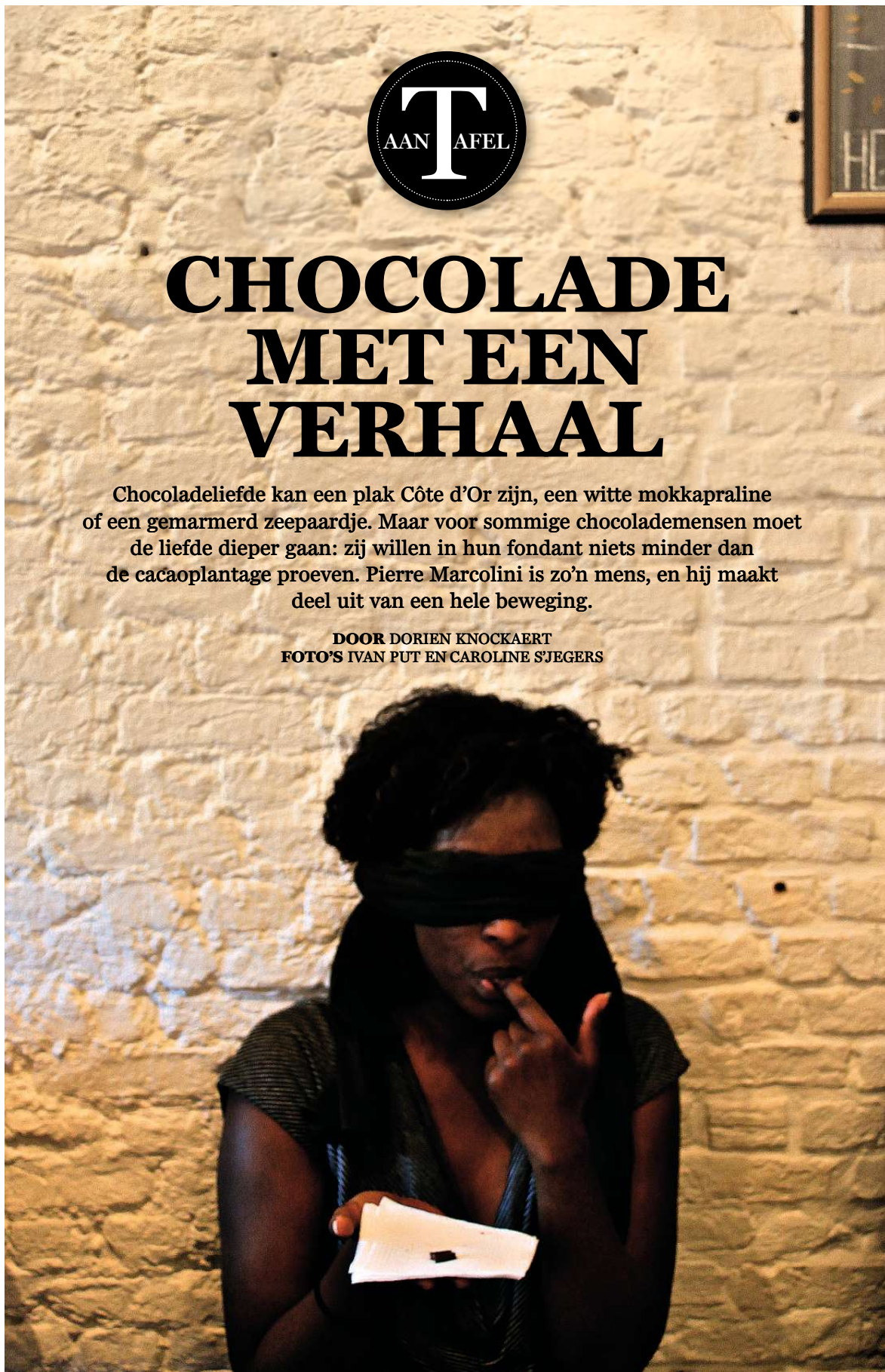




CHOCOLADE MET EEN VERHAAL

Chocoladeliefde kan een plak Côte d'Or zijn, een witte mokkapraline of een gemarmerd zeepaardje. Maar voor sommige chocolademensen moet de liefde dieper gaan: zij willen in hun fondant niets minder dan de cacaoplantage proeven. Pierre Marcolini is zo'n mens, en hij maakt deel uit van een hele beweging.

