

# «GODIVA'S EXCLUSIEVE PRALINES»

Hebt u ook de neiging steeds weer te blijven stilstaan voor die buitengewoon verzorgde en hoog decoratieve etalages van Godiva? Hebt u ze ook al geproefd die verrukkelijk, zacht op de tong smeltende chocolaatjes met hun hemelse inhoud?

Aan onze kust tellen we drie winkels die in volle exclusiviteit deze pralines verkopen. Het zijn Godiva in de Kapellestraat in Oostende, Godiva in de Lippenslaan in Knokke en Godiva in de Kustlaan in Knokke Zoute. Een voor de kust en zijn rijk boeiende hinterland eveneens belangrijke winkel is deze van Godiva te Brugge gevestigd aldaar in de Zuidzandstraat. Alle vier deze winkels worden ten andere geëxploiteerd door de familie Bayens uit Brugge.

Gezien het grote belang van deze winkels in het kader van het toerisme in het algemeen en het weekendtoerisme in het bijzonder besloten wij met Noordzee Magazine een bezoek te brengen aan de Godiva pralinenfabriek in de Wapenstilstandstraat te Brussel. Waarbij we nog willen opmerken dat fabriek hier niet zo'n best gekozen woord is. Het maken van pralines van het kwaliteitsmerk Godiva is immers op de eerste plaats een traditie-gebonden ambachtelijke bezigheid gebleven. Resultaat daarvan is een bijzonder hooggekwalificeerd produkt. Het waren Leen en Jean Marie die ons hebben rondgeleid en af en toe ingewijd in de zoetgeurende wereld van de chocolade.

## Europees en wereldberoemd

Samen met Engelsen, de Noren, en de Zwitsers zijn wij Belgen de grootste chocolade-eters ter wereld. Per jaar en per inwoner smullen wij circa 16 kilogram of meer chocolade. En dat chocolade eten aan Europese aangelegenheid is wordt bewezen door het feit dat de Fransen, de Zweden, de Ieren, de Nederlanders, de Westduitsers en de Denen het ook lang niet slecht doen met hun 10 à 16 kilogram die zij op hun beurt per jaar en per hoofd veroveren. Terwijl op hun beurt ook de Oostenrijkers, de Finnen en de Italianen nog fameuze fans zijn van chocolade.

Net zoals de wijn, de mode, de schilderkunst en het middeleeuwse cultuurgoed een typisch Westeuropese aangelegenheid is, is dat dus ook zo met de chocolaterieën en het vervaardigen van pralines.

Het valt dan ook niet te ontkennen dat pralines thuishoren in een sfeer van cultuur, charme en voornaamheid.

Vandaar wellicht ook de grote belangstel-



der de voorkeur geven aan de pralines van «Lindt en Sprüngli» uit Zurich. Sommigen houden het bij restaurant «Taillevant» in Parijs en weer anderen zullen bij hoog en bij laag blijven beweren dat de beste pralines ter wereld te koop zijn bij «Charbonnel at Walker, in Londen. Wij houden het uiteraard bij «Godiva» uit Brussel. Komen de allerbeste pralines ter wereld uit Europa waar zich ook de wereldberoemde chocolade-fabrieken bevinden, de grondstoffen daarentegen komen vanuit andere continenten. De cacaobonen waarmee de chocolade gemaakt wordt zijn in hoofdzaak afkomstig uit Brazilië. Het is ten andere in Zuid-Amerika dat de geschiedenis van de chocolade een aanvang neemt. Naast Brazilië blijken ook Ivoorkust, Ghana, Nigeria en Cameroon belangrijke producenten van cacaobonen.

## Korte historiek

Het eerst ontwikkelde volk dat de cacao-boom cultiveerde waren de Maya's. Over dit volk is zeer weinig bekend. Veel beter kennen wij de geschiedenis van de Azteken en met hen doet de cacao-boom dan ook zijn intrede in de geschiedenis. Cacao was voor hen tegelijkertijd een betaal- en een voedingsmiddel. De cacao-markt was toen reeds vrij goed ontwikkeld in bepaalde delen van Zuid-Amerika.

De eerste Europeaan waarvan we weten dat hij cacaobonen heeft gezien was Christoffel Columbus. In zijn ijver van eerst veroveraar schonk hij er echter weinig aandacht aan. De man die de chocolade ontdekte was Cortez. Toen deze immers in 1519 ontscheepte op de kust van Tabasco in Mexico kreeg hij er van keizer Montezuma vlocibare chocolade in

ling die Amerikanen, Australiers, Canadazen en Japanners aan de dag leggen voor deze bij uitstek Europese lekkernij.

Het Avondland Europa blijkt ook wat dat betreft inspirerend te werken op technologisch sterk geavanceerde staten. Godiva pralines tref je tegenwoordig dan ook aan in alle grote steden van de wereld. Van Sydney in Australië tot Manama in Bahrein, van Quebec in Canada, tot Kyoto in Japan, van New York tot Hong Kong enz...

Wie in Europa nu die allerbeste pralines maakt blijft vooralsnog een open vraag. Er zijn wat dat betreft een paar grote concurrenten. Alles hangt uiteindelijk af van de consument. Wat vindt hij ervan. Wat dat betreft zijn er mensen die eer-



een gouden kommetje aangeboden. Over dat chokoladedrankje schreef Cortez: «Wanneer men ervan gedronken had, dan kon men een hele dag reizen zonder vermoeid te raken en zonder voedsel nodig te hebben.»

