



Succesvol Brugs chocolademuseum krijgt vervolg in Brussel en New York

Jan Bart Van In, hoofdredacteur

Het private chocolademuseum Choco-Story in Brugge blijft met 185.000 bezoekers per jaar hoge toppen scheren. Bezielers Eddy en Cedric Van Belle willen dit succes internationaal herhalen met nieuwe vestigingen in Brussel en New York.

Choco-Story opende de deuren in het historisch pand De Croone op het Sint-Jansplein in het hart van Brugge in de lente van 2004, met 800 m² museumoppervlakte en plaats voor circa 1.000 voorwerpen. Deze forse investering werd integraal met privékapitaal gefinancierd. De initiatiefnemers zijn ondernemer

Eddy Van Belle, referentieaandeelhouder van bakkerijproductengroep Puratos en chocoladetak Belcolade en zijn zoon **Cedric Van Belle**. Zij mikten in hun businessplan voorzichtig op 50.000 betalende bezoekers per jaar. Maar al in 2007 werd de kaap van de 100.000 bezoekers bereikt en die opmars ging verder met 152.000 belangstellenden in 2012 en 185.000 klanten in 2015.

Hiermee behoort Choco-Story tot de vijf meest bezochte museumlocaties in West-Vlaanderen. De tewerkstelling klom mee op tot een team van 11 medewerkers. Het initiatief draagt uiteraard bij tot de uitstraling van Brugge als chocoladetrekpleister.

The chocolate Jungle

Het team achter Choco-Story opende in 2015 ook

The Chocolate Jungle in een gebouw naast het Frietmuseum, nabij de Brugse stadsschouwburg. Het is een bar waar je typische chocoladedranken kan genieten en ervaren. Deze horeca-activiteit wordt uitgebraat in eigen beheer.

Het succesvolle chocoladebelevingscentrum kreeg ondertussen al opvolgers in **Parijs** (2010) goed voor 95.000 bezoekers in 2016, in **Praag** (2012) met 70.000 bezoekers en in cacao-land **Mexico**.

Eddy Van Belle: "Samen met Belcolade hebben we in juli 2011 in Mexico, naast onze cacao-plantage in Tikul, het Ecomuseo del Cacao opgestart. In 2014 was het de beurt aan Mexico-City, waar het Chocolate- en Maismuseum de deuren opende op een locatie van 1.700 m². We mikken op nog meer projecten in Mexico en ook in Ecuador."

Brussel lonkt

Dichter bij huis, meer bepaald in de Europese hoofdstad **Brussel**, koestert Van Belle hoge ambities voor de realisatie van het grootste chocolademuseum

in ons land, mogelijks zelfs het grootste in de wereld.

Eddy Van Belle: “In Brussel werken we samen met de familie **Van Lierde-Draps** die sinds 1998 een klein chocolademuseum uitbaat in de buurt van de Grote Markt van Brussel. Samen hebben we de vennootschap **Choco-Story Brussels** nv opgericht, waarin wij meerderheidsaandeelhouder zijn. We willen in 2018 een nieuw chocolademuseum openen met 2.000 m² bezoekersparcours, gespreid over drie verdiepingen, in de Stoofstraat, op 50 meter van het beeld van Manneken Pis. We verwierven daarvoor twee historische panden uit de 18e eeuw die al 10 jaar leeg staan. We mikken met Choco-Story Brussels op 150.000 bezoekers per jaar.

Try-out in New York

Nog meer hoge ogen gooit Van Belle in maart 2017 met de opening van een filiaal in **New York** in Hudson Street in het hartje van Manhattan.

Eddy Van Belle: “Daar werken we samen met de gerenommeerde chocolatier met Franse roots **Jacques Torres**. Initieel was het de bedoeling om een pop-upmuseum en dus een tijdelijk initiatief te lanceren, naast het atelier van Torres. Maar de massale belangstelling van de pers en van het publiek maakt dat Choco-Story voor een permanente pied-à-terre

gaat in New York.”

Of hoe een Brugs museumconcept steeds meer uitgroeit tot een mondiaal exportproduct.

Eddy Van Belle: “Industriële productie gebeurt op grote schaal zoals bij Ferrero, Godiva, Baronie,... Een ambachtelijke bereider werkt met een beperkt atelier en enkele machines, meestal gekoppeld aan een eigen winkel.

Er zijn ook semi-industriële bedrijven zoals The Chocolate Line uit Brussel.

De kwaliteit tussen deze diverse types bedrijven verschilt niet veel omdat het een Belgische traditie is dat we kwaliteitsvolle chocolade leveren. Het smaakprofiel van de doorsnee Belg is bepaald door het vroegere Côte d’or en Jacques. Hierbij was de chocolade altijd glad en niet korrelig. Dit kwam doordat het concheringsproces van zeer lange duur was ten overstaan van andere, buitenlandse producenten. Deze werkwijze wordt nog altijd toegepast door elke Belgische chocoladeproducent. Ons land was ook de eerste met een wetgeving omtrent de samenstelling van chocolade, om op die manier (via juridische weg) de kwaliteit van chocolade te garanderen.

De ambachtelijke producenten hebben wel het

voordeel dat zij meer zorg kunnen steken in de afwerking van hun producten, dat ze meer kunnen experimenteren. Dat laat hen toe om zich te specialiseren in bepaalde producten en toepassingen.”

www.choco-story.be

www.belcolade.com