

Een chocolademuseum als exportproduct

Jan Bart Van In

Het private chocolademuseum **Choco-Story** opende de deuren in het hart van Brugge in de lente van 2004 en overtreft met 152.000 bezoekers (in 2012) de stoutste verwachtingen. Het succes van dit project inspireerde eigenaar en mentor Eddy Van Belle (Panelite nv) tot de opening van nieuwe chocolademusea in Parijs, Mexico en Praag. Of hoe een West-Vlaams museumconcept uitgroeit tot een mondiaal exportproduct.



Ondernemer **Eddy Van Belle** is voorzitter en referentieaandeelhouder van Puratos (en dochterbedrijf Belcolade), een wereldspeler op de markt van grondstoffen voor de bakkerijsector en de chocoladeverwerking. Samen met zijn zoon **Cedric Van Belle** opende hij in maart 2004 het chocolademuseum Choco-Story in het historische pand De Croone op het Sint-Jansplein in het centrum van Brugge. Het project biedt 800 m² museumoppervlakte met plaats voor circa 1.000 voorwerpen. Later volgden het Frietmuseum (april 2008) in het nog meer prestigieuze gebouw De Saaihalle en het lampenmuseum Lumina Domestica, een collectie die ontstond uit de persoonlijke verzamelpassie van Eddy Van Belle. Dat laatste museum kreeg onderdak in een pand dat aanpaalt bij Choco-Story. Panelite (de vennootschap die ook opereert als bestuurder van Puratos) realiseerde zijn drie Brugse private musea volledig uit eigen middelen. Tegelijk investeerde Van

Belle aanzienlijk in de restauratie en valorisatie van het Brugse cultuurhistorische gebouwenpatrimonium. Samen met de bekende Brugse chocolatier **Dominique Persoone**, zijn Eddy en Cedric Van Belle ook de gangmakers achter het tweejaarlijkse chocoladefestival Choco-Laté dat Brugge mee op de kaart zet als chocoladehoofdstad.

TOP 5 IN WEST-VLAANDEREN

Het businessplan bij de opstart van Choco-Story mikte heel voorzichtig op 50.000 betalende bezoekers verspreid over de eerste 3 jaar. In het eerste jaar na de opening kreeg het chocolademuseum echter al 45.000 bezoekers over de vloer en in 2007 werd reeds de kaap van de 100.000 bezoekers (op één jaar) bereikt. Die belangstelling blijft toenemen en voor 2012 noteerde het Brugse chocolademuseum het recordcijfer van 152.000 bezoekers. Daarmee behoort Choco-Story tot de vijf meest bezochte museumlocaties

in West-Vlaanderen, net achter het Brugse Groeningemuseum. De tewerkstelling bij het chocolademuseum klom op tot 11 medewerkers (7 voltijdse equivalenten).

Wat is voor de eigenaars de (meer) waarde van Choco-Story (samen met het Frietmuseum en Lumina Domestica) voor Brugge en voor West-Vlaanderen?

Eddy Van Belle: "Het is uiteraard een wisselwerking. Onze musea genieten van de toeristen die Brugge bezoeken, maar de regio geniet zeker ook van de acties die wij voeren om onze musea te promoten. Wij nemen deel aan toeristische beurzen en aan beurzen voor schoolbezoeken en incentives zowel in België als in Frankrijk en Duitsland. Wij geven voordrachten voor verenigingen en bedrijven.

Choco-Story genereert 100 tot 150 pers-artikels per jaar en het Frietmuseum nog eens 50 tot 100 per jaar. Beide musea ontvangen jaarlijks 20 tot 30 televisie-zenders of cameraploegen uit zeer uiteenlopende landen. Daarbij komt uiteraard telkens ook Brugge aan bod.

Wat mij persoonlijk het meest heeft verrast, is dat het mogelijk is deze activiteit uit te oefenen zonder een beroep te doen op subsidies. We genoten enkel subsidie voor de gevelrestauratie van de historische gebouwen. Dat kan maar indien men dergelijke musea professioneel aanpakt en beheert als een bedrijf.

We ervaren ook dat de interesses van de bezoekers zeer uiteenlopend zijn.

Dat maakt het ook interessant want je moet trachten het grootst mogelijk aantal bezoekers tevreden te stellen. Onze musea worden dan ook permanent aangepast aan deze wensen."

Choco-Story kreeg ondertussen al opvolgers in Parijs en Praag en naar verluidt ook in Mexico. Is er een internationale keten van chocolademusea in de maak?



Eddy Van Belle: “Le Musée du gourmand du chocolat opende zijn deuren in februari 2010 in de Boulevard Bonne Nouvelle in Parijs met 900 m² oppervlakte en 7 medewerkers. Het museum lokte in 2012 reeds 82.000 bezoekers.

Het vooralsnog kleine museum in Praag ging open in 2012 en beschikt over 300 m² oppervlakte, gekoppeld aan een grote chocoladewinkel die wordt uitgebaat door onze vennoot ter plaatse, Bruggeling **Henk Mestdagh**. Het museum draait op 6 medewerkers en ontving in 2012 al 45.000 bezoekers.

Samen met Belcolade hebben wij in juli 2011 in Mexico naast de cacaoplantage in Tikul het *Ecomuseo Del Cacao* opgestart. Dit werkt volgens een ander concept dan de Choco-Story's. Het geeft de manier weer waarop de Maya's vroeger en nu leven en wat de cacao voor hen betekende en nog betekent op het vlak van voeding maar ook op geestelijk vlak.

We plannen in de loop van 2013 en 2014 de opening van nog eens twee nieuwe musea in Mexico, waaronder één in de hoofdstad Mexico-City”.

CONTROVERSE?

De meningen over Choco-Story zijn nogal verdeeld: sommigen prijzen de degelijkheid en de lage drempel van het museum, maar anderen hebben het over een geringe wetenschappelijke educatieve waarde. Wat is uw missie hieromtrent?

Eddy Van Belle: “Het verhaal dat wij in het museum brengen is wel degelijk historisch en wetenschappelijk onderbouwd. Bovendien werken we nauw samen met de Brugse stadsgidsen die instaan voor het gidsen van onze bezoekers.

In de 9 jaar dat Choco-Story in Brugge bestaat, hebben we meer dan 1 miljoen bezoekers ontvangen, waarvan het overgrote deel tevreden was over hun bezoek.

Heel wat bezoekers komen meerdere malen terug.

We hebben in de voorbije periode veel gedaan voor de promotie van Brugge, vooral als chocoladehoofdstad. We gaven een nieuwe duurzame bestemming aan drie leegstaande stadsgebouwen waarvan twee historische gebouwen waarvoor het vinden van een adequate herbestemming niet evident was. Onze drie Brugse musea bieden werk aan 17 personen.

Choco-Story heeft ook als doel de geschiedenis van cacao en chocolade te bewaren voor de komende generaties, onder meer door de uitgave van boeken, geschreven door onderlegde auteurs.

Wij creëerden ons eigen “*Cacao Development Fund*” en bieden hulp aan cacaoboeren in bepaalde landen. Dit zijn kleine initiatieven maar de opbrengsten gaan direct naar de personen ter plaatse.” ■

► www.choco-story.be