrenzen. Terwijl Ducobu altijd op zoek is naar creatieve ideeën voor speciale gelegenheden, is het vooral de collectie originele chocoladetabletten in de vorm van zijn logo die deze vakman typeert. De intensiteit van de chocolade varieert. Praliné van amandelen, gekarameliseerde amandelen of karamel worden vooral gecombineerd met melkchocolade; praliné van hazelnoten en gekarameliseerde hazelnoten eerder met pure chocolade. Marc Ducobu werkt bijna uitsluitend met chocolade uit Madagaskar



omwille van de toets van vanille en de ronde smaak. In elk stukje chocolade proef je fruit, bloemen, cacao met een subtiele toets van sinaasappel, vanille met karamel, zelfs koekjes of gegrild gedroogd fruit.

IRSI

La réputation d'Irsi a traversé les époques en perpétuant la tradition, la passion et la création propre au créateur de la maison. C'est donc un large panel de pralines aux multiples saveurs qui continue d'être produit artisanalement dans l'atelier avant sa vente distribuée dans les magasins de Waterloo et Bruxelles. Outre les bouchées classiques, au praliné, au massepain ou aux ganaches aromatisées, Irsi propose un assortiment signature de 7 Manons dont une version originale de vanille noire au chocolat noir. Autre savoir-faire : les trois variétés de bouchées à la crème fraîche fouettée enrobée de chocolat fondant. La maison Irsi réalise également des pâtes de fruits confectionnées à l'ancienne à partir des meilleurs fruits. Elles se dégustent nature ou enrobée de chocolat.

Irsi heeft haar reputatie te danken aan de creativiteit, traditie en passie van de oprichter van het huis. Het uitgebreide assortiment pralines wordt artisaanaal bereid in het atelier en verkocht in de winkels in Waterloo en Brussel. Naast het gamma klassieke pralines met marsepein of gearomatiseerde ganaches en pralinés, heeft Irsi ook een speciale reeks van 7 Manons, inclusief een originele versie van donkere vanille met pure chocolade. Ook goed om weten: Irsi maakt drie verschillende pralines met slagroom, omhuld met fondant chocolade. Daarnaast vind je hier ook traditionele en artisaanaal gemaakte fruitsnoepjes, met of zonder een laagje chocolade erond.

02 354 66 21

Chaussée de Bruxelles 176
1410 Waterloo
www.chocolatier-irsi.be



PASSION CHOCOLAT

Voir pagina: 29

Zie pagina: 29

02 351 10 67

Chaussée de Bruxelles 238/2
1410 Waterloo
www.passionchocolat.be

WAVRE

LIO NEW

Dès l'âge de 12 ans, Lionel Focant voulait être chocolatier. Après des études à Bruges suivies de divers stages chez Marcolini, Van Dender et Wittamer, il crée son atelier à Limal où très vite il rencontre le succès avec sa praline garnie d'une ganache à la violette qui rappelle les bonbons d'enfance. Le chocolat est un véritable art culinaire pour « Lio » et, comme tous les bons chefs, il sélectionne ses produits avec soin. Il n'hésite pas à agrémenter subtilement ses ganaches d'épices naturelles pour en diversifier les saveurs. Avec des ganaches sobres et intenses, ses pralines au romarin ou aux piments sont de réelles bombes gustatives. Dans l'assortiment, on retrouve également le dôme au caramel beurre salé qui se décline en version chocolat noir ou lait. Moelleuse et parfaitement équilibrée, cette praline est devenue incontournable. Lio réalise également de délicieuses glaces artisanales et de la pâtisserie.

