

# PERSBERICHT

Het vakblad Chocolaterie lanceert  
een exclusieve smaakbox met 5 x 5 signature pralines gebaseerd  
op de winnende pralines van de Belgium Chocolate Awards.  
'The Best of Belgium Chocolate Awards' box wordt officieel voorgesteld  
op het Salon du Chocolat in Brussel (10-12/02/2017).

## 'THE BEST OF BELGIUM CHOCOLATE AWARDS' BOX

'The Best of Belgium Chocolate Awards' box is een exclusieve smaakbox gevuld met de winnende pralines van de voorbije edities van de Belgium Chocolate Awards. Sinds de start van de wedstrijd in 2012 strijden gerenommeerde chocolatiers jaarlijks om hun creatie te laten lauweren tot de 'Beste Praline van het Jaar'. De box bundelt alle winnende smaakcombinaties – 5 pralines per variëteit – en is meteen ook een ode aan het vakmanschap van de chocolatiers. Door deze box worden de voorbije winnaars en hun creaties nog eens extra in de kijker geplaatst en krijgt de wedstrijd een mooi promotieplatform.

De box 'The Best of Belgium Chocolate Awards' is een exclusief product in al zijn facetten. De pralines

- > zijn **verkozen tot de beste praline van het jaar**
- > staan garant voor een **unieke, intense smaakbeleving** dankzij creatieve smaakcombinaties
- > bieden **topkwaliteit** door de zorgvuldig geselecteerde ingrediënten
- > kenmerken zich door hun **unieke, uniforme vorm** van de cacaoboan of 'cabosse'
- > zijn **handgemaakt** door Van Dender Chocolates, gebrevetteerde hofleverancier van België
- > zijn tot **2 maanden houdbaar** (zonder toevoegingen)
- > zijn verpakt in een **luxueuze en stijlvolle doos**

Deze unieke chocoladebox is online te verkrijgen via [www.belgiumchocolateawards.com](http://www.belgiumchocolateawards.com) alsook bij de winnende chocolatiers.

## UNIEKE SAMENWERKING

Het is zelden gezien dat 5 chocolatiers hun knowhow en creaties willen delen voor een dergelijk project. Toch was er snel een akkoord. De chocolatiers waren van visie dat je door het delen van kennis ook nieuwe kansen krijgt en interessante mensen ontmoet. Om de neuzen in dezelfde richting te krijgen, verzamelden de chocolatiers in het nieuwe chocolade-atelier van Van Dender Chocolates in Groot-Bijgaarden. Naast het delen van hun winnende recepturen werd er ook uitvoerig gesproken over vorm, kleur en design van de pralines. Uiteindelijk kreeg Pascal De Deyne, winnaar van de award in 2014 en chocolatier bij Van Dender, groen licht van iedereen om hun praline te produceren. Een centrale productie heeft namelijk heel wat voordelen op het gebied van logistiek en houdbaarheid.

## VIJF ULTIEME SMAAKCOMBINATIES

### ***Praline Saint-Martin van Marc Desagre (winnaar 2012)***

Een heerlijke zoete karamel op basis van exotische vruchten met een zachte chocoladeganache, omgeven door witte chocolade. De naam verwijst naar het gelijknamige Caraïbische eiland Saint-Martin.

### ***Asian Gold van Jurgen Baert (winnaar 2013)***

Een gebalanceerde combinatie van een cassisgelei met een zachte kokosganache, samen vormen ze een prachtig verfrissend geheel, omgeven door witte chocolade. De naam verwijst naar de Aziatische keuken waar men kokos perfect in balans kan brengen met vele ingrediënten, en naar de cassis van de Goudkust bij Dijon.

### ***Fioro d'Oro van Pascal De Deyne (winnaar 2014)***

Een combinatie van een heerlijke verfrissende kruidenganache en gelei van citrusvruchten met vlierbloesem, munt, vanille en koriander die een warm verrassend mondgevoel tot resultaat geeft. De naam verwijst naar de vlierbloesem, een product uit eigen streek dat zeer verrassend kan zijn.

### ***Doorn van Julie Vanborm (winnaar 2015)***

De verrassende, niet alledaagse duindoornbes in combinatie met limoen in een karamel in balans gebracht met een zachte kokosganache. De naam doorn verwijst naar de duindoornbes, een oranje bes met een zeer typerende smaak.

### ***Citrus Special van Luuk Schaper (winnaar 2016)***

De heerlijke citrusvrucht vormt samen met sinaasappel een heerlijk verfrissende gelei in combinatie met een krokante praliné vol van smaak.

## CREATIEF CHOCOLADETEAM EN HUN INSPIRATIE

**Marc Desagre** is de eigenaar van chocolaterie Au Manon d'Hor in Horrues. In 2012 was hij de eerste winnaar van de Belgium Chocolate Awards met zijn praline Saint-Martin. Sinds 1996 inspireert en doceert hij ook de jeugd aan Ceria in Anderlecht waar hij lesgeeft op de afdeling chocolade.

