

DEPARTEMENT CULTUUR, JEUGD, & MEDIA

Arenbergstraat 9
1000 Brussel
Cjm.vlaanderen.be

Aanvraag tot opname op de Inventaris Vlaanderen voor Immaterieel Cultureel Erfgoed

De traditie en het vakmanschap van de Belgische chocolade in Vlaanderen

Ingediend door vzw I Love Belgian Chocolate
Oktober 2026

Bijlagen: Complete versies van:

- Geschiedenis en sociaal-culturele context van chocolade in Vlaanderen en Brussel.
- Het vakmanschap in Vlaanderen.

Geschiedenis van chocolade in Vlaanderen en Brussel.

De geschiedenis van chocolade in Vlaanderen is rijk en betekenisvol. De eerste introductie vond plaats in de 17e eeuw via de Spaanse Nederlanden, waarbij chocolade aanvankelijk vooral door de elite als drank werd geconsumeerd. In 1635 werd in de abdij van Baudeloo in Gent een factuur gevonden die de eerste sporen van cacao in onze regio bevestigt.

In die tijd werd cacao vooral verkocht in apotheken, als een specerij om de bittere smaak van medicinale bereidingen te verdoezelen. Vandaag is cacaoboter nog steeds een belangrijk ingrediënt in de farmacie en cosmetica, gewaardeerd om zijn voedende en herstellende eigenschappen.

In de 18e eeuw werd cacao met de hand gemalen, eerst met een steen of vijzel, later met stenen op tafels om het werk te vergemakkelijken. Pas in 1835, met de komst van de eerste stoommachine in België, werd het productieproces geïndustrialiseerd, en zorgde ervoor dat chocolade toegankelijker werd voor een breder publiek.

De firma Berwaerts was in 1840 een van de pioniers van de Belgische chocolade en was de eerste onderneming die chocolade in de vorm van tabletten, pastilles en figuren commercieel aanbood. Hiermee legde zij mee de basis voor de ontwikkeling van België

tot een internationaal gerenommeerd chocoladeland. In 1845 opende Meurisse in Antwerpen zijn chocoladefabriek.

De haven van Antwerpen groeide uit tot een belangrijke toegangspoort voor cacao dankzij haar strategische ligging, uitgebreide handelsnetwerken en sterke logistieke infrastructuur. De groeiende chocolade industrie kreeg zijn grondstoffen voornamelijk via deze haven.

De geschiedenis van de Belgische chocolade is gedeeltelijk verbonden met het koloniale verleden van België. Tijdens de koloniale periode werd de cacaoteelt in Congo gestimuleerd om tegemoet te komen aan de groeiende vraag naar chocolade in Europa. De invoer van cacao uit de kolonies droeg bij tot de ontwikkeling van de Belgische chocolade-industrie en haar internationale uitstraling. Belgische bedrijven kregen gemakkelijker toegang tot grondstoffen en handelsnetwerken in Centraal-Afrika. Ook uit Centraal- en Zuid-Amerika kwam een groot deel van verwerkte cacao naar België.

In 1883 richtte de Belgische chocolatier Charles Neuhaus het merk Côte d'Or op, als eerbetoon aan de "Gold Coast", de historische naam van Ghana, waar de cacaobonen vandaan kwamen. De wereldtentoonstellingen, vooral die van 1935 in Brussel, droegen bij aan de bekendheid van het merk, met iconische creaties zoals de mignonnettes. De beroemde reep "Dessert 58" werd gelanceerd voor de Expo 1958.

Deze geschiedenis herinnert ons eraan dat de oorsprong van grondstoffen niet los kan worden gezien van de sociale en economische omstandigheden waarin ze werden geproduceerd. Vandaag zet de Belgische chocoladesector sterk in op duurzaamheid, traceerbaarheid en een eerlijke waardeketen voor alle betrokken partijen. Verschillende producerende regio's in Afrika, Zuid- en Centraal-Amerika leveren vandaag nog steeds het grootste deel van de verwerkte cacao

In de loop van de 20e eeuw werd chocolade een vast onderdeel van het dagelijks leven. Chocoladefiguren met Pasen en Sinterklaas, pralines als geschenk, een chocolaatje bij de koffie en chocolade bij feestelijke gelegenheden groeiden uit tot diepgewortelde tradities.

