

Kunstenaar. Chocolatier Nick Wauters (40) uit Sint-Niklaas laat 'in het spoor van Rubens' zien dat hij in zijn genre ook een kunstenaar is. "En alles is eetbaar!"

"Een echte Wauters is eetbaar"

ooo Sint-Niklaas

Nick Wauters vervaardigde uit chocolade een etalage in het teken van schilder Pieter Paul Rubens. Zijn winkel in de Ankerstraat heeft veel bekijks.

• Sinds eind september loopt in de tentoonstellingszaal Zwijgershoek de expositie *In het spoor van Rubens*. Tot 31 januari 2010 kunnen kunstliefhebbers er werk bewonderen van het Vlaamse kunstschildergenie en zijn leeftijdsgenoten. Dat deed Nick Wauters nog niet, maar het thema en de bijhorende gids inspireerden hem wel om in zijn etalage promotie te maken voor hun kunsthoogtepunt in de stad.

Kunstschilders

"Ik wil in de etalage laten zien dat er met chocolade veel meer kan gedaan worden dan alleen pralines vervaardigen", zegt de meester-chocolatier. "Onze win-

•• "Ik geef toe dat ik er van wakker lag. De zoektocht naar de verhoudingen was lastig."

NICK WAUTERS



Chocolatier Nick Wauters toont samen met zijn vrouw zijn creaties. FOTO STEFAAN VAN HUIL

kel ligt bovendien niet zover van de plaats van de betrokken tentoonstelling met werk van de 17de-eeuwse kunstschilders. Zij creëerden zeer mooie taferelen waarin mens en natuur een vooraanstaande plaats innemen. Dat zijn zeer dankbare creaties. Hun taferelen met herfst-

riode van het jaar."

Wauters stak meerdere dagen in zijn kunstcreatie van chocolade. "Ik geef toe dat ik ervaak van wakker lag wegens mijn lastige zoektocht naar de juiste verhoudingen. Bovendien kon ik er maar dagelijks aan werken nadat telkens opnieuw de dagelijkse

achterde rug was. Zelf had ik de kans nog niet om de tentoonstelling te bezoeken. Dat wordt iets om kort na de feestdagen te doen", blikt Nick Wauters vooruit.

Hij gaat er prat op dat zijn werk – schilderijen en kader – eetbaar is. "Een echte Rubens kun je niet eten",

Crisis laat zich voelen

•• Nick Wauters en zijn vrouw Hilde Meuris namen vier jaar geleden de ambachtelijke chocolaterie van Paul en Noëlla Van Bouwel in Sint-Niklaas over. Ondanks de precarere commerciële toestand van de Ankerstraat hebben ze daar nog geen spijt van. "We moeten wel toegeven dat we nu wel de gevolgen van de crisis ervaren", geeft het echtpaar toe. "De mensen die op zoek zijn naar luxepralines krijgen we nog altijd over de vloer. De crisis laat zich vooral voelen bij de bedrijven. Die zijn minder happig om relatiegeschenken te bestellen. Dat was bij de vorige jaarwisseling nog helemaal anders."

ters bestaat uit chocolade. "De replica's van de schilderijen zijn geprint op de chocolade zelf of op een suikervel. Andere elementen in het tafereel zijn als het ware beeldhouwd in marsepein", licht Wauters de tip van de sluiert.

YVES VREBOS