Reeds op zijn twaalfde wist Lionel Focant dat hij chocolatier zou worden. Na zijn opleiding in Brugge, gevolgd door verschillende stages bij Marcolini, Van Dender en Wittamer, vestigde hij zijn atelier in Limal. Hij oogstte al snel succes met zijn praline gearmeerd met een violetganache – een knipooeg naar de snoepjes uit onze kindertijd. Chocolade vertegenwoordigt voor 'Lio' niets minder dan culinaire kunst, en zoals elke goede chef selecteert hij zijn producten met zorg. Hij aarzelt niet om op subtiele wijze natuurlijke kruiden aan zijn ganaches toe te voegen om de smaken te diversifiëren. Zijn pralines met een sobere en intense ganache gearomatiseerd met rozemarijn of chilipeper zijn echte smaakbommetjes. In het assortiment vinden we ook een dome van gezouten boterkaramel, in een pure of melkchocoladeversie. Deze zachte en perfect uitgebalanceerde praline geniet stilaan de status van een icoon. Lio maakt ook heerlijk ambachtelijk ijs en gebak.

0475 36 62 34

Rue des Carmes 12
1300 Wavre
www.chezlio.be



WAYS

LA CABOSSE D'OR

Cette entreprise familiale fête son cinquantième anniversaire cette année. Réputée pour l'authenticité de ses produits réalisés avec les meilleurs chocolats, ce sont les filles du créateur qui perpétuent aujourd'hui les valeurs de qualité et de tradition de la maison. Plus de 80 recettes se déclinent en bouchées diverses, toutes réalisées de façon artisanale et personnalisées à la main pour offrir un saveur unique. Les craquants au chocolat noir enrichi de mousse chocolat, noisette, moka ou praliné portent parfaitement leur nom. La maison est également réputée pour ces caraques aux multiples origines de chocolat. Mais lors de la visite de la boutique ou du nouveau site internet, il sera également difficile de résister à la gourmandise des mendiants géants garnis généreusement de fruits secs et en coques.

Dit familiebedrijf, dat bekend staat voor de authenticiteit van haar producten gemaakt met de beste chocolade, viert dit jaar haar vijftigste verjaardag. Het zijn de dochters van de chocolatier die vandaag de kwaliteit en traditie van het huis bestendigen. In het aanbod zitten meer dan 80 recepten, verwerkt in pralines die op artisanale wijze met de hand gemaakt worden om een unieke smaak te bieden. De 'Craquants', krokante zwarte chocolade met chocolademousse, hazelnoot, mokka of praliné, maken hun naam helemaal waar. Het huis staat evengoed bekend voor de 'caraques' van chocolade van uiteenlopende origines. En bij een bezoek aan de winkel of de nieuwe website wordt het moeilijk om te weerstaan aan de studentenhaver die rijkelijk bestrooid is met gedroogd fruit en noten.

02 633 15 64

Rue la Hutte 13

1474 Ways

www.lacabossedor.be



WÉPION

LES CHOCOLATS DE NAMUR - PATRICK CLAUDE

Patrick Claude a imposé progressivement sa signature dans le cénacle des chocolatiers belges. 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. Au printemps, il utilise les fraises de son jardin et, en été, les feuilles de basilic, les fleurs bio de la ferme de la Sarthe ou une gelée citron & bergamote pour sa nouvelle bouchée « Estivale » à la ganache Sao-Thomé 70%. Pour l'automne : baie de cassis et gelée de groseilles rouges font leur apparition alors qu'en hiver, la mandarine bio « satsuma » exalte une ganache 72% d'origine Equateur. La foisonnante production de Patrick Claude est distribuée dans les commerces qui partagent les mêmes valeurs que le chocolatier et dont la liste se retrouve sur Facebook.

Patrick Claude heeft zich stilaan een plek veroverd in de top van de Belgische chocolatiers. In zijn creaties waakt hij streng over de originele aroma's door geen kleurstoffen of aroma's toe te voegen. Hij gebruikt natuurlijke ganaches van seizoensfruit om zijn pralines te aromatiseren. In de lente zijn dat aardbeien uit zijn eigen tuin en in de zomer basilicum, bloemen van bioerderij 'Ferme de la Sarthe' of een gelei van citroen en bergamot, die hij gebruikt heeft voor zijn nieuwe creatie 'Estivale', in een ganache van 70 % Sao-Tomé. In de herfst gebruikt hij graag zwarte bessen en een gelei van rode bessen. En in de winter tikt de bio satsumamandarijn, de ganache van 72 % uit Ecuador naar een hoger niveau. De volledige collectie van Patrick Claude wordt verdeeld door zaken die dezelfde waarden hebben als de chocolatier. De lijst is terug te vinden op Facebook.