In 1912 creëerde Jean Neuhaus Jr. de eerste praline in de apotheek-snoepwinkel van zijn grootvader in de Koninginnegalerij in Brussel. In 1915 ontwierp zijn echtgenote, Louise Agostini, de eerste ballotin – een elegant doosje om deze kostbare pralines in te verpakken. Neuhaus is vandaag een iconisch Belgisch chocolademerkt met zijn hoofdzetel in Vlezenbeek.

Leonidas vindt zijn oorsprong in 1922, toen de Griekse familie Kestekides in Gent begon met de productie van pralines. Na vestigingen in Gent en Blankenberge verhuisde het merk naar Brussel, waar het merkbekendheid verwierf dankzij de rechtstreekse verkoop van pralines via een schuifraam aan voorbijgangers. Deze toegankelijke aanpak legde de

basis voor de groei van Leonidas tot een internationaal chocolademerkt met meer dan 1.200 verkooppunten in ongeveer 40 landen.

Godiva, opgericht in 1926, wordt het beschouwd als een van de bekendste ambassadeurs van de Belgische chocolade, met een aanwezigheid in meer dan 100 landen. De familie koos de naam Godiva, geïnspireerd door de legendarische Lady Godiva, een Engelse edelvrouw die symbool stond voor moed en vrijgevigheid. Haar afbeelding op een paard werd het logo van het merk.

Ook in 1935 creëerde Maurice Corné de beroemde Manon Sucre, een praline met verse room, nougatine en een noot, die een Belgische klassieker werd. Leonidas paste het recept aan in 1980, met een versie in witte chocolade, die sindsdien hun specialiteit is.

In 1958 richtte Guy Foubert samen met zijn vrouw Liliane een chocoladebedrijf op in Sint-Niklaas. De naam Guylian is een samenvoeging van hun voornamen: Guy + Liliane. Het merk werd wereldberoemd dankzij zijn chocolade zeevruchten (Seashells). Na een vakantie aan de Belgische kust kregen Guy en Liliane het idee om schelpen en zeepaardjes in chocoladevorm te maken. Liliane ontwierp de marmering van witte, melk- en pure chocolade, terwijl Guy het recept ontwikkelde voor de beroemde hazelnootpralinévulling.

Gedurende de ganse 20e eeuw groeide Vlaanderen uit tot een broedplaats van chocoladetalent. Het aantal Belgische chocolatiers groeide snel, net als de vraag naar chocolade, gestimuleerd door de economische groei van die tijd. Merken zoals Callebaut, opgericht in Wieze, Puratos in Groot-Bijgaarden, en Cargill in Moeskroen, werden internationale referenties in chocoladegrondstoffen. Tegelijkertijd bloeiden industriële, semi-industriële, en ambachtelijke chocolatiers op in heel Vlaanderen.

De chocolade-industrie blijft evolueren. In 2001 stond de Europese Unie toe dat 5% van de cacaoboter vervangen mocht worden door andere plantaardige vetten. België verzette zich krachtig tegen deze wetgeving en tot op vandaag engageren de meeste Belgische chocolatiers zich om 100% cacaoboter te gebruiken.

Een nieuwe trend is het bean-to-bar-concept, waarbij chocolatiers het volledige productieproces beheersen van het selecteren en branden van de bonen tot het maken van de tabletten. Deze aanpak garandeert kwaliteit, transparantie en duurzaamheid, en wordt steeds populairder bij zowel ambachtelijke makers als consumenten.

Sociaal-culturele context

Volgens gegevens van Statbel bevindt ongeveer 66% van de Belgische chocolatiers zich in Vlaanderen. Dit betekent dat hun atelier of productie-eenheid in Vlaanderen gevestigd is.

Ter illustratie: Volgens gegevens van de FOD Economie zijn er naar schatting meer dan 300 chocolatiers in Vlaanderen en meer dan 1.000 chocoladewinkels, en dat aantal is de afgelopen jaren sterk gestegen.

Op de luchthaven Brussels Airport worden volgens Brussels Airport jaarlijks meer dan 800 ton chocolade verkocht, wat het tot het grootste verkooppunt van chocolade ter wereld maakt. Elke dag gaan er ongeveer 2 ton chocolade over de toonbank, dat komt neer op 1,5 kilogram per minuut.

Ondanks de moeilijke economische situatie en de trend bij consumenten om hun dagelijkse uitgaven te beperken, blijft chocolade een gegeerd product. Het wordt nog steeds geassocieerd met luxe en een klein moment van genot.