DOOR DORIEN KNOCKAERT
FOTO'S IVAN PUT EN CAROLINE S'JEGERS





PIERRE MARCOLINI
'DE BAND MET DE CACAO,
MET HET NATUURPRODUCT
WAAR HET ALLEMAAL OM
DRAAIT, GAAT VERLOREN'

gIds

CHOCOLADE MET EEN VERHAAL



Aan de buitenkant is het gewoon een net bedrijfe in een Brusselse kmo-zone. Vanbinnen is het het atelier van Pierre Marcolini, een van de meest befaamde chocolatiers van ons land. Hij heeft me naar zijn werkplek gelokt met een superdecadent chocoladedesert, waarvan u op de volgende bladzijden het recept vindt. Maar eigenlijk had hij geen koffiekranse in gedachten, blijkt wanneer ik arriveer. Niets voeten onder tafel steken, niets pralinedoosjes openfrietmelen. 'Trek even deze overall aan en zet dit kapje op je haar, als het niet erg is. Dan kunnen we eraan beginnen.' De meester wil me iets tonen: zijn magazijn.

Het magazijn van Marcolini is een plek waarvan je denkt dat ze alleen in de tropen en in films voor jongetjes bestaat. Het is een loods vol enorme zakken cacao bonen. Cacao uit Mexico, Ghana, Peru, Ecuador, elk in aparte, donkere vakken, en aan de muur hangt een grote wereldcacaokaart. Marcolini leidt me erin rond zoals je iemand door een stal vol racepaarden zou leiden, of door een collectie moderne kunst. Maar eigenlijk is het nog specialer. In België koopt vandaag praktisch geen enkele chocolatier nog zelf zijn cacao om zelf zijn chocolade te maken, zegt

hij. Hij wel, en daar is hij trots op. Hij toont me in het atelier hoe hij zijn cacao bonen veel fijner maalt dan de industriële concurrentie: 'Tot 13 micrometer, terwijl het in de fabriek maar tot 22 gaat. En in de kneedmachine blijft de cacao 24 uur, tegenover hooguit vijf uur voor fabriekschocola.' Met lepeltjes zet hij het onderricht kracht bij: een paar krokante, pas gebrande cacao brokjes, een vlok gemalen cacao waarin de pletwals verrassend fruitige aroma's heeft vrijgemaakt, een hap van de smeuge massa uit de kneedmachine. Daarna wordt het chocolade.

WEG MET DE TURBOCAAO

Chocolade van Marcolini is *bean-to-bar*, zelf geproduceerd van boon tot reep. In Amerika is het een trend, in België tot nu toe niet. In het begin van de twintigste eeuw telde ons land nog tientallen kleine chocolademakers. Vandaag is een chocolatier iemand geworden die chocolade koopt van een groot bedrijf, zoals Barry Callebaut, en die daar pralines van maakt. Marcolini heeft het er duidelijk moeilijk mee. België roemt zichzelf om zijn chocoladecultuur, maar het zou allemaal wat meer inhoud mogen hebben. 'De band met de cacao, met het natuurproduct waar het allemaal om draait, gaat verloren.'

Die band is belangrijk, vindt Marcolini. 'Want chocolade maken begint al met de keuze voor een cacao ras. Al die rassen die hier liggen, hebben elk een uitgesproken karakter en kwaliteiten. Maar wat gebeurt er in grote cacao landen als Ecuador? De traditionele cacao variëteiten worden er massaal vervangen door CCN 51, een nieuw ras dat veredeld is om sneller te groeien en grotere vruchten te geven, maar dat geen interessante smaak

heeft. Voor de chocoladecultuur is dat een tragedie. En de meeste van mijn Belgische collega's weten niet eens dat het gebeurt.'

