

‘Kiosk 8 by Chocolate Nation’ opent de ramen

WINTERSE CHOCOLADEMELK-BAR, WAFELFRIET MET CHOCOLADE EN ZELFGEMAAKT KERST-IJS

Antwerpen, vrijdag 21 december 2018 – Tegenover het Centraal Station van Antwerpen aan de andere kant van het Koningin Astridplein opent ‘Kiosk 8 by Chocolate Nation’ op zaterdag 22 december de ramen. De kiosk ligt direct naast het grootste Belgische chocolade belevingsmuseum dat zeer binnenkort haar deuren opent. Chocolade, en dan uiteraard alleen echte Belgische, zal de basis zijn voor al het heerlijks dat verkocht wordt in de kiosk. “Allemaal unieke producten ‘on the go’ met een hedendaags twist die op Instagram niet zullen misstaan, maar bovenal heerlijk zullen smaken,” aldus Maxine Van Meirvenne (23), smaakmaakster Kiosk 8.

Echte profs en echte chocolade

De kiosk huist op het Astridplein nummer 8 en daarmee is de naam deels verklaard. Van Meirvenne: “8 is ook het geluksgetal van de Chinezen en wij zitten vrijwel direct naast de Chinese poort.” De kiosk wordt onder toezicht van master chocolatier Patrick Aubrion en chef-kok Thomas Van de Weyer gerund door Maxine Van Meirvenne. Zij is opgeleid patissier en werkte in die functie onder andere voor Het Gebaar en ‘t Zilte. Chocolade, en dan uiteraard alleen echte Belgische, zal de basis zijn voor al het heerlijks dat verkocht wordt in de kiosk. Het assortiment bestaat onder andere uit wafels, pannenkoeken, chocolademelk en zelfgemaakt ijs dat in het ijsatelier van Chocolate Nation dagelijks vers gedraaid wordt. “Allemaal bijzondere unieke en speciale producten. Geen enkel gerecht is bij ons standaard.”

Bekroonde wafelfriet met chocoladesaus

Nog nergens in Antwerpen kan het: wafelfriet eten met chocoladesaus. Callebaut introduceerde deze Belgische lekkernij op Tomorrowland en nu zijn ze dus ook los van het festivalterrein dagelijks verkrijgbaar. De wafelfriet werd door de Gault & Millau uitgeroepen tot meest innovatieve festivalgerecht. “Zij brengen een verrassend dessert dat al het beste uit de Belgische keuken verenigde: Brusselse wafel & chocolade-frietjes.” De frietjes worden gemaakt van versgebakken wafels en geserveerd met chocoladesaus om te dippen.

Winterse chocolade-bar en kerst-ijs

Warme chocolademelk hoort bij de winter in Antwerpen. Maar slechts één soort chocolademelk vinden ze bij Kiosk 8 te weinig. Zij ontwikkelde een hele lijn van chocolademelken. Puur, melk, karamel en nog veel meer en zo ontstaat er een heuse chocolademelk-bar. “En er is nog meer,” zegt Van Meirvenne. “Ken je dat, dat je iets proeft en je direct in een sfeer zit?” vraagt Van Meirvenne. “Sommige smaken herinneren je aan die ene fijne dag aan zee of aan de overheerlijke soep met balletjes van jouw oma. Wij hebben kerst-ijs gemaakt dat je met één hap direct in het kerstnummer van Mariah Carey brengt. Wij zingen al: all I want for Christmas is 8.”