In België wordt per inwoner jaarlijks **5,2kg chocolade** geconsumeerd (Bron: FOD Buitenlandse Zaken, Buitenlandse Handel en Ontwikkelingssamenwerking – Belgische Federale Overheid), andere bronnen gaan zelfs tot 12kg. Deze chocolade wordt gekocht voor persoonlijk genot, voor het bereiden van huisgemaakte desserts, of als geschenk. Chocolade wordt vaak aangeboden bij een etentje, maar is ook vooral een populair geschenk, vooral tijdens de eindejaar periode of bij diplomatieke gelegenheden. Zo schonk de Belgische eerste minister Alexander De Croo in januari 2024 een ballotin met pralines aan Ursula von der Leyen, voorzitter van de Europese Commissie, ter gelegenheid van het Belgische voorzitterschap van de Europese Unie.

Chocolade spreekt alle leeftijden aan: kinderen houden van zachte en zoete smaken, tieners genieten van chocoladerepen als tussendoortje, en volwassenen zoeken vaak naar complexere smaken met een hoog cacaopercentage. Zij kiezen bewust voor kwaliteitsvolle artisanale merken om chocolade als een geschenk te geven of vaak voor persoonlijke consumptie.

Chocolade is veel meer dan een voedingsproduct, ze maakt integraal deel uit van onze tradities en feestcultuur. Tijdens evenementen zoals Pasen, Sinterklaas en Kerstmis staat chocolade vaak centraal in de beleving van consumenten. Van chocoladefiguren en pralines tot gepersonaliseerde creaties van chocolatiers, chocolade draagt bij aan het creëren van gezellige momenten en blijvende herinneringen. In Vlaanderen gaan deze feestdagen vaak gepaard met speciale evenementen: warme chocolademelk op kerstmarkten, paaseierenzoektochten en chocolade-uitdelingen door Sinterklaas. Het is voor veel kinderen dan ook onmogelijk om zich deze feestdagen voor te stellen zonder de aanwezigheid van chocolade. Daardoor is chocolade uitgegroeid tot een vanzelfsprekend onderdeel van deze vieringen en draagt zij actief bij aan het doorgeven van cultureel erfgoed en familiale tradities van generatie op generatie.

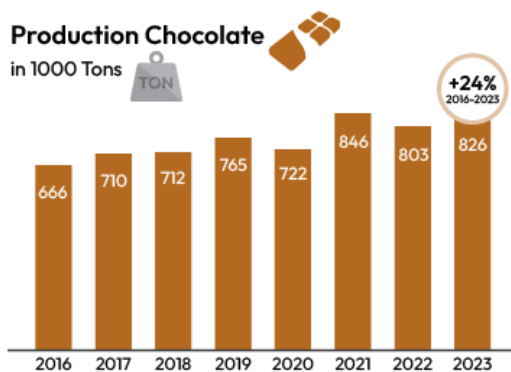
Chocolade zorgt ook voor werkgelegenheid. Volgens de federatie Choprabisco, met 14.200 werknemers (14% van de voedingsindustrie) en een jaarlijkse omzet van bijna 7,7 miljard euro (10% van de voedingsindustrie), behoort de Belgische sector van chocolade, pralines, koekjes en suikerwaren tot de belangrijkste sub sectoren van de Belgische voedingsindustrie.

In Vlaanderen werken naar schatting meer dan 7.000 mensen in de chocoladesector. Dit cijfer omvat zowel productiebedrijven als ambachtelijke chocolatiers, winkels en ondersteunende diensten.

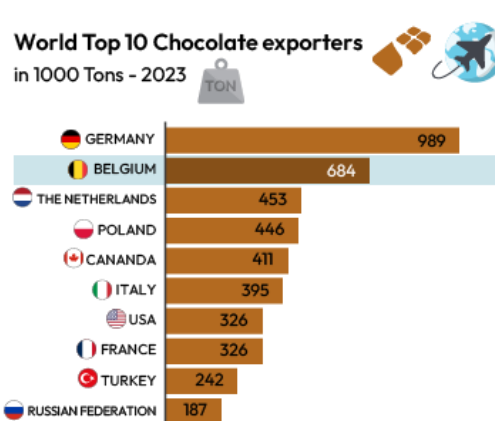
Het vakmanschap van chocolatiers in Vlaanderen wordt in de kijker gezet via wedstrijden zoals Gault & Millau, de Belgian Chocolate Awards, en andere prestigieuze evenementen.

