

Frederic Blondeel

TORRÉFACTEUR CHOCOLATIER

<https://www.hln.be/regio/brussel/frederic-blondeel-bekroond-tot-beste-chocolatier-van-brussel-ae5b3094/>

Frederic Blondeel bekroond tot beste chocolatier van Brussel

“Het is een zwaar jaar geweest”

Freya De Coster

19 oktober 2018

16u14



Baert Marc Frederic Blondeel.

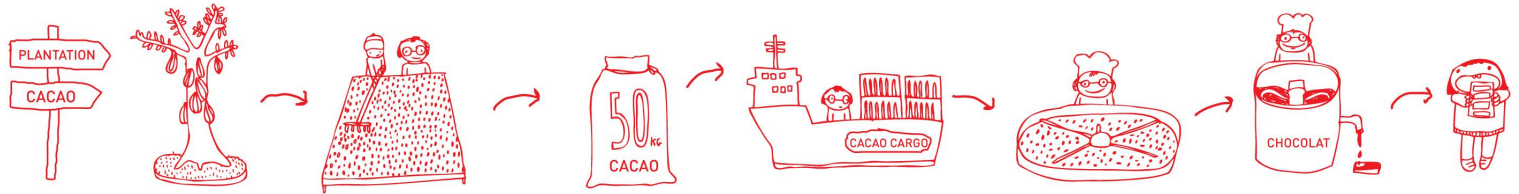
Brussel Frederic Blondeel mag zichzelf de beste chocolatier van Brussel noemen. Gault&Millau bekroonde hem met de prestigieuze titel ‘Chocolatier of the Year’ voor Brussel. “Een prachtige beloning, na een moeilijk jaar.”

“Trots, blij, helemaal niet verwacht.” De Brusselse chocoladekunstenaar Frederic Blondeel komt moeilijk uit zijn woorden als hij zijn gevoelens omschrijft toen hij de prijs ontving. “Het is een mooie erkenning, want ik streef constant naar hogere kwaliteit.” Nochtans was het voorbije jaar niet gemakkelijk voor de Brusselaar met West-Vlaamse roots. Blondeel heeft drie chocoladewinkels, twee in het centrum en een op de Zavel. Zijn atelier bevond zich tot vorig jaar in Koksijde. Maar het heen en weer gereis eiste zijn tol. “We besloten ons atelier te verhuizen naar Koekelberg, dé chocoladegemeente bij uitstek. Daar namen ze de werkplaats van een patissier over. Maar het was een zware periode. De werken startten te laat en de machines vielen in panne. We openden met twee maanden vertraging en verkochten toen amper chocolade.”

Warme zomer

Ook de warme zomer was geen cadeau voor de chocolatier. “Met zo’n warme temperaturen is het heel moeilijk om de chocolade fijn te houden. De bekroning van Gault&Millau kwam als een superbeloning. Hiermee zal ik zeker mijn naam maken, ook bij andere chocolatiers.”

Blondeel kan wel raden waarom net hij met de eer mocht gaan lopen. “Bij Blondeel beheersen we de basiskwaliteit van de productie zeer goed. Ik kan zo de slechte cacao boon van de goede onderscheiden. Wij roosteren en kristalliseren onze bonen zelf, in tegenstelling tot vele franchisemerken. Als je die techniek goed onder de knie hebt, kan je iets heel smeùgs maken.”



Blondeel groeide op in een gezin van koffiebranders, maar zijn hart lag bij chocolade. Twintig jaar geleden startte hij zijn eigen atelier en maakte hij naam als artisanale chocolatier. Zijn topfavoriet is de onlangs uitgebrachte hazelnootpraliné. “Het succes zit hem in het samen branden van de hazelnoot met koffie. Als zoon van koffiebranders, zit koffiebonen roosteren al drie generaties in ons werk. Voor deze nieuwe praline combineer ik mijn twee specialiteiten. Geen gemakkelijke klus, want je werkt met twee verschillende temperaturen. Heel wat chocolatiers gebruiken uit gemak extracten, maar ik doe alles artisaanaal. Maar het is me gelukt om de smaak perfect op punt te krijgen. Ik denk dat Gault&Millau vooral door deze praline onder de indruk waren.”

Hard werken

Gemakkelijk is het allemaal niet. “Ach, heel wat mensen hebben een romantisch beeld van chocolade maken, maar het is ontzettend hard en intens werk. Ik sta elke dag aan het fornuis en ga steeds op zoek naar nieuwe recepten. Ik parfumeer bijvoorbeeld vaak met kardemom en basilicum. De smaken blijven hetzelfde, maar de recepten veranderen. Al mijn reizen staan ook in het teken van zoeken naar nieuwe ingrediënten. Zo trok ik naar Costa Rica om te zoeken naar nieuwe, betere cacaoplantages en naar Italië om nieuwe hazelnoten te proeven. De kinderen? Die gaan gewoon mee. Ik leer hen het smakenpallet kennen en memoriseren. De toekomst veilig stellen, heet dat (lacht).