

Ga voor smaak, niet voor massa

Chocoladeliefhebbers opgelet: wetenschappelijk onderzoek heeft aangetoond dat cacao een positief effect heeft op je hersenen. Schuldig voelen na een stukje chocolade hoeft dus niet meer. Sterker nog, chocolade is een prachtig product met ontzettend veel verschillende smaken dat perfect samengaat met whisky of wijn. Volgens Maurice Dumas en Eveline Geerts van artisanale Chocolaterie Bonaparte is chocolade dan ook geen fastfood. Degusteren en genieten, dát is chocolade.

TEKST: CHRIS GIJZEN / FOTO'S: RAOUL LIMPENS

Chocolade en wijn hebben eigenlijk dezelfde kenmerken of roots, legt Maurice uit. "Het klimaat, de temperatuur en luchtvochtigheid spelen allemaal een rol. Net zoals het terroir en de voedingsstoffen die de cacao-boon uit de grond meeneemt. Dat alles bepaalt in grote mate de smaak van de chocolade. Zelf vind ik chocolade uit een vallei in het noordwesten van Madagaskar het lekkerst. Daar staan tamarindebomen rondom de plantages. De vruchten van de tamarinde die op de grond vallen, geven een hele specifieke smaak aan de chocolade. Als ik eerlijk mag zijn: chocolade bevat zelfs meer smaken dan wijn."

PROEVEN

De beste manier om smaken echt te proeven, is in een rustige omgeving vrij van omgevingslucht. Maurice vraagt proeverijbezoekers dan ook om geen deodorant of parfums te gebruiken voor aankomst. "Dat beïnvloedt je hele gewaarwording", legt hij uit. "Chocolade is slow food, ga het dus niet gewoon snoepen. Je proeft het met al je vijf zintuigen. Eerst beginnen we met een uiterlijke beoordeling: zit er een mooie satijnglans op en heeft de chocolade een effen structuur. Vervolgens is het zaak om de chocolade te breken en moet deze een mooi breekgeluid geven. Dan komt de geur aan bod om de chocolade te beoordelen. Aan het breekvlak is die intenser. Hoe voelt de chocolade als we deze laten smelten tussen de vingers? Daarna komt het ultieme: proeven. Laat de chocolade rustig smelten in de mond en ervaar hoe het smeltgedrag is en beleef alle smaakaroma's die vrijkomen."

KENMERKENDE VULLINGEN

De vullingen van Bonaparte's pralines zijn kenmerkend voor de Maaseikse chocolatiers. Maurice en Eveline maken hun eigen mengeling van diverse chocolades. Op die manier creëren ze hun eigen karakter: de vullingen zijn volledig eigen recepten. "Het is de harmonieuze smaak die overheerst. Veel mensen zijn verrast door de smaak en textuur van onze pralinévulling." Uitdagingen zoals het verwerken van verse pompoen in vullingen, worden niet uit de weg gegaan. Chocolaterie Bonaparte werkt volledig ambachtelijk. Bewaarmiddelen zijn uit den boze, kleurstoffen alleen op aanvraag van de klant – en dan nog heel minimaal. "We richten ons echt op smaakervaring. Smaken moeten in evenwicht zijn, of juist botsen tot iets nieuws."





DEGUSTEREN EN GENIETEN, DÁT IS CHOCOLADE

KRACHTIGE TANNINE

Voorbeeld van een chocolade die goed bij wijn past, is de Bolivia Sauvage die met zowel rode als witte wijn te combineren is. "Zelf vind ik onze Da Vinci een mooie smaakervaring. Dat is een chocolade van de aribaboon uit Ecuador, de koning van de cacao-bonen. Aan deze chocolade hebben we een vleugje pimentpeper toegevoegd. Hier moet je dan een sterke wijn met krachtige tannine tegenover zetten. Beide mogen best een beetje vechten met elkaar."

CHOCOMOUSSE

De kersttip van Bonaparte is: genieten! Niet eten, maar degusteren en genieten. "Eet liever iets minder en ga voor de smaak, niet voor de massa. Of probeer chocolade te gebruiken voor iets nieuws. Mensen die zelf graag koken, kunnen eens een totaal andere chocolade gebruiken in hun chocolademousse. Onze Mexicaanse chocolade, die ook in de praline verwerkt zit, is heel lekker om in de chocomousse te verwerken." ■



Chocolaterie Bonaparte / Sint-Jansberg 70, Maaseik / www.chocolaterie-bonaparte.be