Vlaanderen trekt niet alleen Belgische chocoladeliefhebbers aan, maar ook internationale bezoekers, dankzij georganiseerde rondleidingen en belevingen rond chocolade zoals de populaire bezoeken aan het museum Choco Story Brugge en Chocolate Nation Antwerpen.

Op nationaal niveau produceert België jaarlijks meer dan 700.000 ton chocolade, waarvan een groot deel wordt geëxporteerd. Deze wereldwijde reputatie wordt gedragen door iconische merken die hun oorsprong vinden in België en erin geslaagd zijn om internationale markten te veroveren. Namen zoals Guylian, Godiva, Côte d'Or, Leonidas, Neuhaus, en Pierre Marcolini sieren vandaag de vitrines van boetieks in luchthavens en grote steden over de hele wereld.



Source: PRODCOM-STATBEL



Source: TradeMap International Trade Centre (ITC)

Ondanks de toenemende internationale concurrentie blijft België een van de grootste exporteurs van chocolade ter wereld.

Belgische chocolatiers nemen deel aan internationale beurzen zoals het Salon du Chocolat in Parijs en Chocoa in Amsterdam. Ze reizen ook naar het buitenland voor speciale gelegenheden zoals Valentijnsdag. In Japan, waar 14 februari een bijzonder feestelijke dag is, gaan sommige chocolatiers ter plaatse om consumenten te ontmoeten, selfies te maken en handtekeningen uit te delen. Een mooi voorbeeld hiervan zijn Geert en Thomas Decoster van Centho, die jaarlijks naar Japan trekken.

Ook op internationaal vlak groeit de aandacht voor cacao en chocolade, onder meer via de Wereld dag van Cacao en Chocolade, die sinds 2009 jaarlijks op 1 oktober wordt

gevierd. Deze dag is bedoeld om de band tussen chocolatiers en cacaoboeren te versterken, en biedt chocolatiers de kans om met consumenten te communiceren.

Vandaag ligt de focus steeds meer op duurzaamheid in de chocoladeproductie. België lanceerde daarom het initiatief Beyond Chocolate, gepromoot door Alexander De Croo toen hij minister van Ontwikkelingssamenwerking was. Het doel is om tegen 2030 alle Belgische chocolade 100% duurzaam te maken.

Uiterlijk tegen eind 2025 moet alle chocolade die in België wordt geproduceerd of verkocht voldoen aan relevante certificeringsnormen en/of afkomstig zijn van cacao die onder een duurzaamheidssysteem valt.

Tegen 2025 moeten de partners van Beyond Chocolate ook voldoen aan de akkoorden tussen overheden en bedrijven binnen het Cocoa & Forests Initiative.

En tegen 2030 moeten alle cacaoboeren die betrokken zijn bij de Belgische chocoladesector een leefbaar inkomen verdienen.

De cijfers voor 2025 zijn nog niet bekend, maar in 2024 was bijna 90% van de chocolade die in België werd verkocht door de ondertekenaars (B2C) gecertificeerd of gedekt door een bedrijfseigen duurzaamheidsprogramma, een stijging van 18% ten opzichte van 2021.

De oorspronkelijke grondstof, cacao, groeit niet in België maar in tropische landen. België importeert de cacao die nodig is voor de productie vanuit tropische regio's in Afrika, Latijns-Amerika, Azië en Oceanië.

Vroeger kwam cacao ook uit Congo, maar de productie blijft daar nog steeds beperkt. Vandaag richt België zich op leveranciers uit allerlei tropische gebieden om een constante aanvoer van kwaliteitsvolle cacao te garanderen. Ongeveer 65% van de wereldcacao-oogst komt uit West-Afrika, namelijk uit Ivoorkust en Ghana.

Hoewel de grondstof zich op een ander continent bevindt, zijn Belgische chocolatiers hier bijzonder gevoelig voor. Ze besteden aandacht aan elke stap: de locatie van de plantage, de omliggende biodiversiteit, de keuze van de variëteiten, de selectie van de bonen, de duurzaamheid van de bomen, enzovoort.

Chocolatiers brengen hun expertise in tijdens verschillende fasen van de teelt tot de verwerking.