ALLES KLEIN HOUDEN

Eén collega die het wel weet, is Geert Vercrusse uit Kortrijk. Hij maakt gebak en bonbons, geen chocolade. Dat is hij ook niet van plan, want hij heeft een grenzeloze bewondering voor de mensen die voor hem chocolade maken: kleinschalige ondernemers in de cacao streken, die op een eerlijke manier cacao verbouwen en daar hoogstaande chocolade van maken. *Tree-to-bar* heet dat dan weer, want de chocolademakers nemen ook de rol van boer voor hun rekening.

'Ik blijf kleine bedrijven ontdekken met prachtige producten, bijvoorbeeld ook in Australië', vertelt Vercrusse. 'En ik vind het geweldig om hun visie en smaakrijkdom door te geven aan mijn klanten. Voor die chocolademerkjes is dat trouwens ook een stimulans: als je in Australië kunt vertellen dat je product aanslaat in België, reken dan maar dat je indruk maakt. België heeft nog altijd een sterke reputatie als chocoladeland. Maar ik werk nooit met Belgische chocolade.'

Belgische chocolade is een industrieel massaproduct geworden, terwijl Vercrusse net bij een kleinschalige aanpak zweert. 'Als je kookt voor zes mensen, kun je daar veel meer je ziel in leggen dan wanneer je kookt voor zeshonderd mensen, dat weet iedereen. Met chocolade is het niet anders.'

DROGE AARDE, STALGEUR

Karaktervolle chocoladebedrijfjes, Sara S'Jegers weet er stilaan alles van. De 32-jarige Antwerpse deed zopas drie maanden stage bij kleine cacao- »



ZE LIET MENSEN GEBLINDDOEKT DE OREN
SPITSEN VOOR DE DROGE KNAK VAN EEN GOEDE
CHOCOLADEREEP, LIET HEN SNUFFELLEN
AAN ONBEKENDE AROMAWAAIERS,
LIET HEN WOORDEN ZOEKEN
VOOR COMPLEXE SMAKEN

boeren en chocolademakers op Hawaï. Vorig jaar hield ze in haar thuisstad nog proeverijen in koffiebars en aan keukentafels: ze liet mensen geblinddoekt de oren spitsen voor de droge knak van een goede chocoladereep, liet hen snuffelen aan onbekende aromawaaiers, liet hen woorden zoeken voor complexe smaken - bessen, een boswandeling, droge aarde, een stalgeur. Wonderlijke avonden waren dat, maar Sara wilde meer: ze wilde ook de oorsprong van chocolade aan den lijve ondervinden.

‘Dat heb ik op Hawaï zeker kunnen doen, al was het niet makkelijk om me in mijn eentje in te werken in de Hawaïaanse chocoladegemeenschap.’ Ze woonde er in een tent en ondervond er dat je met plantagewerk amper een hongerloon bij elkaar krijgt, hoe belastend het ook is. ‘Intussen ben ik doorgereisd naar Californië. Hier is *bean-to-bar* ook heel sterk aanwezig, op die andere, typisch Californische manier: je hebt enorm veel mensen die bewust met hun eten bezig zijn en met duurzaamheid, en ook veel ondernemers die daar slimme dingen mee doen.’ Er komen bedrijfjes van als Dandelion Chocolate, een chocoladeatelier van twee ex-webontwikkelaars dat de

vraag amper kan bijhouden. ‘Of sympathieke kleine ondernemingen als Dick Taylor Chocolate, van een koppel dat er heel bewust voor kiest om klein te blijven.’

‘Uiteindelijk gaat het er in de *bean-to-bar*-beweging vooral om dat we transparantie nastreven’, denkt Sara. ‘We weten in het Westen intussen dat we een voedingsketen hebben uitgebouwd die nauwelijks te overzien is, waarbij een product eindeloos veel stappen aflegt voor het op ons bord komt. Haast niemand kent nog het hele verhaal.’ *Bean-to-bar* is de tegenbeweging: één producent houdt het overzicht en de verantwoordelijkheid. Afgaande op de hoge kwaliteit van veel *bean-to-bar*-merken, is het best stimulerend om zo te werken.

