

CHOCOLATERIE DE LELIE

CHOCOLATIER SJAAK DEN BLEKER SCHUWT EXPERIMENT NIET

Chocolaterie De Lelie bestaat al meer dan vijftien jaar. De plaats in Delft waar op een ambachtelijke wijze de bonbons en andere chocoladespecialiteiten met de hand worden gemaakt. Een open winkel waar de klant achter de vitrine een kijkje wordt gegund in het hart van de winkel. De plek waar de bonbons worden gemaakt. Ook kun je hier een vrolijk kakelende groep mensen aantreffen die genieten van een chocoladeworkshop. In gesprek met en chocolatier Sjaak den Bleker over het geheim van de juiste chocolade en de passie voor zijn werk.

“Het geheim van de juiste chocolade is heel simpel. Je moet altijd zorgen dat de cacaobonen van dezelfde plantage wordt geogst. De meeste chocolade bij De Lelie komt van Zuid Amerikaanse plantages. Daarna worden de bonen verscheept naar en opgeslagen in Frankrijk. Verder is het van belang om zo min mogelijk suiker te gebruiken. We gebruiken bij De Lelie niets anders dan cacao, cacao boter, suiker en wat vanille uit

Madagaskar. Er wordt geen enkel conserveringsmiddel gebruikt, onze producten zijn puur natuur”.

Chocolade is voor Sjaak den Bleker het middel waarmee hij zijn bonbons en andere specialiteiten kan maken. Dat is niet voor iedereen weggelegd. Den Bleker volgde dan ook diverse opleidingen en leert eigenlijk nog iedere dag. “Bijna twintig jaar geleden heb ik in Frankrijk een opleiding tot chocolatier gevolgd. Met een opleiding alleen ben je er niet. Je moet een bepaalde passie voor chocolade hebben. Daarnaast moet je ook creatief zijn met vormen en met smaken. Je moet durven experimenteren. Ongeveer twee keer per jaar volg ik trainingen op de chocoladeacademie in België. Zo heb ik binnenkort een training voor het gebruik van hartige smaken in combinatie met chocolade”.