De hedendaagse consument vraagt om meer transparantie, en de chocolatier moet daarom antwoorden kunnen geven over de herkomst van cacao en andere gebruikte ingrediënten.

Ook chocolatiers die werken met couverturechocolade die ze niet zelf produceren, tonen interesse in de grondstof. Ze stellen vragen aan hun leveranciers of nemen deel aan reizen die door deze leveranciers worden georganiseerd.

Het vakmanschap in Vlaanderen.

Vandaag is chocolade in Vlaanderen veel meer dan een lekkernij, het is een stukje cultureel erfgoed, een dagelijks ritueel en een symbool van kwaliteit en passie.

Generaties lang hebben we genoten van dit kostbaar geschenk, doorgegeven van generatie tot generatie.

België geniet wereldwijd een uitstekende reputatie voor de kwaliteit van zijn chocolade, vooral dankzij het vakmanschap van zijn chocolatiers. Het zijn onze afgewerkte producten, zoals pralines, chocoladerepen en tabletten, die internationaal doen schitteren. Afgewerkte producten die door welbekende chocolade huizen tot bij de consumenten wereldwijd geraken.

De Belgische chocolatier heeft doorheen de generaties dit belangrijke vakmanschap opgebouwd, dat voortdurend wordt vernieuwd en verfijnd.

Het vakmanschap kent verschillende vormen. Sommige chocolatiers werken vanaf de cacaoboan, terwijl anderen (de meerderheid) werken met couverturechocolade.

- **Couverturechocolade**

In België werken de meeste chocolatiers met couverturechocolade.

Couverturechocolade wordt geproduceerd door een “couverturier” (industriële of ambachtelijke), een onderneming die chocolade maakt vanaf de cacaoboan en deze levert aan andere chocolatiers.

- **Bean to Bar-chocolade**

Sinds enkele jaren wint de “Bean to Bar”-benadering aan populariteit: letterlijk van boon tot tablet. De Bean to Bar-chocolatier werkt rechtstreeks met cacaobonen en produceert zijn eigen couverture, meestal in kleinere hoeveelheden dan klassieke couverteuriers.

Sommige Bean to Bar-chocolatiers produceren ook chocolade voor collega's, al blijft deze praktijk voorlopig eerder beperkt in België.

Of men nu couverturier is of Bean to Bar-chocolatier, het productieproces van chocolade begint altijd met de zorgvuldige selectie van hoogwaardige grondstoffen.

De beheersing van de grondstof

Zoals het gezegde luidt, begint een goed product met goede ingrediënten. In de chocoladewereld geldt dit meer dan ooit: de selectie van de grondstoffen en de vakkennis waarmee ze worden verwerkt, bepalen in grote mate de smaak, textuur en beleving van het eindproduct.

De hedendaagse consument vraagt om meer transparantie, en de chocolatier moet daarom antwoorden kunnen geven over de herkomst van cacao en andere gebruikte ingrediënten.

Het productieproces van chocolade

Dit proces kan worden opgesplitst in twee delen: in de cacao producerende landen en vervolgens in onze ateliers.

1/ In de cacao producerende landen

Vooraf Belgische chocolatiers die werken vanaf de cacaoboon bezoeken de plantages of onderhouden regelmatige contacten met de telers, en brengen hun expertise in om een kwaliteitsvol eindproduct te verkrijgen. Dominique en Julius Persoone van The Chocolate Line uit Brugge hebben bijvoorbeeld hun eigen plantage in Tikul Mexico.

Er wordt bijzondere aandacht besteed aan de plantage zelf. Dit omvat:

- **De keuze van de cacao variëteiten:** sommige zijn productiever, zoals Forastero en Trinitario, andere aromatischer zoals de Criollo.
- **Het werk op de plantage:** de oogst vindt twee keer per jaar plaats. Een te vroeg geoogste vrucht levert bonen van lage kwaliteit op, terwijl een te late oogst het risico loopt dat de vruchten beschadigd worden.
- **De ligging van de plantage en de omliggende biodiversiteit:** de cacaoboom heeft schaduw nodig, en de aanwezigheid van andere plantensoorten en insecten is essentieel voor de ontwikkeling van de cacao.