0498 05 57 71

Rue de la Justice 1

5100 Wépion



ZELE

GOÛT FOU

Onze Ontdekking van het Jaar 2021 blijft verbazen met nieuwe creaties. Niels Segers en Justine Lanoo openden in 2019 hun chocoladezaak die ze meteen een heel eigen identiteit gaven. Beide hadden daarvoor ruim ervaring opgedaan. Niels bij onder meer Debaere in Brussel en Burie in Antwerpen en Justine bij Joost Arijns. Kennis en kunde die ze bundelden en sinds nog maar een paar jaar met verve vormgeven. Hun pralines zijn bolvormige pareltjes of kleine vierkantjes gevuld met originele vullingen zoals hun signatuurpraline met kersen en praliné van tonkabonen. De dessertsnackbars beschouwen ze als hun meest innoverende creatie. Het zijn dessertklassiekers die ze vertalen naar snackrepen zoals sachertaart en citroenmeringue. Hun nieuwste creatie zijn dadelbars en huisgemaakte granola met cacaojuice.

Notre Découverte de l'Année 2021 continue de nous étonner avec de nouvelles créations. Niels Segers et Justine Lanoo ont ouvert leur boutique de chocolat en 2019, une boutique à laquelle ils ont immédiatement apporté une identité propre. Avant cela, ils avaient tous deux acquis une grande expérience: Niels chez Debaere à Bruxelles et Burie à Anvers, entre autres, et Justine chez Joost Arijns. Ils ont associé leurs connaissances et leurs compétences qu'ils expriment avec talent depuis quelques années seulement. Leurs pralines sont des petites perles sphériques ou des petits carrés fourrés de garnitures originales comme leur praline signature à la cerise et au praliné de fèves de tonka. Ils considèrent leurs bars dessert comme leur création la plus innovante. Il s'agit de desserts classiques qu'ils traduisent en bars à croquer comme la Sacher Torte (gâteau viennois) et la meringue au citron. Leurs dernières créations sont les bars de dattes et le granola fait maison avec du jus de cacao.

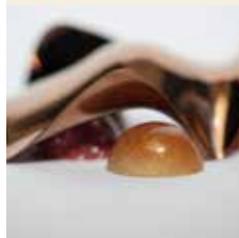


052 33 27 01

Kouterstraat 53b

9240 Zele

www.goutfou.be



ZOTTEGEM

PRALIFINO

Zie pagina: 18

Voir pagina: 18

09 360 45 43

Stationsstraat 24

9620 Zottegem

www.pralifino-zottegem.be



MÁSALTO
espresso

Discover our exceptional coffee,
now at home.

shop.masalto.be



ESCH-SUR-ALZETTE

LOLA VALERIUS **NEW**

Nouvelle venue dans le monde très fermé des chocolatiers dignes de ce nom au Grand-Duché, la jeune Lola et ses créations colorées ont retenus toute notre attention. Si le design est moderne et très réussi, ses pralines ou bonbons chocolatés ont trouvés pour la plupart un point d'équilibre entre goût et sucrosité, la chocolatière utilisant le Mucilage (partie blanche entourant les fèves) pour sucrer ses préparations, allant ainsi au bout de sa philosophie. Celle au café, caramel vanille, gianduja café croustillant, coque chocolat au lait apporte un tel goût de café que l'on a l'impression de croquer un bel expresso tandis que le Passion poivre Timut, coque chocolat noir et dont la fraîcheur explose sur la longueur, apporte des notes poivrées et citronnées bien marquées ; magique !

