



Fabienne De Staerke is de zakelijke stuurvrouw van Chocolate Line

"Het geheim van de beste chocolade is dat ze met liefde wordt gemaakt"

Jan Bart Van In, hoofdredacteur

De hyperreactieve en mediagenieke chocolatier Dominique Persoone is het uithangbord van het chocoladebedrijf Chocolate Line, met winkels in Brugge en Antwerpen. Maar het zakelijke brein is echtgenote Fabienne De Staerke. "Als Dominique met tien nieuwe en spectaculaire ideeën voor de dag komt, zeg ik negen keer: neen..."

"Ik ben een vakman met een grote passie voor chocolade, maar tegelijk ben ik misschien wel de slechtste zakenman ter wereld", zo bekende

Dominique Persoone eind 2016 in een (immer) openhartig kerstinterview met Ondernemers in West-Vlaanderen van VOKA.

Gelukkig kan de 'Mozart' van de Belgische chocoladesector terugvallen op het nuchtere zakentalent van zijn 'madam' en mede-zaakvoerder **Fabienne De Staerke**. Samen zetten ze in 1992 hun schouders onder de opening van The Chocolate Line op het Simon Stevinplein, toen nog onder de hoede van wijlen Luc Rammant, de voormalige casino-manager.

Chocolate Line was in 2016 al goed voor een productievolume van circa 65 ton chocolade met een team van 36 medewerkers. De originele en verfijnde creaties van Persoone situeren het bedrijf in het hoogste segment van de chocoladesector. Naast de twee eigen winkels in Brugge en Antwerpen vinden die producten onder meer hun weg naar de Belgische toprestaurants.

Toch pakt het bedrijf vrij verrassend ook uit met een productlijn (onder het aparte merk Dominique Persoone) voor de Nederlandse supermarktgroep **Albert Heijn**.

Fabienne De Staerke: "Dat loopt nu voor het tweede jaar. Albert Heijn was vragende partij voor een samenwerking waarbij Dominique ook wordt ingezet als

gezicht voor hun televisiereclame. Dat levert ons uiteraard een welkome extra omzet op."

De zakelijke 'patron' van Chocolate Line vormt een heilzaam tegengewicht voor het flamboyante temperament van haar echtgenoot. "Ik zet hem af en toe weer met zijn voeten op de grond. En ja dat levert herhaaldelijk pittige nachtelijke discussies op. Onze zoon **Jules** is daar trouwens ook steeds meer bij betrokken. Dat belooft voor de toekomst...!"

Superteam en Feng Shui

Wat is voor u het geheim van de beste chocolade?

Fabienne De Staerke: "Dat ze met liefde wordt gemaakt."

Komt er ooit nog een derde eigen winkel bijvoorbeeld in Brussel of Gent?

"Dan gaat mijn voorkeur naar Gent, maar dat zal ten vroegste voor 2019 zijn."

Waaruit haalt u persoonlijk het meest voldoening als bedrijfsleider?

"De spontane reactie van tevreden klanten die ons aanspreken en hun waardering uiten over de producten en het kunnen werken met een superteam. De grote uitdagingen voor de periode 2017-2020 zijn, naast die eventuele derde winkel, de intrede van zoon Jules in de zaak. Verder zou ik graag uitpakken met



het 'gouden ei', een uniek chocolade-product dat via grote volumes en met een mooie marge zijn weg vindt op de exportmarkt.

Zelf kan ik mijn creatief ei kwijt in de vormgeving van Chocolate Line: de inrichting van de winkels, de etalages en de verpakking. Ik laat mij daarbij leiden door de principes van **Feng Shui**, een oude Chinese filosofie die leert hoe onze omgeving ons energetisch kan beïnvloeden. Ook Apple werk hiermee."

www.thechocolateline.be