HET MYSTERIE VAN BELGIË

Pierre Marcolini heeft me een intrigerend boek meegegeven, *Der Schokoladentester* van de Duitser Georg Bernardini. Bernardini, zelf chocolatier, proefde er drieduizend soorten chocolade voor en bundelde zijn bevindingen in precieze bewoordingen. ‘België heeft zijn chocoladecultuur bijna helemaal verloren’, schrijft hij in een klein hoofdstukje over ons

land. ‘Waarom het wereldwijd zo’n goede chocoladereputatie heeft, is een groot mysterie.’

Het lijkt erop dat hij gelijk heeft: we eten veel chocolade (gemiddeld zowat 6 kilo per jaar), we verkopen veel chocolade. Maar de wijnkenners zijn veel dikker gezaaid dan de aandachtige chocolade-eters. Wel is er die liefde, voor plakken Côte d’Or en gemarmerde zeepaardjes. Stretch uw liefde, Belgen. En check de adressen hieronder. U kunt er gaan proeven waar ware passie een mens zoal brengt.

- *Verfijnde bean-to-bar-chocolade kun je onder meer kopen in de winkels van Pierre Marcolini, bij patisserie Vercruysse in Kortrijk en bij koffiebar Kornél in Antwerpen.*
- *Online kopen kan via www.chocoa.com/shop*
- *Voor proeverijen kun je terecht bij Geert Vercruysse en binnenkort ook bij het Antwerpse Bitterzoet, www.bitterzoetchocolade.be*
- *Sara S’jegers kun je volgen op haar website www.pantouflechocolate.com*
- *Geert Vercruysse blogt op whydowelovechocolate.wordpress.com*



CHOCOLADETAART ZONDER BLOEM

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

4 eierdooiers
40 g fijne kristalsuiker
6 eiwitten
50 g zwarte chocolade
10 g boter

BEREIDING

1. Scheid de eieren. Klop in een kom de eierdooiers met de helft van de suiker op, gedurende enkele minuten met een elektrische klopper. Spoel de klopper af en klop in een tweede kom de eiwitten heel stevig op met de rest van de suiker.
2. Voeg het opgeklopte eiwit in drie keer bij de eierdooiers en roer voorzichtig om met een spatel.
3. Laat de stukjes chocolade au bain-marie smelten en voeg toe aan het mengsel. Meng goed.
4. Boter een springvorm in. Doe het mengsel in de vorm en laat 20 tot 25 min bakken in een tot 180° C voorverwarmde oven.

CHOCOLADEMERINGUE

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

4 eiwitten
120 g fijne kristalsuiker
100 g poedersuiker
20 g cacao poeder

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 100° C.
2. Haal de poedersuiker en het cacao poeder samen door een zeef en zet opzij.
3. Scheid de eieren. Klop de eiwitten stijf met een elektrische klopper. Begint het mengsel te schuimen, voeg dan de fijne kristalsuiker beetje bij beetje toe.
4. Strooi, zodra de kristalsuiker helemaal opgenomen is, de gezeefde poedersuiker met het cacao poeder over het mengsel. Schep voorzichtig van onderen naar boven door elkaar, zodat de meringue niet in elkaar zakt.
5. Schep grote porties van het mengsel op een met vetvrij papier bedekte bakplaat. Laat 2 uur bakken op 100° C.

ROMIGE CHOCOLADEPUDDING

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

40 cl slagroom
75 g zwarte chocolade
4 eierdooiers, 80 g fijne kristalsuiker
½ gelatineblaadje
Een vers stokje vanille

BEREIDING

1. Splijt het vanillestokje in de lengte.
2. Leg het gelatineblaadje in een kom met koud water.
3. Scheid de eieren. Doe de slagroom, de eierdooiers, de vanille en de suiker in een kookpot en warm langzaam op, terwijl je voortdurend blijft roeren.
4. Blijft het mengsel aan je lepel kleven, haal dan de pot van het vuur. Giet het warme mengsel over de brokjes chocolade. Schraap de zaadjes uit het vanillestokje, voeg ze toe aan de crème en roer voorzichtig.
5. Knijp het gelatineblaadje uit tussen je vingers en doe het voorzichtig bij de nog lauwe crème. Meng goed.
6. Verdeel het mengsel over vier glazen en dek af met vershoudfolie. Laat enkele uren afkoelen en dien op.