27 56 97 44

Avenue de la Gare 37
4130 Esch-sur-Alzette
www.lolavalerius.com



LUXEMBOURG

CHOCOLATE HOUSE

Face au Palais grand-ducal, un autre palais, celui de la gourmandise aménagée dans un bâtiment empreint d'histoire. Aujourd'hui, celle-ci s'écrit au travers de multiples produits chocolatés réalisés à partir de chocolat belges et français. La maison privilégie les arômes naturels, n'utilise pas de graisses végétales ni de palme et encore moins de conservateur. La gamme est large, aux pralines classiques s'ajoutent des versions vegan, sans lactose et halal mais aussi les « hot-chocolate-spoons » à laisser fondre ou des sujets façonnés pour les événements du calendrier. Entourée de ses enfants et d'une fidèle équipe d'artisans, Nathalie Bonn, s'est aussi établie à Echternach et à Mersch et s'est exportée à Reims, au Moyen-Orient et 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
1728 Luxembourg (ville)
www.chocolate-house-bonn.lu



NAMUR

Cela fait plus d'un siècle et demi que cet artisan des saveurs apporte un soin particulier à la sélection des matières premières, c'est également une des dernières maisons à fabriquer ses fruits confits, massepains, crème de marrons et autres pralinés qui viendront garnir les chocolats et pâtisseries encore conçues sur base des recettes ancestrales qui ont contribué à la réputation de la maison. Aux côtés des pralines classiques, on retrouve des tablettes de diverses origines, des napolitains classiques ou fourrés gianduja ainsi qu'une excellente pâte à tartiner maison. Les orangettes ont également un succès qui traverse les frontières.

43 69 23

Rue de Bitbourg 2
1273 Luxembourg (ville)
www.namur.lu



NEUHAUS

Sans la famille Neuhaus qui aurait contribué à écrire 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. Aujourd'hui, les Maîtres chocolatiers collaborent avec des chefs renommés pour élaborer de nouvelles créations à partir des meilleurs chocolats issus de sources durable et équitable. On ne cite plus les classiques qui ont fait la renommée de la maison. Ces derniers mois, c'est avec l'assortiment d'amusettes que le chocolatier a égayé la période de confinement. Il s'agit de cinq saveurs familières enrobées de chocolat riche en saveurs : blonde salée, nougat miel, café, caramel et biscuits. Autant de bouchées pour se faire plaisir ou gâter autrui. L'amusette café est un mariage de chocolat blanc et café noir qui deviendra vite irrésistible pour accompagner votre café crème de l'après-midi.

27 84 86 69

Rue A. Weiker 5
2721 Luxembourg (ville)
www.neuhauschocolates.com



OBERWEIS

Perpétuant une tradition familiale de longue date, les frères Oberweis ne cessent de remettre l'ouvrage sur le métier pour créer de nouvelles sensations gustatives ou encore améliorer les chocolats emblématiques de la maison. C'est dans ce but qu'ils portent une attention particulière à la sélection de cacao d'origine qu'ils associent toujours avec des ingrédients de première qualité. La signature de ces magiciens de la gourmandise se retrouve dans des tablettes haut de gamme qui se déclinent par dizaine mais aussi dans les petits carrés napolitains aux 5 origines du monde dont on se délecte avec un café. La délicatesse des truffes déclinées en plusieurs parfums et textures comme l'intensité de la saveur des pralinés est également reconnue par les croqueurs de chocolat qui ont élevés cette maison au rang de temple de la gourmandise.

40 31 40 1

Grand-Rue 16
1660 Luxembourg (ville)
www.oberweis.lu



SOLEUVRE

OCHOCOLATS

Avec la boutique et le salon de dégustation de Monique Kunnert, Euphrasie Mbambe a trouvé une vitrine de choix pour distribuer sa collection de pralines aux saveurs métissées plus connue sous signature de Sigoji. Chocolatière engagée dans le bean to bar et reconnue par diverses distinctions, dont Gault et Millau en 2019, elle torréfie dans sa nouvelle « fèverie » 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. Ne manquez pas les « signatures » belge d'Euphrasie : le Pavé Cinasien associant un praliné craquant aux noisettes à du yuzu ou les Sourires de Rochefort qui sont des pralines au caramel beurre salé ou au caramel vanille.

