

CHOCOLATERIE BONAPARTE

Chocoladeproducten maken is een ambacht. Sinds 1987 vervaardigen Eveline Geerts en Maurice Dumas dag na dag op ambachtelijke wijze de lekkerste chocoladeproducten in hun chocolade atelier Bonaparte. Dat zij een fantastisch streekproduct produceren wisten wij natuurlijk al lang. De vermelding in Gault & Millau finest chocolatiers verdienen Maurice en Eveline dan ook dubbel en dik.

Wat betekent de vermelding in Gault & Millau finest chocolatiers voor jullie zaak?

Het is een mooie erkenning voor 35 jaar hard werk. Het is inmiddels al de 4de vermelding voor ons, maar het blijft natuurlijk mooi dat ons ambachtelijke product ook zijn vruchten afwerpt en geapprecieerd wordt door kenners. Maar belangrijker voor ons is dat we onze klanten een smaakvol kwaliteitsvol product kunnen aanbieden.

Bonaparte is een chocolade atelier, maar waarom moeten mensen bij jullie chocolade kopen?

Eens je de kwaliteitsvolle, heerlijke chocolade hebt geproefd, zal je leven nooit meer hetzelfde zijn. Laat deze lekkernij smelten op je tong en ervaar het effect: je wordt recht in het hart getroffen door een waanzinnige smaaksensatie die je helemaal vervult met warmte en genot. De rijke smaak van de juiste door ons geteste chocolade, in combinatie met

een heerlijke smeuïge vulling. Dit krijg je gewoon niet als je industrieel werkt. De enige machine die te pas komt aan echte chocolade is de mengmachine, de rest is 100% handwerk in onze zaak. Hierdoor heb je misschien niet de hoeveelheden en houdbaarheid van ketens, maar wel een heerlijke smaak en steeds de beste kwaliteitsproducten.

Vanwaar komt de naam Bonaparte?

Zoals je misschien al verwacht komt de naam inderdaad van Napoleon Bonaparte. De vader van Eveline is als semi professionele chocolatier de zaak gestart in Elen. Hij was toen natuurlijk op zoek naar een naam en is de geschiedenisboeken ingedoken. Wat bleek? Napoleon is ooit met zijn soldaten in de schuur blijven slapen. Zo is de naam Bonaparte tot stand gekomen. Later zijn we er via de heemkundige kring achtergekomen dat er geen bewijs voor is, maar Napoleon moet wel in de buurt geweest zijn (lacht). De naam hebben we natuurlijk wel gewoon behouden.

Hebben jullie verder nog grootse plannen?

Onze plannen zijn eigenlijk altijd dezelfde gebleven. Wij willen onze klanten iets speciaals aanbieden, een echte smaaksensatie van hoge kwaliteit. Wij streven dus niet naar uitbreiding of iets dergelijks. Nee, wij willen ons blijven verder ontwikkelen om nog lekkerdere chocolade en pralines te creëren voor onze klanten. Smaak primeert hier bij Bonaparte. Wij zoeken

Adres: Sint-Jansberg 70

Oprichters: Eveline Geerts en Maurice Dumas

Website:

www.chocolaterie-bonaparte.be

Motto: Elke cacaoboon heeft zijn eigen, unieke karakter, smaak en verhaal

Passie: De smaaksensatie van chocolade

steeds naar nieuwe cacaobonen die weer een net iets andere smaak hebben, of naar nieuwe onverwachte combinaties. Maurice komt uit de voedingschemie, dus met smaken spelen en nieuwe combinaties bedenken is voor hem nooit vreemd geweest. En inspiratie halen we uit de vreemdste plaatsen. Natuurlijk het internet, maar laatst waren we ergens gaan eten en heb ik de smaak van zeewier geproefd. Zulke dingen kunnen nieuwe heerlijke combinaties opleveren, met de juiste chocolade.

Nu misschien de moeilijkste vraag ... Wat zijn jullie lievelingspralines?

Een echte lievelingspraline hebben we allebei niet. Elke cacaoboon en elke vulling heeft zijn eigen, unieke karakter, smaak en verhaal. We proberen hier steeds de lekkerste creaties en combinaties te maken met kwaliteitsproducten, en dat proef je. Kom maar eens proeven van deze smaakbeleving en oordeel zelf.

