

# Het nieuwe chocolademuseum in Antwerpen heet **Chocolate Nation**

OPENING WINTER 2018/19

**Antwerpen, 3 oktober 2018** – Komende winter opent in Antwerpen, recht tegenover het Centraal Station, de nieuwste attractie van 't Stad: Chocolate Nation. Een innovatief belevingsmuseum van ruim 4.000m<sup>2</sup> dat volledig gewijd is aan onze wereldberoemde Belgische chocolade. Een multi-sensorische reis die het verhaal van Belgische chocolade vertelt, bezoekers vele variaties Belgische chocolade laat proeven en zal betoveren en verbazen. “Bij ons ontdek je het verhaal van en de liefde voor Belgische chocolade”, zegt één van de initiatiefnemers Jeroen Jespers.

## **Grootste Belgische chocoladebeleving ter wereld**

Daar waar vroeger Aquatopia huisde, in het iconische gebouw van onder meer het Radisson Blu Hotel, zal de grootste Belgische chocoladebeleving ter wereld haar deuren openen. “We zijn zelf chocoladefans en we willen een merkbeleving rond Belgische chocolade creëren voor alle andere fans. Belgische chocolade behoort tot het collectieve smaakergoed en verdient een prominente plek in België, hier in Antwerpen,” aldus Jespers. Samen met Mickelle Haest nam hij het initiatief voor Chocolate Nation.

## **Belgische chocolade is chocolade met een gouden randje**

Jespers en Haest bezochten chocoladeprojecten over de hele wereld. Ze zagen klassieke musea met vitrinekasten en obligate informatiebordjes, maar ook heuse belevingen waar alle zintuigen geprikkeld worden. “Vooral in Zwitserland zijn er veel chocolademusea,” zegt Haest. “Daar gaat het over de melk die wordt toegevoegd aan de cacao, over de koeien met bel om hun nek in de Alpenweide. Hier in België gaat het over de verfijndheid, de elegantie. Belgische chocolade is chocolade met een gouden randje. Bovendien kent België een hele reeks aan chocolade uitvindingen met wereldwijde bekendheid; de chocoladepraline, de ballotin - het elegante doosje waarin pralines verpakt worden -, de gevulde chocoladereep en ook het wereldberoemde ijsje Magnum.”

## **Proeven van Belgische trots**

Chocolate Nation wordt een plek vol belevenissen en verhalen van chocolademerken en chocolatiers. Chocolate Nation geeft een unieke inkijk in de Belgische chocoladetraditie en -innovaties. “Het zal duidelijk worden waarom Belgen met recht trots mogen zijn op hun chocolade en hun cultuur. De hele wereld geniet er tenslotte van,” zegt Jespers. “In het belevingsmuseum begint de bezoeker in de jungle, komt hij in de haven van Antwerpen terecht, ziet hij in een levensgrote, bewegende fantasiemachine hoe Belgische chocolade gemaakt wordt en ontdekt hij waarom Belgische chocolade zo wereldberoemd geworden is.” En natuurlijk kan er veel geproefd worden, want de smaak van Belgische chocolade zegt eigenlijk alles over hoe speciaal die is,” aldus Haest.

### **Master Chocolatier Patrick Aubrion**

In Chocolate Nation wordt ook Belgische chocolade gemaakt. Het museum heeft ateliers, workshopruimtes en een eigen Bean To Bar Laboratorium waar chocolatiers de kneepjes van het vak kunnen leren en bezoekers chocolatiers aan het werk kunnen zien of zelf een workshop kunnen volgen. Master chocolatier Patrick Aubrion leidt deze chocolade-afdeling. Veertien jaar lang was hij de rechterhand van Pierre Marcolini en voor Barry Callebaut stond hij mee in voor de Belgische lancering van de Ruby RB1, de van nature roze chocoladesoort die recent in België werd uitgevonden.

### **Aandeelhouders**

Jespers: “Er wordt ruim 8 miljoen euro geïnvesteerd om België de plek te geven die Belgische chocolade verdient, een plek vol beleving en zalige chocoladeproeverijen. Belgisch cultureel erfgoed voor een nationaal en internationaal publiek.” Tot de aandeelhouders van Chocolate Nation behoren Joehoe, het bedrijf van initiatiefnemers Haest en Jespers, de families De Nolf en Claeys via hun respectievelijke holdings Koinon en Cennini en Participatie Maatschappij Vlaanderen.

### **Richting Opening**

Anderhalf jaar geleden zwommen er nog vissen in het gebouw dat binnenkort gevuld zal worden met fluweelzachte chocolade. Het heeft heel wat voeten in de aarde gehad om het voormalige aquarium van Aquatopia om te bouwen tot een chocolademuseum. De eigenaar van het gebouw verhuisde eerst alle vissen naar, onder andere, de Zoo van Antwerpen. Haest: “Vorig jaar december was alles leeg en begonnen we samen met architect Nils Wollaert aan de ruwbouw. Deze herfst werken we het interieur verder af en wordt het geheel omgetoverd tot een attractief en smakelijk chocolademuseum.” Met de opening in zicht kondigt Chocolate Nation een heel aantal vacatures aan: van keukenpersoneel en operationele medewerkers tot ondersteunende functies. Kandidaten vinden meer details over de verschillende vacatures op [www.thebelgianchocolateexperience.be/jobs](http://www.thebelgianchocolateexperience.be/jobs).

### **Opening deze winter**

Deze winter opent Chocolate Nation zijn deuren. De exacte openingsdatum blijft nog even geheim, die zal later gecommuniceerd worden. Jespers: “We leggen momenteel de laatste hand aan de afwerking van het belevingsmuseum en nemen daarna de tijd om alles grondig te testen. Vanaf midden november vind je op onze site ook alle details over openingsuren en prijzen. Maar één ding staat al zeker vast: elke Belgische chocoladefan stapt hier binnenkort trots en gelukkig buiten.”