



La Chocolaterie in Verviers omvat de chocolade- en patisserie-ateliers van Darcis, inclusief een desembroodbakkerij, een uitgelezen trainingsacademie en chocolademuseum

BINNENKIJKEN BIJ CHOCOLATERIE DARCIS

VAN STRUGGLE NAAR EEUWIGE ROEM

Wanneer je Verviers binnenrijdt, kan je niet naast het imposante witte gebouw 'La Chocolaterie Darcis' kijken. Het gebouw herbergt de chocolade- en patisserie-ateliers, de (desem)broodbakkerij, een uitgelezen trainingsacademie en last but not least, een heus chocolademuseum. Chocoladeambassadeur, patissier en ondernemer Jean-Philippe Darcis nam ons mee doorheen het gebouw en zijn afgelegde parcours.

[Bruno Van Vaerenbergh](#)

STARTPUNT BIJ WITTAMER

Met een klassieke en bescheiden opleiding aan het ITCA in Namen, ging JP Darcis aan het werk in enkele lokale bakkerijen. Professionele chocoladeopleidingen waren in de jaren 90 nagenoeg onbestaande en Waalse vakscholen waren destijds niet adequaat en professioneel ingericht. Ondanks zijn geschoolde opleiding en deelnames aan meerdere

lokale wedstrijden kreeg Darcis geen toegang tot de toonaangevende huizen in Brussel. De wachtlijsten bij Maison Wittamer, Mahieu en Nihoul én au Flan Breton waren destijds nog onnoemelijk lang. Door toedoen van zijn collega en vriend Arnaud Stoffels lukte het uiteindelijk toch om twee weken van zijn vakantie op te offeren voor een stage bij Wittamer, die streng onder het toezicht oog van Louis

Briffaerts verliep, toenmalig meesterchef in Brussel naast Paul Wittamer.

PRILLE BEGIN

Kort na zijn stage in 1996 vond Darcis een bescheiden pand in het centrum van Verviers. Op een oppervlakte van amper 16 m² stond een winkeltoogje, een werktafel, een diepvries en een uitroltafel. Ondanks zijn nogal moeilijke opstart,

**"EEN TREND DIE IK
OPMERK IS DAT
DE CONSUMENT GEEN
20 SOORTEN MEER
VERWACHT IN DE WINKEL
MAAR EERDER OP
REGELMATIGE BASIS
GEPRIKKELD WIL WORDEN
DOOR EEN AFWISSELEND
ASSORTIMENT."**



Jean-Philippe Darcis

raadt Darcis iedere jonge starter wel aan om zo bescheiden mogelijk te beginnen, want groeien kan altijd, maar de opstart is het begin van alles. Ongeveer twee en een half jaar later viel Darcis zijn oog op een leegstaand pand wat verderop in diezelfde straat. Een oude meubelwinkel met flink wat oppervlakte en een tweede ver-

dieping werden optimaal benut met een goed uitgerust atelier voor brood en bakket, waar daarnaast ook voldoende ruimte over was om zijn eerste geliefde 'chocolade' ten volle uit te voeren.

"Starten met enkel basisingrediënten, ze verwerken tot mooie creaties, die vervolgens in de winkel plaatsen zodat klanten

daar met grote ogen naar kijken en ze vervolgens verkopen, daar krijg ik de meeste voldoening van. Je ziet onmiddellijk resultaat van je werk, net zoals een restauranthouder of kok die zijn gerechten voorschotelt aan zijn gasten", aldus Jean-Philippe Darcis.

LA CHOCOLATERIE

La Chocolaterie was een jarenlange droom van Darcis die meer dan 10 jaar heeft moeten rijpen. Van dromen, schetsen, koppig doorzetten tot de uiteindelijke opening in 2016. Organisatie, productie, verkoop, stockage, financiering en subsidiëring dienden één voor één op elkaar afgestemd te worden om deze state-of-the-art te kunnen neerzetten. In het chocoladeatelier laat Darcis het publiek tijdens een educatief en verrassend museumbezoek kennismaken met alle stappen van het bean-to-barproces, gaande van roosteren tot concheren. Kortom, je treft hier enkel unieke stukken uit zowat alle chocoladeregio's ter wereld, en geen stoffige chocoladestukken of bakelieten pralinevormen.

Een virtuele reis neemt je mee naar de oorsprong van chocolade langs de gangen van de Mayatempel, over de oceanen van



Darcis kiest voor een afwisselend assortiment waardoor de consument regelmatig geprikkeld wordt

Europa heen aan boord van de Caravelle de Cortez, waarna je middenin de Franse Revolutie landt en jezelf in een bourgeois salon waant. Ten slotte wandel je verder naar de eerste chocoladewinkels van het begin van de 20e eeuw, waar oude facturen en verpakkingen van Jacques-chocoladerepen je terugbrengen naar je kindertijd. Een must voor iedere chocoladeliefhebber en professional.

FRANSE MACARON

Darcis is een vroege volgeling van de Franse macaron, wat dagelijks tot uiting komt in zijn atelier. Iedere dag worden er wel duizenden macaronschelpjes gespoten, gebakken en gevuld met klassieke en trendy smaakcombinaties. De macaron blijft dan ook een heel populair product, zeker in Wallonië. Darcis staat, naast bekend om zijn chocolade, macarons en patisserie, sinds kort ook bekend om zijn beperkte, maar geliefkoosde assortiment brood.