Na de oogst moeten de bonen worden **gefermenteerd** en **gedroogd**, twee cruciale stappen. De chocolatier zorgt ervoor dat hij goed geïnformeerd is over deze processen, en brengt indien mogelijk zijn expertise in bij de telers:

- **Fermentatie** verwijdert de pulp rond de boon, voorkomt kieming en garandeert zo de bewaring van de bonen. In deze fase ontwikkelt zich ook het eerste aromaniveau. Voor een homogene fermentatie en voldoende zuurstof is dit een delicate operatie die 5 tot 7 dagen duurt.
- **Het drogen van de bonen in de zon**, gedurende ongeveer 7 dagen vermindert het vochtgehalte van 60% tot 6%. Een goede droging is essentieel voor een goede bewaring van de bonen. Het drogen kan ook door industriële drogers gedaan worden.

De gedroogde bonen worden vervolgens verpakt in jute of plastic zakken voor export.

2/ In onze ateliers in Vlaanderen (en België)

Na een kwaliteitscontrole, die begint met een visuele inspectie om te verzekeren dat de cacaobonen van goede kwaliteit zijn, gaat de chocolatier over tot de volgende stappen en start hij met de productie van chocolade:

- **Het roosteren** van de bonen maakt de aroma's van cacao vrij. De bonen mogen niet verbranden. Een slechte beheersing van het brandproces kan de bonen beschadigen en dus de smaak van de chocolade negatief beïnvloeden.
- **Breken en wannen:** Na het breken van de bonen zal de schil verwijderd worden, waardoor enkel de gebroken cacaonibs overblijven.
- **Het malen:** De cacaonibs worden fijngemalen tot een pasta, cacaomassa genoemd.

- **Mengen en raffineren met andere ingrediënten:** Voor pure chocolade voegt men suiker toe aan de cacaomassa, voor melkchocolade komt daar ook melkpoeder bij, voor witte chocolade gebruikt men enkel de cacaoboter en niet de cacaomassa. Het type suiker en melkpoeder beïnvloeden eveneens de uiteindelijke smaak van de chocolade. Volgens de Belgische traditie worden de bonen geraffineerd tot een deeltjesgrootte van 20 micron, in andere landen is dit meestal minder fijn. Dit zorgt voor een bijzonder fijne textuur en een optimaal smaakprofiel, en maakt Belgische chocolade zo smeuïg.
- **Het concheren** verfijnt de smaak en textuur van de chocolade. Dit is een langdurig roeren van de cacaomassa (of enkel cacaoboter voor witte chocolade) samen met de andere ingrediënten zoals suiker en eventueel melk en cacaoboter. Tijdens het concheren verdampen ongewenste zure en bittere aroma's.
- **Het tempereren** zorgt ervoor dat de chocolade glanst en knapperig is. Om van vloeibare naar vaste vorm te gaan, moet de chocolade een nauwkeurige temperatuurcurve volgen die een perfecte kristallisatie van de cacaoboter mogelijk maakt.
De geproduceerde chocolade wordt vervolgens verwerkt tot **tabletten** (of pastilles), bestemd voor directe consumptie of verdere verwerking tot andere chocoladeproducten.

Het bewerken van de chocolade

Belgische chocolade is wereldwijd bekend en geliefd. Daarenboven blinken onze chocolatiers ook uit in de kunst om chocolade te sublimeren en in het maken van **pralines**.

Hier komt de **creativiteit, innovatie en originaliteit** van de chocolatier tot uiting. Ze besteden hier bijzondere aandacht aan om consumenten nieuwe recepten, concepten of smaakervaringen aan te bieden.

De gebruikte ingrediënten zijn eindeloos: gedroogde vruchten, vers fruit, kruiden, alcoholen, enz.

Naast deze creativiteit is een grondige kennis van de verschillende ingrediënten en hun interacties essentieel om een **perfect resultaat** te verkrijgen. Dit geldt voor pralinés, ganaches, mousses en vele andere recepten.

Chocolatiers leren de beheersing van **traditionele recepten**, maar innoveren ook op basis van hun voorkeuren en de verwachtingen van de consument.

We onderscheiden twee soorten pralines

- **De gemouleerde pralines:** getempereerde chocolade wordt met de hand of automatisch met een “vormmachine” in vormen gegoten. Zo ontstaat een chocoladeschelp. Zodra de chocolade is uitgehard, wordt de vulling toegevoegd en worden de pralines gesloten.

- **De omhulde pralines:** bij deze methode vertrekt men van de vulling, die vervolgens in getempereerde chocolade wordt gedompeld. Dit omhulsel kan met de hand gebeuren of met behulp van een machine, de zogenaamde “omhulmachine”.

