



ROMANIE VETTERS



ROMANIE VETTERS

Tom en Isabelle van Coup de Chocolat.



Julia en Björn van Mike & Becky.

LAETZBAZZONI



De nibs uit de geroosterde bonen.





ROMANIE VETTERS



Boon voor kwaliteit

Onze chocoladetraditie op de helling zetten? Gedurfd, maar een nieuwe generatie chocolademakers doet het.

Wij spraken met twee kleine Belgische merken die mee timmeren aan de weg naar verfijnde en ethische chocolade, met een uitgesproken smaak, naargelang het type boon en waar die vandaan komt.

Tekst Barbara Serulus

We zouden raar opkijken wanneer alle druiven van heel Frankrijk op één grote hoop zouden worden gegooid om er één 'Franse wijn' van te maken: alle specifieke smaken van elke druif én regio gemengd tot een massaproduct zonder nuance. Toch is dat wat er meestal gebeurt met cacao- en koffiebonen. Nochtans hebben deze teelten net zo'n uitgesproken relatie met hun terroir als bijvoorbeeld druivenstokken. Ze nemen de smaken op van de regio waarin ze groeien, door de samenstelling van de grond, de vochtigheid, het aantal uren zon.

"De basisregel voor goede chocolade is: geen bonen van verschillende origine door elkaar mixen. Je koopt bonen van één regio en het liefst nog van één plantage", aldus Björn Becker, die →

De Belize van Mike & Becky.



samen met zijn vrouw Julia Mikerova het chocolademerkt Mike & Becky oprichtte. Het koppel verhuisde twintig jaar geleden naar Brussel om er te werken in de Europese instellingen. “Ik werkte als lobbyist voor kinderrechten en Julia als financieel consulent. Toen we veertig werden stonden we stil bij onze carrières: zou dit het zijn tot ons pensioen? In dat geval wou ik op z’n minst een boeiende hobby zoeken.” (lacht)

SLECHTE CHOCOMELK

Het was per toeval dat het koppel tijdens een citytrip een Praagse chocoladebar binnenstapte en een warme chocolademelk dronk die hun leven zou veranderen. “De kaart van de bar las als een wijnkaart: bij elke chocolade stond de herkomst en een smaakprofiel. Terug in België gingen we op onderzoek uit: waren er bij ons soortgelijke zaken? We dronken vooral heel veel slechte chocomelk bij wijze van research en zagen dat iedereen zijn chocomelk maakte met industriële, zoete chocolade.” Uit hun zoektocht naar verfijnde chocolade die gemaakt werd met cacao uit één regio, bleek dat de *bean to bar*-beweging die in onze buurlanden opmars maakte België had overgeslagen. “We wilden de Belgen overtuigen om een andere soort chocolade te leren appreciëren en hun chauvinisme aan de kant te zetten. Het was eigenlijk een zelfmoordmissie: een Duitser en een Russische die niet-Belgische chocolades zouden importeren naar België? (lacht) Zo hadden we een fantastische chocolade uit Litouwen. Mensen verklaarden ons voor gek: alsof Litouwers betere chocolade zouden kunnen maken dan Belgen. Maar eens ze het product proefden – een donkere chocolade die niet bitter, maar zacht en fruitig was – waren ze geïntrigeerd.” De volgende stap was zelf chocolade produceren. “We maakten vier chocolades van 70%, volgens identiek hetzelfde procedé, telkens met bonen uit een

Het chocoladecharter

Omdat er geen sluitende definitie bestaat van het concept *bean to bar*, heeft Mike & Becky samen met een aantal andere chocolademakers het Belgische *Bean to Bar Charter* uitgeschreven. Samen kwamen ze tot vijf waarden volgens welke je moet werken om te kunnen spreken van een echte *bean to bar*-chocolade.

1. Ken je boer.
2. Werk transparant.
3. Gebruik maximaal 30% suiker, gebruik geen (soja)lecithine of andere toevoegingen.
4. Monitor je werk en vooruitgang.
5. Plaats heeft geen impact.

“Dat laatste zal veel mensen tegen de borst stuiten,” lacht Björn, “maar we moeten aanvaarden dat er geen geheim ingrediënt is dat Belgische chocolade beter maakt dan chocolade uit andere landen. Maak met dezelfde bonen chocolade in België of in Vietnam, en de reep zal exact hetzelfde smaken. Het land van herkomst van de bonen is belangrijk, het land van productie eigenlijk niet.”

De volledige tekst vind je op bbtba.be

andere regio. Zo proef je echt het verschil in smaak tussen de bonen en origines.”