*“De naam van de praline verwijst naar het Saint-Martinfeest in onze gemeente. Voor deze gelegenheid had ik ijs gecreëerd met mango en exotische vruchten, die verwijzen naar het gelijknamige Caraïbische eiland Sint-Maarten. Hetzelfde idee heb ik dan vertaald naar een praline.”*

**Jurgen Baert** is leerkracht chocolaterie aan PIVA, de gastronomische school in Antwerpen. Hij won de Belgium Chocolate Awards in 2013 met zijn praline Asian Gold. In 2014 kaapte hij dan de gouden medaille weg in de categorie Pastry Artistiek op de Culinary World Cup. In 2016 won hij zilver op de Culinary World Cup en behaalde hij de eerste prijs op de George Boutte wedstrijd.

*“Voor mijn praline haalde ik inspiratie bij de kruidenmengeling die de basis vormt van een Aziatische kokossoep met kip. De kip liet ik eruit en ik voegde een zuurtje toe; cassis. De beste cassis vind je aan de Goudkust, in de streek van Dijon, vandaar dat mijn praline een gouden tintje kreeg en ik ze 'Asian Gold' doopte”*

**Pascal De Deyne** won in het verleden al de George Boutte wedstrijd, pakte brons met het team voor de Coupe du Monde de la Pâtisserie en belandde op het podium van de Belgium Chocolate Masters en de Dutch Pastry Award. In 2014 won hij de Belgium Chocolate Awards met zijn creatie Fioro d'Oro en ging hij aan de slag bij Chocolaterie-Pâtisserie Van Dender in Brussel.

*“Voor mijn creatie Fioro d'Oro koos ik voor het ingrediënt vlierbloesem. Dit is een heel oud ingrediënt uit eigen streek dat nog te weinig gebruikt wordt. In de zomer kan dit heel verfrissend zijn in een drankje bijvoorbeeld.”*

**Julie Vanborm** is ruim 10 jaar actief als chocolatier en werkt bij Chocolaterie De Zwarte Vos in Deinze. In 2010 was Julie de eerste vrouw die deelnam aan de Belgian Chocolate Masters en daar won ze meteen de publieksprijs. In 2014 werd ze tweede op de Belgium Chocolate Awards en in 2015 behaalde ze dan de eerste prijs met haar praline Doorn.

*“Ik was op zoek naar iets zuurs én origineels. Door mensen die ik ken uit het restaurantwezen, ben ik bij de duindoornbes terechtgekomen. Dan ben ik beginnen te experimenteren om te zien welke smaken erbij passen.”*

**Luuk Schaper** van Choco-Kado De Berekuil in Ouderkerk aan den IJssel is de jongste winnaar van de Belgium Chocolate Awards. Met zijn praline Citrus Special haalde hij in 2016 de eerste prijs binnen. In 2014 werd hij al eens tweede in de categorie opleidingen. Ook in Nederland werd zijn talent al gespot toen hij in 2015 brons pakte bij de wedstrijd 'De lekkerste Bonbon van Nederland'.

*“Ik was op zoek naar een praline die verfrissend uit de hoek komt en toch de volle smaak van een praliné bevat. Citrus Special bestaat daarom uit een citrusgelei en een zelfgemaakte hazelnootpraliné met nougat en gekonfijte sinaasappelzeste.”*

## **BELGIUM CHOCOLATE AWARDS**

De Chocolate Awards zetten jaarlijks het vakmanschap van de chocolatier in de kijker en belonen de beste praline met een award. De wedstrijd geniet ondertussen internationale belangstelling en de winnende pralines worden gezien als absolute smaakparels.

De Chocolate Awards zijn een initiatief van het vakblad Chocolaterie. Het initiatief voor het inrichten van een nationale chocolateriewedstrijd kwam in 2012 tot stand naar aanleiding van het honderdste nummer van het vakblad Chocolaterie. Door de talrijke positieve reacties uit de sector en het grote aantal deelnemers werd dit initiatief ook de volgende jaren voortgezet. Een groeiend succes, zo blijkt, want elk jaar opnieuw reageert de sector massaal. Tientallen creaties uit zowel binnen- als buitenland worden ons jaarlijks toegestuurd.

## **VAKBLAD CHOCOLATERIE**

De Belgium Chocolate Awards zijn een initiatief van het Belgische vakblad 'Chocolaterie', al twintig jaar het toonaangevende chocoladevakblad in België.

Chocolaterie is sinds 1997 een gevestigde waarde voor de Belgische chocolatier, patissier en ijsbereider. Het biedt een multimediaal platform voor kennisuitwisseling over zoetwaren met een focus op chocolade. Chocolaterie houdt deze professionals op de hoogte over de nieuwste trends, producten, machines, winkelinrichting ... en inspireert met talrijke demoreportages waarbij creaties stap voor stap worden toegelicht.

[chocolaterie.pmg.be](http://chocolaterie.pmg.be)

Chocolaterie is een uitgave van Professional Media Group, multimediale vakbladuitgeverij, gevestigd in Zedelgem, Luik en Amersfoort. Professional Media Group is al een kwarteeuw actief in de uitgeversbranche en brengt kwaliteitsvolle en gespecialiseerde vakinformatie voor de vakgebieden bouw, industrie, non-food retail, fashion, food retail en event marketing.

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

**Beeldmateriaal en pralines en chocolatiers + videomateriaal:**  
**[chocolatebox.pmg.be](http://chocolatebox.pmg.be)**

(einde persbericht)

Zedelgem, 8 februari 2017

**VOOR MEER INFORMATIE**

Tom D'Halluin: 050/24.04.04 / Gsm 0473/20.09.41 / [tdh@pmg.be](mailto:tdh@pmg.be)