Later bekwam men door toevoeging van suiker een zoet drankje waarop de Europeanen werkelijk verlekterd waren. Cortez moet naast militair veroveraar ook nog de gave gehad hebben van een voortuitziend zakenman en hij bracht de cacao bonen mee naar Europa. Langzaam maar zeker zou chocolade een zeer begeerd produkt worden. Getuige hiervan de uitspraak van een historicus; «Marie Theresia van Oostenrijk die in 1661 met Lodewijk XIV huwde had slechts twee passies, haar man en chocolade.» Nog andere beroemde adepten van chocolade waren Nivo de Lenalos, Filips van Orleans, Madame de Maintenon, Madame Sevigné...

In 1720 serveerden de koffiehuisen van Firenze en Venetië hun klanten een chocolade waarvan de faam ver buiten de grenzen van hun grondgebied reikte.

In 1792 openen de gebroeders Josty te Berlijn aan allereerste suikerwerk- en chocoladefabriek. Zij zijn de voorlopers van de Zwitserse chocoladeindustrie waarvan de faam voldoende bekend is. In 1819 richtte Francois Louis Cailler de eerste chocoladefabriek op in Zwitserland en in datzelfde jaar deed Van Houten hetzelfde maar dan in Nederland. Vanaf ongeveer 1750 kon men chocolade in vaste vorm aanbieden en kon men er bijgevolg ook pralines mee maken.

### Mister Draps en Lady Godiva

Godiva Chocolatier die momenteel zijn produkten verdeeld in 220 winkels verspreid over 20 landen is één van de oudste Belgische chocoladefabrikanten.

Jozef Draps, de stichter van Godiva begon zijn loopbaan van chocolatier in de twintiger jaren.

Op 14-jarige leeftijd stond hij reeds aan de zijde van zijn vader, die in het familiebedrijf suikergoed produceerde voor de beste winkels uit die tijd. Toen zijn vader overleed nam de jonge Jozef het bedrijf over.

Na wereldoorlog twee besloot Draps een reeks prestigeschocolaatjes of beter gezegd pralines op de markt te brengen. Dat lukte hem wonderwel en hij oogste meteen succes. De eerste zorg was toen een geschikte naam te vinden.

Uit zakelijke overwegingen van mijnheer Draps en romantische van zijn vrouw werd tenstotte geopteerd voor de internationaal klinkende naam «Godiva». Daar was bovendien een intrigerende legende aan verbonden.



De legende vertelt dat in de 11de eeuw de bevolking van de Engelse stad Coventry gebukt ging onder de zware belastingen hen opgelegd door ene graaf Leofric. Toen zijn vrouw het op zeker moment niet meer kon aanzien dat het volk zo in ellende werd gedompeld door haar echtgenoot smeekte ze hem de belastingen op te heffen. Leofric zei akkoord op één voorwaarde dat zijn mooie Godiva naakt op een paard gezeten door de stad zou rijden. Wellicht in de volle overtuiging dat ze dat toch nooit zou durven. Lady Godiva deed het toch. Alleen getooid met haar lange haren reed ze op een paard gezeten door Coventry». De familie Draps bracht de naam van Godiva op de lippen van miljoenen mensen die genieten van de lekkere pralines. Naast pralines vervaardigd Godiva echter ook marsepein, en talloze chocoladevormen ondermeer voor Basen, Sinterklaas, Valentijndag enz...

### Het maken van pralines

De pralines worden nog voor een groot deel met de hand vervaardigd bij Godiva. En ook aan de inhoud wordt een meer dan bijzondere aandacht besteedt. Tijdens onze rondleiding zagen we hoe de steeltjes van de bekende «Cerisette» stuk voor stuk met de hand worden aangebracht ook het opspuiten van de letter «H» op de Hamlet praline gebeurt met de hand.

Het handwerk speelt bij Godiva nog steeds een zeer grote rol wat bijdraagt tot een bijzonder degelijk afgewerkt produkt. En laten we daarbij vooral niet vergeten dat het Godivaassortiment nu reeds meer dan 200 produkten telt. De meeste daarvan hebben we die dag gezien maar lang niet allemaal. Sommigen produkten blijven afgestemd op een bepaalde periode van het jaar en op feestdagen.

De grondstoffen waarmee de pralines gemaakt worden zijn de beste en ook meest natuurzuivere. De inhoud voor de pralines zoals de praliné wordt bij Godiva zelf gemaakt van in grote hoeveelheden aangekochte hazelnoten. Maar ook de boter, de suiker, de dranken die men aanwent zijn van eerste klasse kwaliteit.

Het maken van de Godiva pralines is duidelijk een gebeuren waarbij naar exclusiviteit wordt gestreeft. Exclusiviteit qua smaak (uiteraard) maar ook qua verpakking. En precies het vervaardigen van die buitengewone verpakking, hetzij in rood, blauwe of gele fluwelen dozen, hetzij van die romantisch bebloemde dozen gebeurt in het bedrijf zelf. Daarvoor heeft Godiva een aantal bijzonder handige meisjes in dienst die zorgen voor de elegante en oogstrelende verpakkingen.

Ook de service in de Godiva winkels ligt geheel in de lijn van het voorgaande. Voornaamheid en dienstbetoon verdienen ook hier de hoogste kwalificaties.

Er wordt bij Godiva niets, maar dan ook letterlijk niets aan het toeval overgelaten.

CW.

NOORDZEE  
Magazine

*Het enige*

*exclusieve blad*

*van, over*

*en voor*

*de Belgische Kust*