Het gebruik en de beheersing van technieken zijn cruciaal om een kwaliteitsvol product te verkrijgen: **tempereren, vormen, omhullen, paneren, vullen, afwerken**, enz.

Zonder een goede beheersing zal het eindproduct niet de gewenste smaak, uitstraling of houdbaarheid hebben.

Creatieve chocoladeproducten,

Hieronder enkele producten waarin de creativiteit van onze Vlaamse chocolatiers tot uiting komt:

- **Pralines en truffels:** Belgische pralines, waarvan het productieproces hierboven werd toegelicht, werden oorspronkelijk gecreëerd in Brussel door Jean Neuhaus Jr. Ze zijn een iconisch onderdeel van Belgische chocolade, vaak verpakt in elegante dozen en verkrijgbaar in een eindeloze variëteit aan smaken en vullingen.
- **De Manon:** een lekkernij gecreëerd door Maurice Corné in 1935. Deze bestaat uit botercrème, een noot en een omhulsel van suikerlaag of chocolade, afhankelijk van de chocolatier.
- **Andere erfgoedtradities** worden geregeld verbonden met chocolade. Zo combineren sommige producenten chocolade met bier, zoals het chocoladebier van Valentino in Schepdaal. Omgekeerd wordt bier ook verwerkt in chocoladecreaties. Deze bijzondere relatie tussen twee Belgische erfgoedproducten wordt onder meer belicht in een boek van Michel Eyckerman, Belgische chocolade en bier.
- **Ambachtelijke chocoladetabletten:** Verschillende chocolatiers bieden kwaliteitsvolle tabletten aan, vaak in verfijnde verpakkingen. Ze kunnen gevuld, gearomatiseerd of versierd zijn, en soms verrijkt met ingrediënten zoals bijvoorbeeld gedroogd fruit, kruiden, enz.
- **De Napolitain:** In Vlaanderen is het moeilijk om een kop koffie te bestellen zonder het bekende chocolade vierkantje, de zogenaamde napolitain. Deze kleine attentie is uitgegroeid tot een vaste gewoonte in horecazaken en illustreert hoe sterk chocolade verankerd is in het dagelijkse leven van de consument in Vlaanderen.
- **Holle chocoladefiguren:** Dit zijn vormen van chocolade zonder vulling, die variëren naargelang het seizoen, feestdagen of tradities zoals Sinterklaas, Pasen, Kerstmis of Valentijn.
- **Warme chocolade:** Een populaire specialiteit, vooral in de winter. Warme melk wordt gemengd met chocolade (puur, melk of wit). Deze drank kan worden

gearomatiseerd met kaneel of andere specerijen. Je vindt ze op kerstmarkten, in restaurants en koffiebars of bij chocolatiers met een tearoom.

- **De Mendiant:** een ronde plak chocolade waarop gedroogde vruchten worden gelegd: amandelen, hazelnoten, walnoten en rozijnen. Tegenwoordig worden ook andere ingrediënten gebruikt.
- **Orangettes:** fijne reepjes half gekonfijte sinaasappel, omhuld met chocolade. Deze lekkernij bestaat nu ook met andere citrusvruchten of gekonfijt fruit.
- **De Cerisette:** een hele kers, gedrenkt in likeurcrème en omhuld met chocolade.
- **Chocoladepasta:** een smeerpasta voor op brood, populair bij het ontbijt of als vieruurtje.
- Onder de typisch Vlaamse specialiteiten vinden we onder andere **pralines in de vorm van een diamant** of **kleine handjes**, beide verbonden aan de geschiedenis van de stad Antwerpen, **paardenkoppralines** en Sneeuwballen uit Gent, Mechelse maantjes, de **chocolade zwaantjes van Brugge**, ook wel bekend als het **Brugsche Swaentje, Leuvense Fonskes, ...**
- **Culinaire tradities:** Chocolade staat op de menukaart van talrijke Vlaamse restaurants. Je kunt er genieten van chocolademousse, een dame blanche (vanille-ijs met warme chocoladesaus) of een moelleux au chocolat. Chocolade wordt ook vaak geserveerd bij pannenkoeken of bij wafels.

