



# SPECIAL: CHOCOLADE



## 'Ik wil voortdurend vernieuwen'

### CHOCOLATIER DIETER CORNELIS Kessel-Lo

#### Wat is uw favoriete praline?

'Ik heb een voorkeur voor de praline met melkchocolade, caramel en fleur de sel. Een heerlijke combinatie.'

#### Van welke chocolade houden Leuvenaars het meest?

'Dat hangt af van klant tot klant. Hier komen mensen die enkel fondant kopen of juist enkel witte of melkchocolade. De meerderheid van mijn klanten verkiest een mengeling van de smaken.'

#### Maakt u iets speciaals voor de Sint?

'Ik maak chocoladefiguren. Verder verkoop ik ook zelfgemaakte marsepeinballetjes. Maar de mensen komen toch voornamelijk naar hier voor de chocolade.'

#### Wat vindt u het mooiste aan uw beroep?

'De creativiteit. Ik kan heel veel speciale dingen doen met de chocolade. Er zijn ook veel speciale dagen, zoals Sinterklaas, Kerstmis en Valentijnsdag. Ik wil dan ook niet elk jaar hetzelfde aanbieden, maar voortdurend vernieuwen.'

#### Eigenaar/Uitbater:

Dieter Cornelis

Open sinds: 2012

#### Adres:

Gemeentestraat 76

3010 Kessel-Lo

tel. 0477-38.60.99

[www.chocolatierdietercornelis.be](http://www.chocolatierdietercornelis.be)

[dieter@dietercornelis.be](mailto:dieter@dietercornelis.be)



## 'De pralines worden gemaakt zonder bewaarmiddelen'

### RAETS-PUTSEYS Leuven

#### Wat is uw favoriete praline?

'Ik lust heel veel soorten graag, zoals de witte manon en de koffiepraline. De klanten hebben die zo genoemd omdat we deze praline vroeger in onze tearoom bij de koffie serveerden. Ook de *losanges* met een laagje marsepein vind ik heerlijk.'

#### Van welke chocolade houden Leuvenaars het meest?

'De meesten kiezen toch voor melkchocolade. De Leuvenaars kennen ons gamma goed. Ze houden van onze manons en de druiventrossen met marsepein. Al onze pralines worden met de grootste zorg vervaardigd en dit alles zonder bewaarmiddelen.'

#### Maakt u iets speciaals voor

#### de Sint?

'Absoluut, daar zijn we echt voor bekend in Leuven en omstreken. We maken aangepaste chocoladefiguren en ons assortiment marsepein is heel uitgebreid.'

#### Wat vindt u het mooiste aan uw beroep?

'Ik hou van de variatie die het met zich meebrengt. Chocolade kan u voor zo veel gelegenheden geven: een verjaardag, een bedanking, een feestdag, enzovoort. Er is altijd wel een goede reden.'

**Eigenaar/Uitbater:** De heer en mevrouw Raets-Putseys

**Open sinds:** 1978

#### Adres:

Nieuw adres: Leopold

Vanderkelenstraat 24

3000 Leuven

tel. 016-22.51.83

[www.users.skynet.be/chocolaterie-raets-putseys](http://www.users.skynet.be/chocolaterie-raets-putseys)

Tekst en foto's:  
Evelyne Sauvage



## 'Ik speel graag met smaken'

### BITTERSWEET Leuven

#### Wat is uw favoriete praline?

'Ik heb meerdere favoriete pralines, waaronder de *crunchy*. Die maak ik met melkchocolade en speculaas. De praline waar ik het meest trots op ben, is die met Thaise basilicum en mandarijn.'

#### Van welke chocolade houden Leuvenaars het meest?

'De Leuvenaars volgen de trend van de donkere chocolade. Omdat mijn winkel in het toeristische centrum van Leuven ligt, heb ik ook veel buitenlandse klanten. De Amerikanen verkiezen melkchocolade. De Aziaten gaan dan weer voor fondant.'

#### Maakt u iets speciaals voor de Sint?

'Ik maak niet heel veel voor de

Sint, omdat er gewoonweg te weinig mooie vormen bestaan. De meeste sinterklaasvormen zijn naar mijn mening te klassiek, in tegenstelling tot de vormen voor Pasen. Maar mijn focus ligt op de pralines en dat weten de klanten ook.'

#### Wat vindt u het mooiste aspect van uw beroep?

'Het spelen met smaken en het experimenteren vind ik heel leuk. Zo ben ik momenteel in opdracht van de Lubbeekse mosterdproducent De Ster pralines aan het maken.'

#### Eigenaar/Uitbater:

Bram Jaenen

Open sinds: 2011

#### Adres:

Eikstraat 2

3000 Leuven

tel. 0495-80.08.88

www.bittersweet.be

info@bittersweet.be



## 'Ambachtelijke en kwalitatieve chocolade'

### DEMEESTERE Heverlee

#### Wat is uw favoriete praline?

'Dat is zonder twijfel de pure ganache met het logo van Demeestere. Dat is hele donkere chocolade met een zuivere smaak.'

#### Van welke chocolade houden Leuvenaars het meest?

'In het algemeen houden ze niet zo van hele speciale en overheersende smaken. Leuvenaars gaan voor kwalitatieve en verse chocolade. Echte chocoladeliefhebbers kiezen resoluut voor fondant.'

#### Maakt u iets speciaals voor de Sint?

'Zeer zeker. We hebben nu heel veel chocolade, marsepein en speculaas in ons

aanbod. Alles gebeurt hier op ambachtelijke wijze. Elk figuurtje, elke praline en elk gebakje is handgemaakt. Heel de maand december is het razend druk.'

#### Wat vindt u het mooiste aspect van uw beroep?

'We vinden het fijn om zelf te kunnen creëren en onze stempel te drukken. We kiezen voor een klassiek aanbod met een hedendaagse touch. We willen ons ook onderscheiden van de industrie, dat is belangrijk.'

#### Eigenaar/Uitbater:

Wim en Nancy Demeestere

Open sinds: 2003

#### Adres:

Naamsesteenweg 288

3001 Heverlee

tel. 016-26.13.16

www.chocolade-demeestere.be