

Antwerpen krijgt grootste Belgische chocolade experience ter wereld

Antwerpen, 28 juli 2017 – Antwerpen krijgt de grootste Belgische chocolade experience ter wereld. Daar waar vroeger Aquatopia zat, tegenover het centraal station, zal in de winter van 2018/2019 The Belgian Chocolate Experience haar deuren openen. Een chocoladebeleving die louter en alleen draait om de wereldberoemde Belgische chocolade. “Geen ouderwets museum, maar een chocoladebeleving die alle zintuigen prikkelt,” aldus Jeroen Jaspers, mede-eigenaar van Joehoe, een bedrijf in entertainmentprojecten dat het initiatief nam voor de experience.

Chocoladebeleving

The Belgian Chocolate Experience wordt een unieke chocolade beleving die alle zintuigen prikkelt, je meeneemt op reis, laat proeven van echte Belgische chocolade, je betovert en zal verwonderen. De experience zal tot leven komen in een ruim 3.500 m2 grote locatie tegenover het mooiste station ter wereld in Antwerpen. Daar waar vroeger Aquatopia huisde, in het iconische gebouw waar ook het Radisson Blu Hotel is ondergebracht. “Het project heeft tot doel om een merkbeleving rond de Belgische chocolade te creëren en daarmee de Belgische chocolade behorende tot het Belgisch erfgoed een prominente plek te geven in België, in Antwerpen,” zegt Jeroen Jaspers. Samen met Mickelle Haest, ook eigenaar van Joehoe, nam hij het initiatief voor de experience.

Antwerpen

“Deze indrukwekkende chocoladebeleving wordt een troefkaart voor de stad die menig toerist wel even ‘zoet’ zal houden. Ons toeristisch aanbod wordt niet alleen breder, maar zal ongetwijfeld ook een nieuwe groep toeristen aantrekken,” zegt burgemeester Bart De Wever, die blij is met dit initiatief. In 1831 begon het allemaal in Antwerpen. Daar werd toen de allereerste chocoladefabriek van België geopend. Neuhaus vond in 1912 in Brussel de praline uit, waarmee Belgische chocolade nog steviger op de kaart werd gezet. Tot op vandaag staat Belgische chocolade wereldwijd hoog aangeschreven, onder meer dankzij het vakmanschap van Callebaut. De chocolademaker, die sinds 1911 gevestigd is in Wieze, beheerst al ruim 100 jaar het hele ambacht van boon tot chocolade. Antwerpen is inmiddels een stad waarop vrijwel elke straathoek chocolade wordt verkocht. Alle Belgische chocolademerken hebben er een winkel, ambachtelijke chocolatiers maken er hemelse creaties en de haven van Antwerpen behoort tot één van de grootste invoerhavens ter wereld van het product waar de heerlijkheid mee wordt gemaakt: cacaobonen. “The Belgian Chocolate Experience zal Antwerpen verder op de internationale kaart zetten. Onze chocolade is immers in de hele wereld geliefd,” aldus de burgemeester.

De kennis van Callebaut

The Belgian Chocolate Experience kiest voor een samenwerking met Callebaut, expert op het vlak van Belgische chocolade. “Callebaut was in 1911 de eerste chocolademaker die Belgische chocolade maakte vanaf de cacaoboon”, legt Jaspers uit. “Vanaf het begin van de vorige eeuw wordt het Belgische ambacht in Wieze doorgegeven van generatie op generatie. Nu willen de chocolatiers hun kennis delen met de hele wereld.”

PERSBERICHT

Uiteraard zullen de Belgische chocolademerken in The Belgian Chocolate Experience in het licht worden gezet en ook lokale ambachtslieden zullen aan bod komen. Naast een experience zal er een voor iedereen toegankelijke chocoladewinkel, restaurant en kiosk zijn.

Elke dag een chocolade-dag

“De tijd rond Sinterklaas, Kerst en Pasen is van oudsher een tijd waarin chocolade een grote rol speelt,” zegt Jespers. “Maar eigenlijk is het voor de vele fans van chocolade elke dag een chocolade dag. De openingstijden zullen daarom ook ruim zijn.” De doelgroep is breed: jong, oud, nationaal, internationaal, individuen, families, weekendtoeristen, congresbezoekers en Antwerpenaren. Ook bedrijven en groepen kunnen bij The Belgian Chocolate Experience terecht voor teambuildings, workshops en proeverijen door professionals gegeven.

Chocolade talenten welkom

The Belgian Chocolate Experience zal samenwerken met gerenommeerde en jonge chocolatiers, nationale en internationale designers, kunstenaars en Belgische chocolademerken. “We zijn uiteraard al een tijd bezig met een team, maar specialisten en talenten kunnen zich zeker nog aanmelden,” zegt Jespers.

“Multi-taskers, creatieve talenten, initiatiefnemers, sociale vogels, oplossingen-denkers en detailliefhebbers; wij gaan heel wat mensen nodig hebben voor het tot leven brengen van The Belgian Chocolate Experience en natuurlijk ook voor de exploitatie.”

Winter 2018/2019

Algonquin en KKR zijn eigenaar van het gebouw waar vroeger Aquatopia zat. Zij zijn verheugd met de komst van de nieuwe experience. “We zien The Belgian Chocolate Experience als grote toegevoegde waarde voor hotelgasten die België bezoeken en graag typisch Belgische specialiteiten ontdekken,” zegt Emmanuel Dissez, Director Asset Management. Ook het Radisson Blu hotel is opgetogen met de nieuwe burens. “Een chocolade experience biedt niet alleen een enorme meerwaarde voor onze gasten, maar ook voor de bezoekers van Antwerpen”, zegt General Manager, Jacqueline Struik. Het gebouw wordt momenteel gestript, zodat The Belgian Chocolate Experience de komende winter onder leiding van architectenbureau Wollaert+Partners kan starten met de bouw. “Hoe de experience er precies uit komt te zien, houden we nog even geheim, maar dat het er lekker zal ruiken en smaken is een zekerheid,” aldus Jespers.