nieuws

"Faam van Belgische chocolade gaat achteruit"

nieuws

"De Belgische consument proeft nauwelijks nog cacao in zijn chocolade. We moeten terug naar de roots". Pierre Marcolini, een van 's lands meest prestigieuze chocolatiers, wijst zijn collega's met de vinger. "De Belgische chocolade heeft wereldwijd nog altijd een stevige reputatie, maar die gaat iedere dag achteruit. In bijvoorbeeld Japan is België niet langer de referentie. Daar kijkt men vooral naar Frankrijk", aldus het enfant terrible onder de chocolatiers.

9 APRIL 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:37

"De Belgische consument proeft nauwelijks nog cacao in zijn chocolade. We moeten terug naar de roots". Pierre Marcolini, een van 's lands meest prestigieuze chocolatiers, wijst zijn collega's met de vinger. "De Belgische chocolade heeft wereldwijd nog altijd een stevige reputatie, maar die gaat iedere dag achteruit. In bijvoorbeeld Japan is België niet langer de referentie. Daar kijkt men vooral naar Frankrijk", aldus het enfant terrible onder de chocolatiers.

"Belgische pralines wegen 15 à 20 gram. Ze zijn zeer vet, zeer cremig en smaken nauwelijks naar cacao. De Franse chocolatiers zitten met hun pralines dichter bij de smaak van een cacaoboon. Bij Marcolini proberen we er ook alles aan te doen om terug naar de roots te gaan van ons metier. We produceren voor 90 procent onze eigen chocolade. Als je bij Barry Callebaut chocolade koopt, krijg je eenheidsworst. Dan kan je je niet meer onderscheiden van de rest. Vroeger waren er alleen al in Brussel 150 chocolatiers die zelf aan de slag gingen met cacaobonen, nu zijn er nog vijf in heel Europa die op een authentieke manier chocolade maken", aldus Marcolini.

Wat moet er dan gebeuren om het ambacht van chocolatier weer aantrekkelijk te maken? Marcolini suggereert een apart statuut voor de ambachten, met fiscale voordelen. "En je moet een vedettencultuur creëren. Kijk naar de Franse keuken, naar mensen zoals Bocuse en Ducasse. Jongeren kijken daar naar op". Marcolini is naar eigen zeggen diep bedroefd over het onderwijs. Zelf heeft hij een opleiding van vier jaar

gekregen om het metier onder de knie te krijgen, maar tegenwoordig duurt de opleiding nog slechts één jaar.
"Er is nood aan een chocolade-instituut", klinkt het. Volgens Marcolini is het bezig met de oprichting van een dergelijk project. Steun van Barry Callebaut heeft hij niet nodig. "Het moet een onafhankelijke instelling zijn".

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada