

Dominique Persoone - meester-chocolatier, Chocolat Line nv

# Stel je droom niet uit tot het te laat is

Christina Van Geel - auteur, journaliste & radiostem

Een wittechocoladeganache met verse basilicum, marsepein met zongedroogde tomaten en zwarte olijven: zo heb ik Dominique Persoone voor het eerst geproefd. En als smaken, zoals hij zelf zegt, verbonden zijn met emoties, dan zou ik zeggen dat hij spannend, onverwacht en heftig smaakt. Maar altijd in balans. Hij weet wat hij doet. Dominique is zo'n man die de dromen niet alleen maakt, maar ze zelfs uitvindt. Die de droom met zijn daden een stapje voor is. Een creatieve goalgetter. Maar vooral ook een kleine jongen die de fantasie een kans geeft en die niet bang is om van zijn wolk te donderen.

**Dominique Persoone:** Dromen, ik heb dat nodig om vooruit te gaan. Ik kan me niet voorstellen dat iemand geen dromen heeft. Ik zou doodgaan als ik geen dromen meer had. Dromen, liefde en passie, dat is voor mij hetzelfde. Ik haal er mijn drive uit. Ga er dan toch voor, de tijd die je hier rondloopt. Doe je ding, volg je droom!

## Indiana Jones achterna

Als kind wilde ik heel graag Indiana Jones zijn. Op expeditie gaan, het pure avontuur beleven: dat leek me zalig. Nu doe ik drie à vier expedities per jaar, naar de meest waanzinnige plekken, op zoek naar lekkere cacao'soorten. Ongelofelijk.

Ik ben bij de Kuna Indianen geweest, midden in de jungle in Panama. We hadden een Indiaanse gids mee en zeven paarden. Maar in het midden van de jungle was ik plots iedereen kwijt, de gids, mijn maten, de paarden, ik was helemaal alleen. 'Je moet gewoon het weggetje volgen', hadden ze vooraf gezegd. Oké, maar dan splitst die weg ineens. Links, rechts of rechtdoor? Daar sta je dan. Onwezenlijk, maar fun! Heel veel mensen vergeten te genieten van het moment zelf. Als je op expeditie bent en het loopt niet zoals je had gedacht, dan kun je beginnen stressen. Je kunt daar voor kiezen. Of je kunt er voor kiezen om het allemaal te nemen zoals het komt. 'Zie waar ik nu sta, wat

maak ik hier allemaal mee? Man, dit is fantastisch!'

## A la recherche du temps perdu

Ik ben al heel mijn leven verzot op smaak. Dat heb ik van mijn ma en pa meegekregen. Lekker eten was bij ons thuis heel belangrijk. Ik denk trouwens dat je hoofd een soort databank is van smaken, en van smaken en gevoelens. Smaak en gevoel, dat ligt voor mij heel dicht bij elkaar. Smaak is voor mij nooit zomaar alleen smaak: er is altijd een beeld, een herinnering of een emotie aan verbonden.

Op woensdagnamiddag gingen wij altijd naar mijn grootmoeder. Zij maakte dan worteltjes klaar op haar fornuis. Als ik mijn ogen toe doe, dan ruik ik haar keuken, ik hoor die pot met worteltjes pruttelen. De uitjes die mooi glansden van de boter, de peterselie die ze er op het einde bij sneed... Ik ruik het en proef het nog. Een geweldige flashback. Smaken en gevoelens, dat is zo nauw met elkaar verbonden.

## Van loser tot smaakartiest

Ik zat op school bij de nonnetjes. Sommigen waren echte heksen. Ze kleineerden me voor de hele school. 'Kijk eens allemaal, Dominique kent het verschil niet tussen links en rechts. Zie eens wat een dommerik'. Maar ik hing dan de clown uit, tot groot jolijt van de

hele klas. Ze hebben me nooit kunnen kwetsen. Het gleed van me af.

Ik was een superslechte student. Ik ben in het eerste en in het zesde leerjaar blijven zitten. Spelen, fantaseren en dromen: dat was het enige wat ik deed op school.

Leraars die letterlijk tegen me zeiden: 'Wat een loser ben jij! Ik ben nu écht eens benieuwd wat er van jou gaat worden.' Ja, dacht ik dan, ik ben eigenlijk ook wel benieuwd. (lacht) Ik heb daar nooit van wakker gelegen. Ik heb het wel onthouden.

Ik heb me nooit iets aangetrokken van wat anderen dachten of zeiden. Neem nu onze wacko smaakcombinaties. Toen ik 15 jaar geleden de eerste keer pralines maakte met ui, wasabi of chilipeper, toen zeiden ze allemaal 'Die is tureluut'. Vandaag willen mensen graag op avontuur, ook in wat ze eten. De pralines die ik maak zijn nu spannend, het zijn belevenissen op feestjes en etentjes. Ik kom nu op de grootste foodfestivals van de wereld. Maar toen was ik een crazy kok die een beetje speciaal wilde doen. Ik heb harde 'patatten' gehad toen, maar ik ben blijven dromen.

## Praliné van vogelvoer

Ik heb niet het idee dat ik het warm



### **Bio Dominique Persoone**

Geboren in 1968 te Brugge.  
Meester-chocolatier, smakenacrobaat, of, zoals hij zelf zegt, 'shock-o-latier'. Dominique Persoone werd als kok verliefd op chocolade. Onder het motto 'ga voor je droom' opende hij 20 jaar geleden met zijn vrouw Fabienne De Staercke een chocoladewinkel The Chocolate Line op het Simon Stevinplein in Brugge. The Chocolate Line is intussen door de nationale en internationale pers uitgeroepen tot de nummer 1 in de wereld. Er kwam een tweede winkel in Antwerpen en een chocoladefabriek, The Chocolate Factory, in de Vaartstraat in Brugge. Chocolat Line nv draait ondertussen al met een team van 34 medewerkers. Dominique is ook cacao-boer. Hij heeft zijn eigen cacao-plantage in Mexico. Hij is ook de man achter twee boeken, Shock-o-latier en De chocolade route. Dominique en Fabienne hebben samen één zoon: Julius Persoone.

water heb uitgevonden door andere smaken aan chocolade toe te voegen. Integendeel, ik heb nooit begrepen dat niemand eerder op dat idee kwam. Het leek me zo logisch. Ik heb in de fabriek bijvoorbeeld een machine om zelf praliné te maken. Een fantastisch ding dat dé perfecte praliné maakt. Ongelofelijk lekker. Op een dag ga ik naar de AVEVE om eten te kopen voor mijn honden. Ik passeer aan de afdeling voeding voor vogels. Je ziet daar alle zaden van de wereld staan. En 'ping!' dan gaat er een lichtje branden in mijn hoofd, misschien kan ik daar praliné mee maken, stel je voor! Ik heb testen gedaan, waanzinnig lekker. Nu heb ik al die zaden apart gekocht: maanzaad, lijnzaad, pompoenpitten, noem maar op. Ik heb ze officieel ingevoerd en ben gaan experimenteren. Onvoorstelbaar spannend en lekker! Ik kan me dus niet voorstellen dat iemand die al heel zijn leven in een pralinéfabriek werkt, daar nog nooit aan heeft gedacht. Er zijn zoveel mogelijkheden.

Ik doe dat allemaal niet om de pers te halen of om speciaal te doen. Ik ben gewoon nieuwsgierig naar al die smaken en mogelijkheden. Het is pure fun!

### Eigen cacaoplantage in Mexico

Ik denk dat als je echt lang van iets droomt, het ook ooit gebeurt. Durven dromen en blijven dromen: dat is de weg. Als het al bestaat in je hoofd en in je hart, dan kun je het waarmaken, dan is het een kleinere stap naar de werkelijkheid. Ik heb hier in mijn werkruimte een kruidenkast staan, gemaakt van boomstammen. De architect verklaarde me knettergek. 'Vent, ga naar Ikea', zei hij, 'en koop u een kast'. Zo één boom weegt 200 kilo. Ik ben in Frankrijk die bomen gaan selecteren, het zijn er die hun schors niet verliezen. Het heeft bloed, zweet en tranen gekost om ze hier binnen te krijgen. Enfin, te zot voor woorden. Maar ik zag het in mijn hoofd: de tofste kruidenkast die ik me kon voorstellen. En nu staat ze hier.

De plantage is nog zo iets. Een eigen plantage, dat moet het einde zijn, dacht ik. Stel je voor dat je tussen je eigen cacaobonen kunt rondlopen. Fantastisch!

Sinds 2012 ben ik cacaoboer, ik heb mijn eigen plantage in Mexico. Mijn eigen cacaoboompjes, midden in de jungle waar poema's en jaguars rondsluipen, ik vind het nog altijd wonderlijk.



***Ik voel me nog altijd de kleine jongen die durft op zijn bek te gaan. Die niet te veel nadenkt en die gewoon doet. Die niet bang is. Dominique zonder vrees! En ik ben nog elke dag verwonderd over wat me allemaal overkomt.***

Op school leer je dat er drie soorten cacaobonen zijn, maar de voorbije jaren heb ik er meer dan 1.200 ontdekt! Er is één soort die bijna uitgestorven is, de criollo's. Niemand zet ze nog omdat ze zo gevoelig zijn voor ziektes en omdat ze niet genoeg opbrengen. Maar het zijn net de lekkerste! Dus staan er op mijn plantage enkel bomen met criollo's. Ik zal er niet rijk van worden, maar pure opbrengst is mijn doel niet. Ik wil gewoon de lekkerste en de beste chocolade maken.

### Een droom van een lijf

Natuurlijk moet er ook succes zijn. Je mag nog zo zot en zo positief zijn als je wilt, succes - in de vorm van erkenning dan vooral - is ook belangrijk. Maar ik heb nooit gedroomd van bekend worden. Dat was nooit een doel. Maar erkenning is wel leuk. Het geeft je vleugels om verder te gaan. En ik voel ook een grote dankbaarheid voor het succes, en voor al die mensen die mijn chocolade geweldig vinden. En weet je, succes is ook heel relatief hé. Als ik met Sergio Herman over een festivalweide loop, moet ik de hele tijd foto's maken

van hem en zijn fans. Niemand die mij dan ziet staan (lacht).

Ik heb mijn dromen op mijn lijf gezet, letterlijk. (lacht) Tatoeages over de plantage, de Rolling Stones en de chocoladesnuif, mijn chocoladeboek, mijn madam en mijn zoon. Mijn ma is altijd boos als ik er weer eentje bijzet. 'Ocharme dat velletje, ik heb daar zo lang voor gezorgd. Marginaal!' (lacht). Maar ik haal daar kracht uit. Ik heb net als iedereen ook wel eens een mindere dag. Als ik geen tijd heb voor creativiteit bijvoorbeeld, als alle tijd naar vergaderingen en praktische stuff gaat, dan word ik zot. Als ik dan tijdens het tandenpoetsen in de badkamerspiegel die tatoeages zie, dan weet ik weer dat ik veel heb om blij over te zijn. Het zijn souvenirs voor het leven. Ze horen bij mij. En ze komen niet uit een boekje. Zoals de dingen die ik doe en die ik maak, die komen ook niet uit een boekje.

### Nooit te vroeg om je droom waar te maken

Het is nooit te vroeg om je droom waar te maken, het kan wel ooit te laat zijn. Dat heb ik ervan onthouden. Hopelijk word je geboren met een droom. Denk dan alsjeblieft niet aan wat de mensen ervan denken. Mensen zijn zo rap bang voor wat de anderen gaan zeggen. 'Wat gaan de burens denken als ik dit of dat doe.' Who cares! Het is jouw leven, jouw droom! Als ik zie hoe gepassioneerd mijn boekhouder met zijn job bezig is, dan denk ik: 'Die leeft ook zijn droom!'. Ik heb daar ongelofelijk veel respect voor. Volg je droom, whatever it is. Stel het niet uit tot het te laat is.

[www.thechocolateline.be](http://www.thechocolateline.be)