26 59 06 49

Rue Metzlerlach 276
4411 Soleuvre
www.ochocolats.lu



STEINFORT

GENAVEH

Cette maison réputée du Grand-Duché doit sa réputation à son savoir-faire comme à la qualité de ses produits. Alexandra Kahn revendique bien au-delà du packaging l'empreinte grand-ducale et personnelle de ces chocolats qu'elle apprécie appeler « bonbons ». Du piquant au grand classique, en passant par des touches salées et l'hyper chocolaté, on apprécie cette farandole de saveurs gourmandes que nous propose la maison. Les fingers pralinés se déclinent en plusieurs parfums et associations, et si les tendres guimauves s'entourent de chocolat, cela reste bien les « bonbons » que nous plébiscitions comme ces incontournables demi-coques nougatine fourrées d'un praliné aux noisettes du Piémont qui nous étourdissent de gourmandise.

27 62 16 17

Rue de Koerich 52A
8437 Steinfort
www.chocolaterie-genaveh.com



WALFERDANGE

CHOCOLATS DU COEUR

Un grand coup de cœur pour cette chocolaterie intégrée au sein des ateliers protégés du Tricentenaire qui n'a cessé d'évoluer depuis sa création. Autour des salariés polyhandicapés, une équipe compétente veille à la mise en œuvre des recettes originales élaborées en compagnie de chefs réputés du pays tout comme à la formation du personnel aux techniques de fabrication. Une attention particulière est portée à la sélection des matières premières qui sont toujours issues du commerce équitable et de la filière bio. Tout cela contribue à la production d'un assortiment créatif proposant beaucoup d'élégance et de saveurs gustatives tel que les pralines à la violette ou amande yuzu. On profitera du passage au bar à chocolats pour faire une pause gourmande autour des douceurs maisons.

26 33 07 71

Route de Diekirch 50
7220 Walferdange
www.chocolats-du-coeur.business.site



WEMPERHARDT

BELGIAN CHOCOLATE DESIGN

On ne reste pas de marbre devant les produits de cette chocolaterie qui, depuis son entrée au guide, confirme son talent et ses capacités de créations à travers son assortiment de pralines et de truffes. A partir d'ingrédients issus du commerce équitable, ils s'inspirent du savoir-faire des grands chocolatiers belges pour produire des bouchées originales mais aussi classiques. A côté des traditionnelles ganaches aromatisées, découvrir l'association réussie du chocolat et de la moutarde reste une surprise inattendue. On ne passe pas sous silence les incontournables pâtes à tartiner dont celle aux sésames torréfiés qui est particulièrement succulente. Les produits sont disponibles à la boulangerie ou la grande épicerie de la galerie Massen. Quant aux croqueurs de chocolat en manque, ils peuvent consommer sur place.

35 22 69 01

Op der Haart 24
9999 Wemperhardt
www.massen.lu



100 years

LECOQC

FLAVOURS

Lecocq Flavours brengt smaak in jouw wereld!

100 jaar smaakmaker. Al vier generaties lang ontwikkelt Lecocq Flavors 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.

Expert du goût depuis 100 ans. 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.



