

CHOCOLATERIE BONAPARTE

# Feest op je bord

Bij Kerst denken we aan uitgebreid tafelen, aangenaam gezelschap en culinair genieten. Chocolaterie Bonaparte heeft een verrassende verwennerij én toevoeging voor uw feestdagendis in petto: chocolade! Vergeet er vooral geen lekkere wijn bij te drinken.

Tekst: Jesper Kuijpers | Fotografie: Bonaparte



**D**e feestdagenperiode is voor veel thuis-koks een belangrijk proefwerk. Dagen van voorbereiding, rondsnuffelen op internet en het doorspitten van receptenbundels komen tot één gastronomische explosie: het kerstdiner. Eveline Geerts en Maurice Dumas (van Chocolaterie Bonaparte) uit

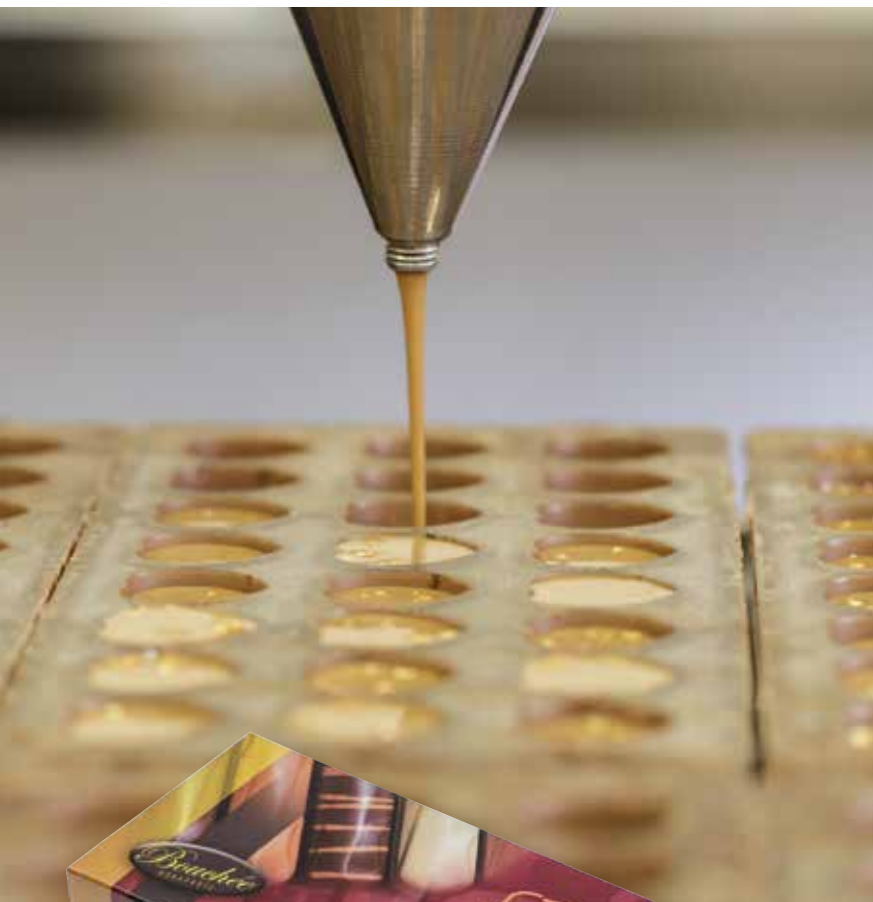
Maaseik hebben voor uw culinaire uitpattingen een verrukkelijke toevoeging: chocolade. Een verrassende smaakmaker als saus, ingrediënt of ‘uit het vuistje’ in combinatie met een bijpassende wijn.

## BOUCHOVIGNE

Onder de noemer ‘Bouchovigne’ ontwikkelde Chocolaterie Bonaparte een heerlijk huwelijk tussen wijn en chocolade. Vijftien tabletten die perfect te combineren zijn met een glaasje druivenvocht. De smaken passen niet alleen bij elkaar, maar versterken beide mondgevoelens tot grote hoogten. De tabletten zijn speciaal voor Bonaparte geproduceerd uit cacao afkomstig van de beste plantages ter wereld. Eveline vertelt: “Eigenlijk gaan we terug naar de basis. Door massaproductie en -consumptie genieten mensen amper nog van chocolade. ‘Hap-slik-weg’. Wij zien chocolade en wijn als slow food. Neem er rustig de tijd voor om van te genieten.”