Het is misschien belangrijk om op dit moment even op te helderen dat de chocolade waar wij Belgen zo bekend om staan vooral *chocolates* oftewel pralines zijn. De kundige chocolatiers die deze delicate smaakbommetjes maken, gebruiken de chocolade vaak slechts als een omhulsel voor spectaculaire vullingen. De chocolade die zij hiervoor gebruiken is meestal couverturechocolade: een half-fabrikaat waarmee de chocolatier aan de slag gaat. Die komt vaak van grote spelers op de chocolademarkt zoals Callebaut, Belcolade of het Franse Valrhona. Hierin zit het verschil met chocolademakers die volgens het *bean to bar*-principe werken: zij starten van de gefermenteerde en gedroogde cacaobonen, die worden geroosterd en vervolgens gebroken zodat de *nibs* vrijkomen. De *nibs* worden samen met suiker tot een pasta gemalen, getempereerd en in repen gegoten. Deze chocolademakers leveren meestal chocoladerepen af en bewerken hun product niet verder tot pralines.

“De bonen voor industriële chocolade komen grotendeels uit Ghana en Ivoorkust”, vertelt Björn. “Op de grote plantages worden hybride cacaorassen geteeld die minder vatbaar zijn voor ziekten en robuust genoeg zijn om in monocultuur te verbouwen. Deze rassen leveren bonen op die heel middelmatig smaken. Bovendien zijn bonen die daar geogst zijn vaak niet of slecht gefermenteerd. Nochtans is dat een essentiële stap in het proces als je een fijne smaak in je chocolade wilt.”

HOE LEKKERDER, HOE DUURZAMER

Hier wil ook Coup de Chocolat, het Antwerpse chocolademerkt van Isabelle Quiryne en Tom Geens, het verschil maken. Tom en Isabelle begonnen samen chocolade te maken toen ze elkaar nog maar enkele maanden kenden. “Samen-



De nibs worden samen met de suiker vermalen tot een pasta en in repen gegoten. Rechts: drie smaken van Coup de Chocolat.

wonen wilden we nog niet, een bvba oprichten wel”, lacht Isabelle. “Wij kopen onze bonen via *direct trade* rechtstreeks aan bij de cacao-boer.” De plantages waarvan ze bonen kopen werden door Tom en Isabelle allemaal bezocht tijdens hun chocoladereizen. “We weten dus zeker dat de boeren werken volgens principes die wij hoog in het vaandel dragen. De bonen worden gekweekt in een systeem van boslandbouw: de cacao-bomen staan niet in rijen in plantages, maar groeien her en der in het bos. De meest smaakvolle en delicate cacao-rassen gedijen niet goed in een monocultuurregime. Dat is zo mooi aan ons product: hoe lekkerder het smaakt, hoe duurzamer het gemaakt is.” Tom en Isabelle werken samen met een fermentatiespecialist die boeren helpt bij dit stilaan vergeten procedé. “De vers geplukte bonen worden uit hun dop gehaald en samen met hun witte sponzige omhulsel in bakken gestort. Door de vochtigheid en de warmte begint deze witte pulp te fermenteren en ontwikkelen zich de zurige en fruitige smaken die van nature in een boon aanwezig zijn.” Grote opkopers malen er niet om of de cao

“De basisregel voor goede chocolade is: mix geen bonen van verschillende origine door elkaar. Je koopt bonen van één regio, het liefst van één plantage”

cao goed gefermenteerd is. Boeren zijn de laatste vijftig jaar het fermenteren dan ook verleerd: ze krijgen dezelfde prijs voor perfect of gebrekkig gefermenteerde bonen. Daarmee gaat de kans om verfijnde chocolade te maken verloren. De specialist met wie wij werken fermenteert de bonen van verscheidene boeren, zodat zij niet hoeven te investeren in materiaal en werkuren.”

“Mensen gaan ervan uit dat zwarte chocolade bitter is”, zegt Björn. “Om slechte smaken te verdoezelen worden bulkcacaobonen heel donker geroosterd: dit is de oorsprong van de bittere smaak. Om dat te balanceren wordt er veel suiker toegevoegd. De smaak wordt ook gemaskeerd door artificiële aroma’s als vanilline. Als je goede cacao gebruikt, is het niet nodig om die te verdrinken in suiker. Daarom is goede chocolade veel minder verslavend dan suikerige goedkope chocolade. De suiker zet je aan om steeds nog een stukje te eten. Terwijl je een *bean to bar*-reep perfect kunt wegleggen na een stukje.” Door de bonen licht te roosteren krijg je geen gebrande smaken, maar behoud je de fruitsmaken en zuren uit de cacao. Zo kan een donkere chocolade plots heel fris en floraal zijn.

DONQUICHOTS

“Wij zijn donquichots in een sector die wordt beheerst door een paar multinationals”, zegt Isabelle. “Doordat wij met Coup de Chocolat niet met traders werken, maar rechtstreeks van de boeren kopen, kunnen wij ons buiten het systeem →

“We wilden de Belgen overtuigen om een andere soort chocolade te leren appreciëren en hun chauvinisme aan de kant te zetten. Het was dus eigenlijk een zelfmoordmissie”

plaatsen. Zo wordt chocolade weer een product op menselijke schaal.”