Aan het einde van de maaltijd wordt er meestal een klein chocolaatje bij de koffie geserveerd, in de vorm van een praline of een **napolitain**. In Vlaanderen is het moeilijk om een kop koffie te bestellen zonder het bekende chocolade vierkantje, de zogenaamde napolitain. Deze kleine attentie is uitgegroeid tot een vaste gewoonte in horecazaken en illustreert hoe sterk chocolade verankerd is in het dagelijkse leven van de consument in Vlaanderen.

Sommige Vlaamse chefs verwerken chocolade of cacao ook in hun menu's. Zo kan cacao niet alleen in de desserts, maar zelfs in Vlaamse stoofkarbonade verwerkt worden.

Ook in het collectief van Vlaamse culinaire ambassadeurs "**Goesting**" heeft chocolade een belangrijke plaats,

<https://www.visitflanders.com/nl/goesting/julius-persoone-alina-kulinicheva>.

In verschillende **tv-programma's op Njam** speelt chocolade een belangrijke rol:

- "Sarah's Sweet Table"
- "Roger van Damme – Desserts"
- "Master of Chocolate"
- "Loïc: Zot van Koken "

Creaties rond chocolade

- **De praline**, is een uit chocolade vervaardigde bonbon met een vulling van onder meer praliné, ganache, karamel, fruitbereidingen of andere ingrediënten, groeide uit tot een iconisch product dat wereldwijd wordt geassocieerd met het vakmanschap en de creativiteit van Belgische chocolatiers.

- **De ballotin**, een elegant doosje ontworpen voor het vervoeren van pralines, werd in 1915 uitgevonden door de echtgenote van Jean Neuhaus. Deze kartonnen doos bestaat in verschillende formaten en kan één praline of een kilo pralines bevatten. Vóór de ballotin werden pralines geserveerd in papieren puntzakjes. Vandaag bestaan er diverse vormen: vierkant, plat of fantasierijk.
- **Desserts**: Belgische chocolade wordt wereldwijd vaak verwerkt in desserts, als inclusie, ganache, saus, enz.
Een voorbeeld: **de wafel** wordt vaak geserveerd met onze chocolade.
- **Verpakkingen**: Doorheen de geschiedenis werden talrijke creatieve en herkenbare chocoladeverpakkingen ontwikkeld. Vandaag vormen deze verpakkingen niet alleen een onderdeel van de commerciële identiteit van chocolademerken, maar ook van het cultureel erfgoed van de sector. Ze worden nog steeds gebruikt als decoratie in winkels, als verwijzing naar het verleden en maken vaak deel uit van particuliere en museale verzamelingen. Voorbeelden zijn sierdozen, iconische blikken met de Belgische koninklijke familie.
- **Historische documenten**, zoals receptenboeken, pralinecatalogi, affiches en promotioneel materiaal, getuigen van de rijke geschiedenis en ontwikkeling van de Belgische chocoladecultuur.
- **Gereedschappen en machines**, Chocoladevormen in blik, koper of polycarbonaat, oude pralinevormen, concheermachines, verpakkingsmachines.
- **Mondelinge getuigenissen**, interviews, familiegeschiedenis van chocoladebedrijven, ervaring van consumenten.
- **Opleidingen en kennisoverdracht**, lesmateriaal, opleidingsprogramma's, wedstrijden.
- **Winkelvitрины**: sommige chocolatiers staan bekend om hun creatieve etalages, waarin zij inspelen op actuele thema's en gebeurtenissen.

Niet alleen het vakmanschap en de technische kennis worden van generatie op generatie doorgegeven, maar ook de gebruiken en tradities die met chocolade verbonden zijn. Chocolade speelt een belangrijke rol in tal van momenten uit het dagelijkse leven en maakt deel uit van het cultureel erfgoed van vele families. Denk aan de chocoladefiguren met Pasen, de geschenken van Sinterklaas en Kerstmis, de napolitain bij een kop koffie, doopsuiker bij een geboorte of chocolade als attentie bij feestelijke gelegenheden. Deze tradities versterken de band tussen chocolade, sociale rituelen en het collectieve geheugen van de samenleving.

In een wereld die razendsnel verandert, is het belangrijker dan ooit om onze chocolatiers actief te ondersteunen. Zij zijn de hoeders van onze nationale trots, en hun vakmanschap verdient erkenning, bescherming en promotie, zodat ook toekomstige generaties kunnen blijven genieten van de uitmuntendheid van Belgische chocolade.