### COMBINATIE

De combinaties zijn zeer zorgvuldig samengesteld door Maurice en Eveline, sommigen ondergingen zelfs een 'proeftijd' van twee jaar. De tabletten bestaan uit verschillende cacaorassen zoals Criollo, Nacional en Trinitario. Deze zijn aangevuld met natuurlijke kruiden, bloemen en mineralen om zo in combinatie met de wijn tot een nieuwe en unieke smaakbeleving te komen. Wijn en chocolade hebben veel gemeen. Zo wordt hun karakter sterk beïnvloed door de geografische ligging en de klimatologische omstandigheden van de wijngaarden en de cacaoplantages. Maurice weet hoe je het

beste van de Bouchovigne kunt genieten: "Breek een stuk chocolade af van drie à vier gram. Laat dit smelten in je mond zodat alle aroma's tot je komen en je de volledige 'chocoladefilm' ervaart. Neem hier vervolgens een slokje wijn bij. Dat beleef je de optimale smaakexplosie."

### KOKEN MET CHOCO

Er fonkelt meer smulplezier onder de winterzon. Eveline en Maurice vertellen dat je chocolade kunt gebruiken in elk gerecht van je feestdagenmenu. Een voorgerecht van bietensoep met chocolade gevolgd door een zorgvuldig bereid visje dat zwemt in een sausje met de smaakmaker. "Het toetje spreekt natuurlijk voor zich", zegt Maurice. "Maar ook in het hoofdgerecht kan chocolade een belangrijke rol spelen. Een stukje wild past perfect bij Bolivia Sauvage-chocolade." Maurice en Eveline hopen dat je

niet zomaar met chocolade uit de supermarkt aan de slag gaat tijdens het kerstmenu. Een speciaal moment verdient het allerbeste. Als je zorgt dat het smaakprofiel van de chocolade past bij de proteïne en andere ingrediënten, ervaar je de belevingsdimensie waar je naar zoekt. "Stem de chocolade af op je gerecht. Denk hierbij aan aardse, zure of bittere invloeden. Chocolade zorgt ervoor dat de andere ingrediënten op het bord meer diepgang krijgen."

Chocolaterie Bonaparte staat voor u klaar tijdens de feestelijkste maanden van het jaar. Niet alleen met heerlijke chocolade uit de Bouchovigne-reeks, maar ook met advies zodat u zelf met dé smaakmaker aan de bak kunt.

Kijk voor meer informatie op [www.chocolaterie-bonaparte.be](http://www.chocolaterie-bonaparte.be)

### DRIE BIJZONDERE CHOCOLADETABLETTEN UIT DE BOUCHOVIIGNE-REEKS VAN BONAPARTE

#### *Bolero*

Een zeer verfijnde witte chocolade met 35 procent cacao uit Venezuela. De chocolade heeft een delicate melk- en vanillesmaak en is door Bonaparte verfijnd met natuurlijk extract van Franse rozenblaadjes, fijne kruiden als curry en saffraan, en versterkt met mineralen uit het oorsprongsgebied. Deze chocolade laat zich combineren met bloemige, fruitige, rijpe witte wijnen met een stevige neus.

#### *Bolivia Sauvage*

Chocolade van unieke en zeldzame cacao: Criollo Amazonico. Deze cacao vindt zijn oorsprong in de oerwouden van de Boliviaanse laaglanden en wordt niet gecultiveerd. Naast de rijke harmonieuze cacao bevat deze boon aroma's van verse citroen, grapefruit, gedroogde pruimen en vanille. Deze chocolade laat zich het beste combineren met fruitige rode en witte wijnen, maar ook met gerijpte witte wijnen met een lichte restsuiker.

#### *Da Vinci*

De koning der cacaobonen, de Nacional Arriba, welke uitsluitend in Ecuador voorkomt geeft zijn chocolade een mild-bittere cacaosmaak met toetsen van rode vruchten, gedroogd gras en tropische bloemen. De Da Vinci is een gewaagde ontdekkingsreis waarin de wijn het pittige karakter van de Piment d'Espelette naar boven brengt.