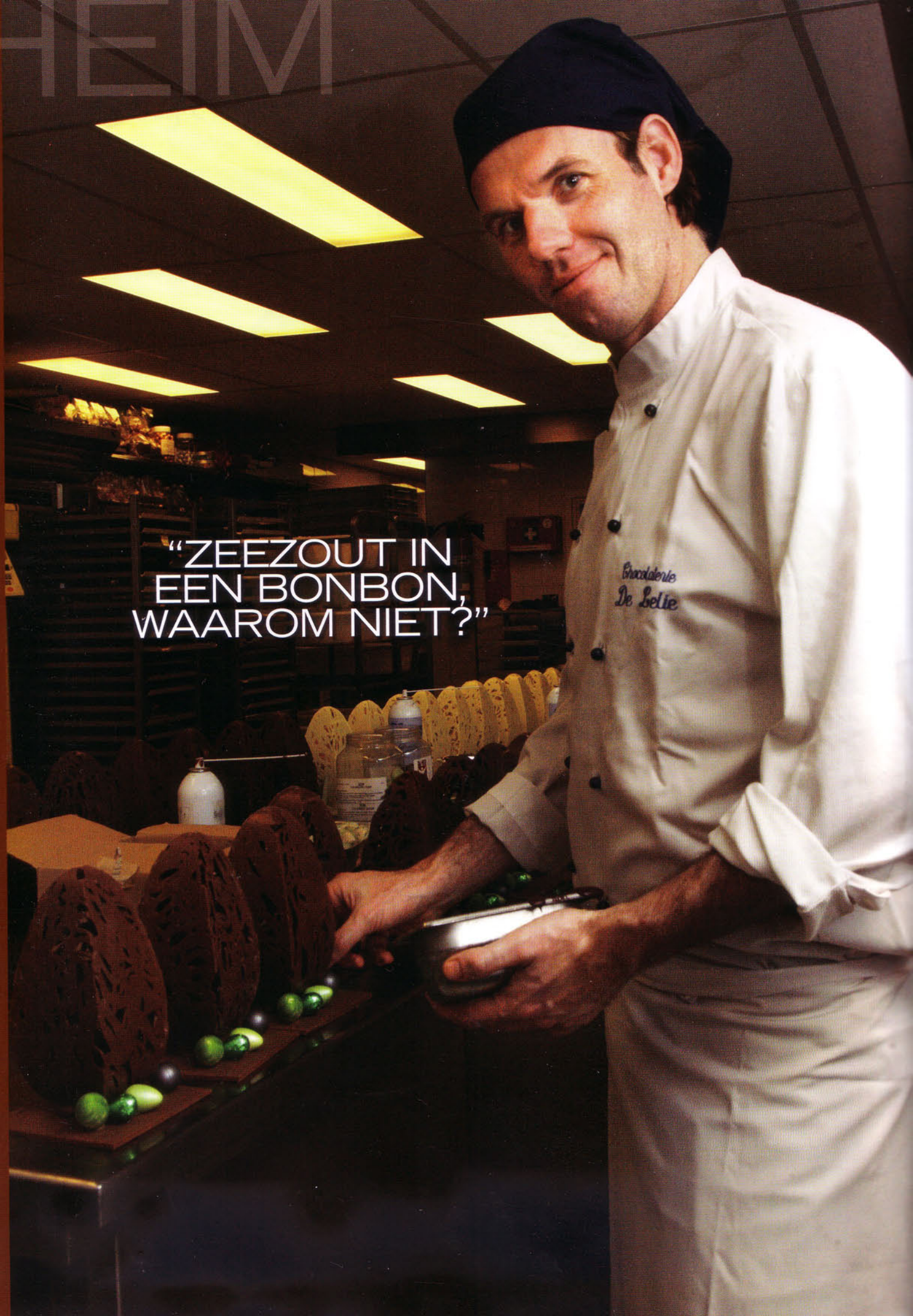
De kracht van chocolaterie De Lelie ligt misschien wel in het feit dat de klant zelf zijn bonbons kan maken tijdens een chocoladeworkshop. “De klant komt tijdens de workshop in aanraking met het maken van bonbons. Maar er zijn meer mogelijkheden. Samen met familie, vrienden of collega's kun je bijvoorbeeld kiezen voor een workshop bonbons, of marsepeinen bonbons. Ook voor kinderen zijn er speciale workshops. Naast de workshops leveren we ook relatiegeschenken, er zijn klanten die al vijftien jaar terugkomen”.

De hoofdmoot van De Lelie blijft natuurlijk het maken van bonbons en chocoladespecialiteiten. Zoals op de website te lezen is, is het best bewaarde geheim de liefde die de medewerkers in de producten van De Lelie stoppen. “Eigenlijk ben je de hele dag met chocolade bezig. Natuurlijk vrouw en kind zijn het belangrijkste, maar chocolade is een goede derde. Het is meer dan werk, het is gewoon een hobby. Verder hebben alle chocolatiers die werken bij De Lelie verschillende opleidingen gevolgd. Het voordeel is dat je daardoor blijft ontwikkelen. Er is nog zo veel mogelijk met chocolade. Zeker in combinatie met hartige smaken. Zo hebben we een Macaron met zeezout. Dat is echt een verrassing. Een zilt-zoete smaakbeleving”.

Hoe de toekomst van De Lelie er uit ziet kan uiteraard niemand zeggen, maar als het aan Sjaak en zijn vrouw Inge ligt komen er zeker nog vijftien jaar als chocolatier bij. “Ik weet bijna zeker dat Inge en ik dan nog steeds samen met onze collega's in De Lelie aan bijzondere bonbons en verrassende chocoladespecialiteiten kunnen werken”.



Tekst: Michel van Swieten
Foto's: Wil Groen



“ZEEZOUT IN EEN BONBON, WAAROM NIET?”