INDEX CHOCOLATIERS BELGIË-BELGIQUE

L' ALCHEMIE DU CHOCOLAT , 1050 Bruxelles - Brussel	24
L' ALCHEMIE DU CHOCOLAT , 1180 Bruxelles - Brussel	24
L' ALCHEMIE DU CHOCOLAT , 4120 Neupré	59
L' ALCHEMIE DU CHOCOLAT , 1410 Waterloo	68
JAN ANDRIES , 9402 Meerbeke	58
CHOCOLATIER ANTON , 9450 Denderhoutem	35
JOOST ARIJS , 9000 Gent	40
ARIQUA DENIS , 5300 Andenne	13
ARNOULD , 6870 Saint-Hubert	62
AUBRION CHOCOLATES , 3070 Kortenberg	49
B-ART CHOCOLATES , 3630 Maasmechelen	55
BBYB CHOCOLATES , 8000 Brugge	21
BEUGNIES LES CHOCOLATS , 8510 Marke	56
BITTERSWEET , 3000 Leuven	52
BONAPARTE , 3680 Maaseik	55
CHOCOLADEHUIS BOON , 3500 Hasselt	44
CHOCOLATERIE ALAIN BRESSANT , 6500 Beaumont	18
C COMME , 7711 Dottignies	37
LA CABOSSE D'OR , 1474 Ways	70
THE CACAO PROJECT , 2800 Mechelen	57
THE CACAO TREE , 1640 Sint-Genesius-Rode	63
THE CACAO TREE , 3080 Tervuren	65
CALINOR SHOP EN ATELIER , 8900 Ieper	46
CAPRICE , 5004 Bouge	20
CARRÉ NOIR , 4000 Liège	54
CENTHO , 1000 Bruxelles - Brussel	24
CENTHO , 3080 Duisburg	37
CENTHO , 1910 Kampenhout	47
CHOCOLAT CHAMPAGNE , 6280 Gerpinnes	43
CHOCOLAT CHAMPAGNE , 1460 Ittre	46
CHEZ BLANCHE , 4000 Liège	54
CHOC'ATELIER , 8020 Oostkamp	60
CHOCBERLEY , 3540 Herk-De-Stad	45
THE CHOCOLATE LINE , 2000 Antwerpen	13
THE CHOCOLATE LINE , 8000 Brugge	22
CHOCOLATE NATION , 2000 Antwerpen	13
CHOCOLATIER M , 8300 Knokke-Heist	48
LES CHOCOLATS DE FABIAN , 7020 Nimy	59
MARIJN COERTJENS , 9000 Gent	41
LE COMPTOIR D'HONORÉ , 6760 Virton	67
CÉDRIC DE TAEYE , 7890 Ellezelles	38
LA DACQUOISE , 6534 Gozée	43
DARCIS , 6940 Durbuy	38
DARCIS , 4650 Herve	45
DARCIS , 4802 Heusy	45
DARCIS , 4000 Liège	55
DARCIS , 4910 Theux	65
DARCIS , 4800 Verviers	66
DEDRIE , 8630 Veurne	67
DEDUYTSCHAEVER , 9000 Gent	41
DELREY , 2018 Antwerpen	14

DEMARET , 4651 Battice	17
DEMARET , 4800 Verviers	67
DEMEESTERE , 3001 Heverlee	45
DEREMIENS , 6810 Prouvy	61
DIDIER SMEETS , 4607 Berneau	19
DOM , 2500 Lier	53
DOM , 2243 Pulle	61
DUCOBU , 1410 Waterloo	68
CHOCOLAT ESSENTIEL , 1370 Jodoigne	47
FREDERIC BLONDEEL , 1081 Bruxelles - Brussel	25
GALLER , 1000 Bruxelles - Brussel	25
CHOCOLATIER GAUTHIER , 2800 Mechelen	57
LAURENT GERBAUD , 1000 Bruxelles - Brussel	26
LAURENT GERBAUD , 1180 Bruxelles - Brussel	26
GIOT , 1380 Lasne	51
CHOCOLATIER GOOSSENS , 2018 Antwerpen	14
LE GOÛT D'OR , 9900 Eeklo	38
GOÛT FOU , 9240 Zele	71
JÉRÔME GRIMONPON , 1180 Bruxelles - Brussel	26
GÜNTHER WATTÉ , 2000 Antwerpen	15
HANNES D'HEEDENE , 8540 Deerlijk	34
HD GHENT - BY HILDE DEVOLDER CHOCOLATIER , 9000 Gent	42
IN CHOC BY TOM COOSEMANS , 2000 Antwerpen	15
IRSI , 1000 Bruxelles - Brussel	27
IRSI , 1410 Waterloo	69
JEAN LE CHOCOLATIER , 6720 Habay-la-Neuve	44
JITSK , 2018 Antwerpen	15
KAKO , 5060 Sambreville	62
L'ATELIER Ô CHOCOLAT , 5500 Dinant	35
LEGAST , 7090 Braine-le-comte	21
LES CHOCOLATS D'EDOUARD , 6820 Florenville	39
LES CHOCOLATS DE NAMUR - PATRICK CLAUDE , 5100 Wépion	70
LIO , 1380 Lasne	51
LIO , 1300 Wavre	69
LES MAC À OLI , 1470 Genappe	40
MAOLINE , 1420 Braine-l'Alleud	20
MARIOCA , 9820 Merelbeke	58
MCHOCOLATE , 4960 Malmedy	56
MI JOYA , 3080 Tervuren	65
MILLESIME CHOCOLAT , 4100 Seraing	63
MILLESIME CHOCOLAT , 1200 Bruxelles - Brussel	27
NEUHAUS-BRUXELLES , 1000 Bruxelles - Brussel	28
ADRIEN NICAISE - CHOCOLADRI , 1480 Tubize	65
BENOIT NIHANT , 4340 Awans	16
BENOIT NIHANT , 4053 Embourg	39
BENOIT NIHANT , 1050 Bruxelles - Brussel	28
BENOIT NIHANT , 4000 Liège	55
PARFAIT , 8870 Izegem	47
PARFAIT , 8930 Menen	58
PASSION CHOCOLAT , 1000 Bruxelles - Brussel	29
PASSION CHOCOLAT , 1150 Bruxelles - Brussel	29
PASSION CHOCOLAT , 1410 Waterloo	69
LA PAUSE CHOCOLAT THÉ , 6800 Libramont-Chevigny	53
LA PAUSE CHOCOLAT THÉ , 6900 Marche-en-Famenne	56
PIERRE PLAS , 6600 Bastogne	17

