

# Boon voor chocolade

Belgen hebben een boontje voor chocolade. We eten gemiddeld het gewicht van één zak aardappelen (van 8 kg) aan chocolade op jaarbasis. Geen wonder dus dat we ook tijdens de feestdagen meteen naar die luxueuze lekkernij grijpen. En dan mag het zelfs ietsje meer zijn. Zoals van een echte ambachtelijke chocolatier als Nick Wauters in de Ankerstraat.

**N**a zijn bakkersopleiding aan het PIVA was Nick Wauters 17 jaar aan de slag bij de Antwerpse chocolademeeester Burie. Toen begon het te kriebelen en wilde hij zelf creaties maken.

## ATELIER

Samen met partner Hilde ging hij in 2006 op zoek naar een eigen atelier en vond dat in Sint-Niklaas. "We hebben lang gezocht naar een atelier bij de zaak. Meestal gebeurt de productie elders en dat wilden we precies vermijden. Hier ligt het atelier achter de winkel en dat is een grote troef", legt Wauters uit. "Via de doorkijk is er quasi direct contact met de klant. Hij ziet hoe ambachtelijk zijn pralines worden gemaakt en kan ook dingen à la carte vragen. Waarop wij meteen proberen in te spelen."

## SPECIALITEITEN

Aan het begin van zijn vijfde jaar is chocolatier Wauters een begrip in Sint-

Niklaas. Vandaag heeft de chocolademeeester zijn eigen specialiteiten, zoals zelfgemaakte negerzoenen, dessertkoekjes en pralines met zelfbereide vullingen. Wij werden bijzonder gecharmeerd door zijn chocoladen luchtballonnetjes, verwijzend naar het handelsmerk van de stad.

## FEESTDAGEN

Met het najaar breken er drukke tijden aan voor de ambachtelijke chocolatier.

"Via de doorkijk is er direct contact met de klant."

"Momenteel liggen er nog druiventrosjes, wijnvaatjes, pompoentjes, witloofjes, okkernoten en eekhoorns in de etalage. Daarna volgen

de handgevormde marsepeinen en chocoladen figuurtjes voor sinterklaas. En voor je het weet staan de feestdagen weer voor de deur met champagnetruffels, gevulde champagneflessen in chocolade en pralinetaarten."

## BEZOEK

Wie Nick Wauters graag zelf eens aan het werk ziet, kan ook een atelierbezoek

(10-30 personen) reserveren.

Voor 14 euro per persoon kom je alles te weten over chocolade en marsepein, krijg je een demonstratie (1u), kop koffie met een proevertje en 250 gram pralines mee naar huis.

[WWW.CHOCOLATIER-WAUTERS.BE](http://WWW.CHOCOLATIER-WAUTERS.BE)

## FEESTTIP

Versier je feesttafel met een artisanale chocoladen attentie voor elke gast: een kerstbal, kerstkaarsje of koffietasje.

*Prijs: 2 à 3 euro per stuk.*

## GESCHENKIDEE

Chocolatier Wauters werd opgenomen in de gloednieuwe Bongobon voor 2011: *Passie voor chocolade* (35 euro). Geldig tot en met 29 februari 2012. [WWW.BONGO.BE](http://WWW.BONGO.BE)

