

# Topchocolatier Blondeel verhuist productie van Veurne naar Brussel

Chocolatier **Frederic Blondeel** ruilt het productieatelier van zijn bedrijf Cacao Company in Beauvoorde (Veurne) in voor een chocoladeproductie- en democentrum van 2.000 m<sup>2</sup> met horecafaciliteit in Koekelberg (Brussel).

West-Vlaming en talentrijk chocolatier **Frederic Blondeel** (49) opereert met verrassende creaties met bijzondere smaken in het hoogste segment van de pralinemarkt, net als collega Dominiek Persoone. Hij kreeg zijn basisopleiding in de vermaarde **hotelschool Ter Duinen** in Koksijde. Het zwaartepunt van zijn activiteiten ligt al enkele jaren in **Brussel**: sinds 2006 is Blondeel present met een winkel en een tearoom op de Vismarkt (Balsteenaai) en een tweede winkel op de Grote Zavel. Tot voor kort produceerde hij zijn lekkernijen in een klein atelier in Beauvoorde (Veurne), waar zijn firma **Cacao Company** in 2016 met een team van 7 medewerkers 336.000 euro brutomarge realiseerde. Nu concentreert Frederik Blondeel zijn bedrijvigheid in Brussel, meer bepaald in de buurt van de basiliek van Koekelberg. Hij transformeerde er het 2000 m<sup>2</sup> grote pand van de patisserie Debailleul tot uitgebreid atelier, democenter voor bezoekers, fabriekswinkel en tearoom met terras.

**Frederik Blondeel in een interview met het weekblad Bruzz:** "Met de verhuizing naar Koekelberg verstevigen we onze positie in Brussel. Want als hoofdstad van België en Europa, trekt Brussel een publiek aan dat op zoek is naar de beste producten. Bovendien krijgen we hier een internationaal cliënteel over de vloer en beginnen buitenlandse aankopers hun zoektocht naar nieuwe producten eerst in de hoofdstad. We kunnen hier vier keer zoveel produceren als in ons atelier in Veurne. Zo zullen we jaarlijks tachtig ton chocolade maken voor eigen productie. Daarom hebben we ook enkele nieuwe krachten aangeworven en sommige mensen zijn mee verhuisd met het bedrijf. We werken hier nu met tien. We zijn de enige in Brussel die het



Topchocolatier Frederic Blondeel demonstreert in zijn nieuwe atelier in Koekelberg het hele productieproces aan zijn bezoekers, van pellen en roosteren van de cacaobonen tot verpakking. Foto © Saskia Vanderstichele

hele productieproces van de chocolade en de pralines, te beginnen bij roosteren en pellen van de cacaobonen zelf, onder één dak uitvoeren."

De samenwerking met de gemeente Koekelberg loopt volgens Blondeel voortreffelijk. Bovendien heeft Koekelberg een lange chocoladegeschiedenis met

bedrijven als Victoria, dat begin jaren zeventig de deuren sloot en nu het belevingscenter **Belgian Chocolate Village** huisvest. Daarnaast is ook Godiva er nog altijd present.

[www.frederic-blondeel.be](http://www.frederic-blondeel.be)

JBVI