“Hoe de industrie werkt, daar wil ik eerlijk gezegd niets mee te maken hebben”, vult Björn van Mike & Becky aan. “Het feit dat grote spelers zo veel mogelijk cacao willen voor een zo laag mogelijke prijs heeft onmiskenbaar een impact op de arbeidsomstandigheden van de lokale boeren en werkers. Kinderarbeid is geen uitzondering. Laagbetaalde jobs zonder perspectief zijn standaard. Omdat de boeren steeds worden gepusht om goedkoper te produceren, kappen ze bossen om hun plantages uit te breiden. Ze gebruiken chemische meststoffen en pesticiden om hun oogst te boosten en veilig te stellen. Onze massale consumptie van industriële chocolade is een grote oorzaak van het verdwijnen van het regenwoud. Het hoeft ons dan ook niet te verbazen dat veel mensen uit die streek de oversteek wagen naar Europa. In hun eigen land is er weinig toekomst. Onze consumptie en migratie zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden.”

“Boeren meer betalen zorgt niet alleen voor eerlijkere handel en betere levensomstandigheden, maar ook voor het behoud van de biodiversiteit”, aldus Isabelle. “Als we nu de oude variëteiten verloren laten gaan, komen ze nooit meer terug en hebben we binnenkort enkel nog middelmatige chocolade. Enkel door het voor boeren aantrekkelijk genoeg te maken om oude rassen te telen, kunnen we de diversiteit in smaak bewaren. Ik geloof echt dat smaak dé manier is om mensen te overtuigen om te kiezen voor duurzame chocolade.”

ZONDER LABEL

“De industrie houdt de kleine *bean to bar*-beweging goed in de gaten”, merkt ook Björn op. “Ik vind helaas wel dat ze de term al te makkelijk recupereren, zonder echt mee te gaan in de filosofie. Dat stuut



Lezen

Op initiatief van Pierre Marcolini (die eind jaren negentig zijn productie begon om te schakelen naar *bean to bar*) schreef culinair journalist Michel Verlinden een boek over de jonge generatie chocolademakers in ons land.

Belgian Chocolate: Bean-to-Bar Generation, Pierre Marcolini, Michel Verlinden, Alexandre Bibaut, Lannoo.

me tegen de borst. Net als het *Beyond Chocolate*-charter dat de industrie recent heeft opgesteld om tegen 2022 alleen nog duurzame chocolade op de markt te brengen. Let op, ik zou een gat in de lucht springen mocht de sector echt veranderingen doorvoeren die de slechte arbeidsomstandigheden aanpakken of de ontbossing, maar dit charter is zo flinterdun dat het bijna doorzichtig is. Het enige criterium om als duurzaam bestempeld te worden is een van de fairtrade- of duurzame landbouwlabels op de lijst van het charter kunnen aanvinken. Op de lijst staan ook labels waarvan iedereen in de industrie weet dat ze geen geloofwaardigheid hebben. Het is totaal ridicul dat industriële chocolade op deze manier gaat

uitpakken met het feit dat ze duurzaam zijn.”

“Op onze chocolade staan geen labels,” zegt Tom, “maar toch werken we extreem duurzaam en transparant. Ook onze leveringen in België gebeuren voor negentig procent met de fiets en het openbaar vervoer. We leveren alleen aan zelfstandige ondernemers, omdat we hun een voordeel willen bieden tegenover de supermarkten. Ik kan met zekerheid zeggen dat we nooit aan grote retailers zullen verkopen. En vanaf dit jaar willen we onze cacaobonen, die nog per regulier schip naar Antwerpen komen, per zeilboot transporteren. Tres Hombres is een cargo die enkel op windenergie vaart.”

Dat de Belgische *bean to bar*-chocolades ook wereldwijd gesmaakt worden werd duidelijk toen Coup de Chocolat goud won tijdens de Europese finale van de International Chocolate Awards. Hun Jerome, een frisse chocolade van 85% met Colombiaanse bonen uit het Sierra Nevada-gebergte, moest het vervolgens wereldwijd opnemen tegen andere chocoladerepen met een percentage van 85% of meer. Tom en Isabelle eindigden met een zilveren medaille, na een chocolade uit Taiwan. “Al betekent dat niet dat we nu voltijds met onze chocolade bezig kunnen zijn”, lacht Tom. “Het blijft moeilijk om ervan te leven. Voorlopig combineren we het beiden nog met een halftijdse job en blijft de productie in onze veranda. We hebben net een nieuwe machine gekocht om onze chocolade nog fijner te malen, zodat de textuur nog fijner wordt. In zulke investeringen kruipt voorlopig al onze winst. Maar we zouden het niet op een andere manier willen doen.” •

• coupdechocolat.be, mikeandbecky.be
Wie meer wil weten over chocolade, kan vanaf zaterdag 16 februari op Kanaal Z kijken naar de 10-delige reeks *Z-chocolade*. Experts en chocolatiers doen van a tot z het procedé van chocolade maken uit de doeken.