PRALIFINO , 8730 Beernem	18
PRALIFINO , 8000 Brugge	22
PRALIFINO , 8620 Nieuwpoort	59
PRALIFINO , 9100 Sint-Niklaas	64
PRALIFINO , 8490 Varsenare	66
PRALIFINO , 8630 Veurne	67
PRALIFINO , 9620 Zottegem	71
PRALINETTE , 8000 Brugge	22
PUUR , 2440 Geel	39
PUUR , 2300 Turnhout	66
CHOCOLATIER REEN , 3078 Kortenberg	50
BERNARD SCHOBENS , 1325 Chaumont-Gistoux	33
SIGOJI , 5590 Ciney	34
SIGOJI , 5580 Rochefort	61
SOETKIN , 2550 Kontich	49
CHOCOLATERIE SUKERBUYC , 8000 Brugge	24
V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER , 2000 Antwerpen	16
V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER , 8000 Brugge	24
V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER , 8900 Ieper	46
V-CHOCOLATIER BY SWEERTVAEGHER , 8500 Kortrijk	50
VAN DENDER , 1030 Bruxelles - Brussel	29
CHOCOLATES VAN HECKE , 9820 Merelbeke	59
VAN HOOREBEKE , 9000 Gent	42
VAN NUETEN , 8300 Knokke-Heist	49
CHOCOLATERIE VANDENBOUHEDE , 9000 Gent	42
VANESSA RENARD FINEST CHOCOLATE , 1040 Bruxelles - Brussel	30
VERCRUYSE , 8500 Kortrijk	51
CHOCOLADE-ATELIER VYVERMAN , 9100 Sint-Niklaas	64
CHOCOLATIER WAUTERS , 9100 Sint-Niklaas	64
OLIVIER WILLEMS , 8400 Oostende	60
WITTAMER , 1000 Bruxelles - Brussel	30
XOCOLATA , 3060 Bertem	19
XOCOLATE , 1030 Bruxelles - Brussel	31
YASUSHI SASAKI , 1150 Bruxelles - Brussel	31
YUZU , 9000 Gent	43
ZUUT , 3000 Leuven	52
DE ZWARTE VOS , 9800 Deinze	35

