



MILANO 2015

De wereldexpo in Milaan draait op volle toeren. Eveline Geerts van chocolaterie Bonaparte, inmiddels al terug in België, blikt met veel voldoening terug aan haar deelname. "Het was een heel mooie belevenis. De bezoekers raakten niet uitgekeken op onze pronkstukken."

Voor de Belgische voedingsindustrie is de Wereld Expo een unieke gelegenheid om de troeven van onze sectoren in de kijker te plaatsen. De Belgische chocolade sector is samen met het bier en de Belgische frieten één van de 3 belangrijkste attractie punten van het Belgisch paviljoen. De Belgische chocolatiërs willen dan ook, na het succes van Expo Shanghai 2010, opnieuw in volle glorie hun talenten tonen op de wereldexpo in Milaan. Een van hen was chocolatier Evelien Geerts van chocolaterie Bonaparte in Maaseik. "Mijn eerste indruk van de Expo was magnifiek", blikt ze terug. "Mooi, gezellig en een zeer goed bedachte avenue, beschermt tegen regen en zon. Het Belgisch paviljoen was een pareltje en dat zeg ik niet uit chauvinisme." Naast een grote binnenruimte, met restaurant, cholate corner en Belgische bar bestaat het Belgische paviljoen ook uit een terras waar concerten kunnen worden georganiseerd. "Onze chocolatcorner pronkte op een einde van de gang als een parel of zal ik zeggen, als een cacaovrucht", lacht Evelien. "Mensen konden er niet langs kijken. We hebben er dan ook voor gezorgd dat ze verwend werden. Er werd al eens een koekje gedompeld in chocolade of ze konden wat tabletjes proeven, dit wat betreft hun smaak."

Mooie sierstukken

Aangaande hun zicht, geraakte de bezoekers niet uitgekeken op de mooie sierstukken. "Door de warmte was het niet eenvoudig om ze te maken. Maar ik laat me door zo'n klein ongemak niet zo snel uit mijn lood slaan. (lacht) Ik ben beginnen oefenen en mits het gebruik van harde kernen die wel tegen de hitte konden kon ik als trots Belgische toch de sierstukken showen! Voor mij lag de uitdaging erin om een eigen stuk te maken. In mijn eigen chocolaterie-Bonaparte maak ik ook sierstukken. Ik vertrek vanuit verschillende werkmanieren, chocolade in vormen gieten en assembleren, maar ook vanuit kneedbare chocolade en andere technieken. Wat mij het meest bijgebleven is dat iedereen, ongeacht de nationaliteit, verwonderd was over de smaak van de chocolade. Dus vertelde ik er graag bij dat we werkten met origine chocolade. Zelfs de minister van Luxemburg deed een stapje terug toen hij de chocolade geproefd had. Hij wilde meteen het hele bord meenemen! (lacht) Zo zie je dat hooggeplaatste mensen ook humor hebben. Het was een heel mooie belevenis. Ik kijk zeker al uit naar Kazakstan!"