"Wanneer ik terugkijk op mijn afgelegde parcours ben ik fier op wat ik vandaag heb bereikt en heb ik nergens spijt van. Natuurlijk loopt niet alles van een leien dakje en heb ook ik mijn zorgen. Daarnaast heb ik misschien in het verleden soms te lang getwijfeld om niet-rendabele winkels te sluiten, maar ik beschouw het als leergeld. Ik prijs me gelukkig: ik heb kunnen meedoen aan nationale en internationale vakwedstrijden in Lyon en Las Vegas. Ik heb mooie



Darcis Academy geeft patissiers de mogelijkheid om internationale patissiers met naam en faam te ontmoeten en hun manier van werken en denken te leren kennen

winkels geopend in Singapore, Spanje en Taiwan. Ik heb de wereld kunnen zien en wereldkampioenen ontmoet zoals Otto Tay en Loi Ming Ai waarvoor ik me nederig opstel, dit enkel dankzij mijn vak, mijn beroep", aldus Darcis.

VALKUILEN

"Een boetiek openen kan iedereen, maar deze rendabel maken, is een ander verhaal. Vandaag hebben we een achttal winkels in Luik die we naar nog een

hoger niveau willen tillen wat betreft service, assortiment en winkelbeleving. Mogelijks komt er opnieuw een winkel in Brussel als versterking van ons imago. Ik vind dat we niet mogen ontbreken in de hoofdstad van chocolade."

Verder haalt Darcis de rompslomp van administratieve verplichtingen aan als vertraging op de werkroutine. Hij benoemt het als te veel reglementeringen die een negatieve invloed hebben op de creativiteit van de chocolatier. "Ik geef een voorbeeld: ik zie een interessante praline of een uniek koekje op social media of in een magazine. Het heeft een mooie vorm en een interessante vulling,



Macarons, zijn naast chocolade, patisserie en brood, een van de specialiteiten van Darcis



Uitgebreide toonbank in La Chocolaterie

waarmee ik de dag nadien al aan de slag wens te gaan. Maar helaas is dat onvoldoende. Je moet je namelijk tegelijkertijd vragen stellen over wat er op het etiket vermeld moet staan. Welke allergenen zitten in het product verwerkt, hoe lang is het product houdbaar, welke verpakking dien je te hanteren, en dergelijke meer. Doe je dit niet dan ben je in overtreding met alle gevolgen van dien. Dat weegt op de spontaniteit van hoe een creatie moet evolueren. Toch verwacht men van een bedrijf dat je regelmatig met innovaties en commerciële creaties voor de dag komt. Niet altijd een evidente overweging, dus."

TOEKOMST VAN CHOCOLATIER

Het beroep van patissier en chocolatier heeft een positieve evolutie doorgemaakt de afgelopen jaren. Het maakt niet langer uit, uit welk hout je gesneden bent, zowel personen met of zonder academische achtergrond zien de waarde van het beroep in. De media speelt hier onder meer een belangrijke rol in, want waar kookprogramma's een decennium terug nog schering en inslag waren, zie je nu een inhaalbeweging voor de patisseriesector.

Ongeacht de positieve evolutie in de perceptie van de branche, strookt deze niet altijd met de perceptie van de consument. "De consument betaalt moeite-

"EEN BOETIEK OPENEN KAN IEDEREEN, MAAR DEZE RENDABEL MAKEN, IS EEN ANDER VERHAAL"

loos 10 euro voor een Dame Blanche in een brasserie, waar industrieel ijs gereserveerd wordt en men een chocoladetopping krijgt waar amper chocolade in vevat zit. Maar diezelfde consument vindt dat patisserie te duur is, ondanks het handwerk, de mooie ingrediënten, de versheid en de driemaal arbeidsintensieve uren die erin kruipen. Je moet uiterst voorzichtig zijn in prijszetting", verwoordt Darcis.

PRIKKELEN MET AFWISSELEND ASSORTIMENT

"Een trend die ik opmerk is dat de consument geen 20 soorten meer verwacht in de winkel maar eerder op regelmatige basis geprikkeld wil worden door een afwisselend assortiment. Daarom hebben wij ons aanbod ook ingekrompen en passen we het assortiment om de zes weken aan. Niet altijd met nieuwigheden maar door producten enkele maanden on hold te plaatsen of we laten ons inspireren door de seizoenen en feestelijkheden. Er is zo veel meer dan de vier seizoenen waar je een assortiment op

kan afstemmen, er zijn ook interessante feestdagen waar je jouw creativiteit in kwijt kan zonder in een routine te verzeilen. Denk bijvoorbeeld aan klassiekers zoals een MilleFeuille, St. Honoré of soes, maar dan in een vernieuwd jasje."

CHOCOLADETROTTS

Chocolade, is naast frieten en bier, de nationale trots van België. Niet voor niets heeft ons land dan ook een zeer goede reputatie wat chocolade en chocolatiers betreft. In iedere prijs categorie tref je kwalitatieve producten. Ook in het verleden werd al meerdere malen bevestigd dat onze patissiers en chocolatiers er iets van afweten. Dat zie je onder meer aan de flinke verzameling medailles die ons land in zijn portfolio staan te blinken. "De kleinere boetiek of eenmanszaak die een correcte kwaliteit aanbiedt en het verschil maakt met supermarktmerken kan een rendabele zaak runnen. Bean-to-bar is niet voor iedereen weggelegd en vandaag moet je al een flinke rotatie hebben om deze eigen productie te verwerken."