INDEX CHOCOLATIERS GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG

BELGIAN CHOCOLATE DESIGN , 9999 Wemperhardt	75
CHOCOLATE HOUSE , 1728 Luxembourg	73
CHOCOLATS DU COEUR , 7220 Walferdange	75
GENAVEH , 8437 Steinfort	75
LOLA VALERIUS , 4130 Esch-sur-Alzette	73
NAMUR , 1273 Luxembourg	74
NEUHAUS , 2721 Luxembourg	74
OBERWEIS , 1660 Luxembourg	74
OCHOCOLATS , 4411 Soleuvre	74

Team Gault&Millau

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

ISBN: 9789079273324
EAN: 9789079273324

Drukkerij - Imprimerie
Albe De Coker



Deze gids wordt gemaakt zonder CO₂-emissie
Ce guide est produit avec zéro émission de CO₂

Printed on UPM Sol matt 80 g/m², 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 © 2021 by GaultMillau Benelux NV-SA

Vertalingen/Traductions
Quatrad / Words & Things

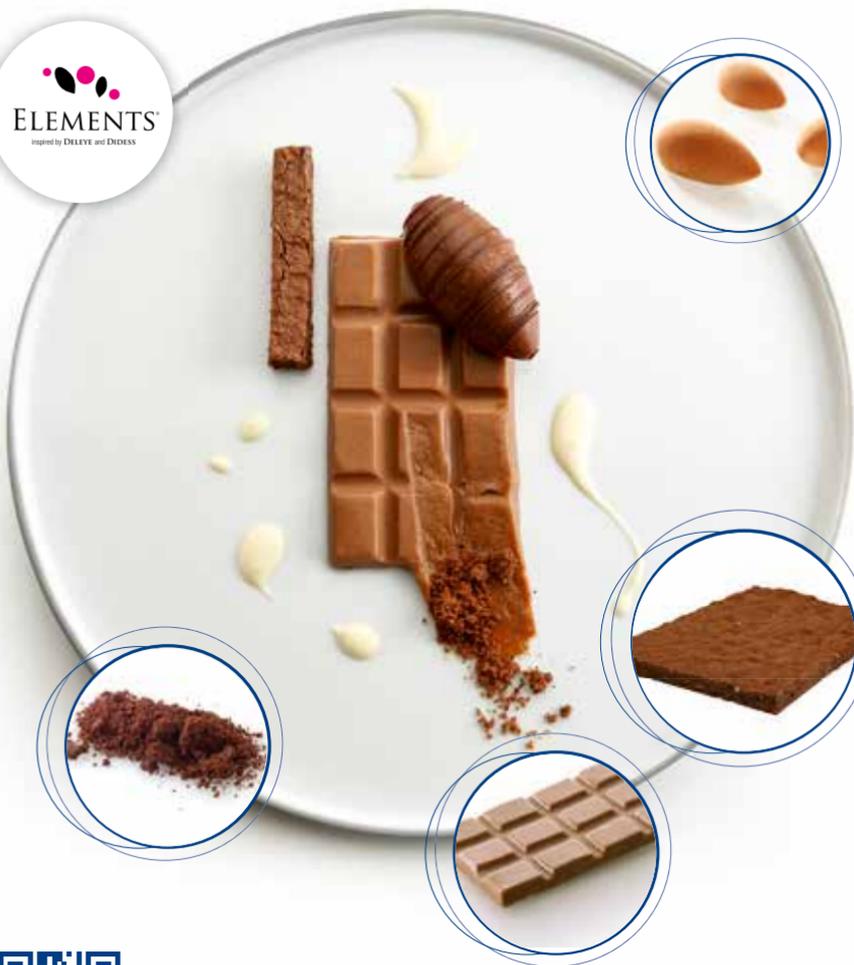
© Foto credits:
caffeine.be, Cedric Verhelst, Christian Delvaux, Superboite, Lennen Descamps, Victor
Van Langenhove, Marco Mertens, Olivier Polet

De uitgever wijst elke verantwoordelijkheid af met betrekking
tot eventuele vergissingen of weglatingen in dit boek.
L'éditeur 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

Looking for
creativity ?

**ELEMENTS™**
inspired by DILLYVE and DIDESS



didess.com

Didess®
Creative taste experience



9,95 €

Thanks to our project partners

