FOOD IN FLANDERS

Flanders
State of the Art

El chocolate belga

LO MEJOR DE LO MEJOR



VISITFLANDERS

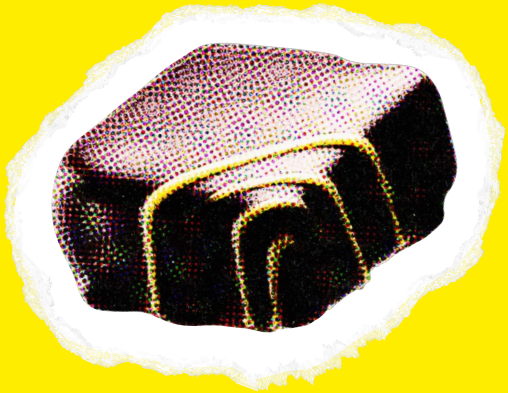






> El chocolate belga es un placer sencillo y una sensación culinaria





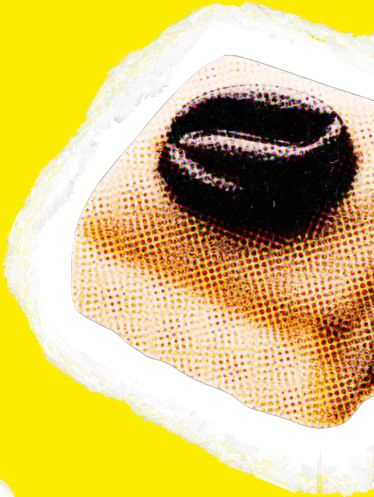


Tradición, maestría y pasión

El chocolate belga es lo mejor de lo mejor, el no va más. Todo el mundo nos conoce gracias a esta delicia. Debemos esta riqueza a la tradición, la maestría y la pasión de nuestros chocolateros.

El chocolate belga es un placer sencillo y una sensación culinaria. Nuestros famosos bombones son prueba de ello. Fueron inventados hace más de un siglo en la majestuosa Galería de la Reina de Bruselas, la que, incluso en la actualidad, sigue siendo un centro internacional para chocolateros de primer nivel.

Los casi dos mil chocolateros de nuestro país son los héroes de esta historia. Recorren el mundo entero en busca de las mejores habas de cacao y se ponen manos a la obra con ellas. Con su destreza y espíritu innovador, las convierten en un delicioso chocolate, un fenómeno culinario del más alto nivel.





Bruselas, 1912

En las Galerías de San Huberto, Jean Neuhaus jr. está haciendo historia en el ámbito culinario. Este hijo de farmacéutico se pone a experimentar con una creación de su padre: un medicamento recubierto de chocolate para disimular su sabor amargo. Jean junior da un paso revolucionario. El medicamento acaba en la papelera y, en su lugar, aparece un relleno deliciosamente suave. Acaba de nacer el bombón.

Más de un siglo después, el bombón sigue reinando como emperador de las creaciones de chocolate. Incluso hoy en día, esas mismas Galerías de San Huberto son el epicentro del bombón. Algunos de los mejores chocolateros de nuestro país –y, por tanto, del mundo– tienen su obrador aquí. En Bruselas, su oficio incluso está reconocido oficialmente como patrimonio cultural.

© Kris Jacobs

Museos del chocolate

Del grano de cacao al bombón: el chocolate está profundamente arraigado en la cultura belga. En estos museos del chocolate descubrirás la historia detrás de este producto tan apreciado y la vivirás con todos tus sentidos.

© Chocolate Nation

Chocolate Nation

El museo más grande del mundo dedicado al chocolate belga. En este innovador museo interactivo descubrirás la historia de nuestro «oro negro/marrón». Podrás seguir el recorrido de la haba de cacao de las plantaciones del ecuador al puerto de Amberes. Una visita instructiva y deliciosa.

Amberes **www.chocolatenation.be**



Choco-Story

A través de la palabra, la imagen y el sabor, Choco-Story da vida a los más de 5.000 años de historia del chocolate. En dos ciudades, el museo te sumerge en el universo del chocolate. Un viaje sensorial en el que no solo miras, sino que también hueles y saboreas.

Bruselas **www.choco-story-brussels.be/es**

Brujas **www.choco-story-brugge.be/es**



Belgian Chocolate Village

Este pueblo del chocolate ofrece una introducción fascinante e interactiva a la historia del cacao y del chocolate. Aquí, los visitantes pueden descubrirlo todo sobre el origen y la cultura de las habas de cacao y sobre el proceso que da lugar a magníficos productos de chocolate.

Bruselas **www.belgianchocolatevillage.be**



PRALINETTE

Talleres pequeños y grandes en un establecimiento de prestigio situado en el centro de Brujas. Para grupos de 1 a 15 personas. Demostraciones exclusivas «bean to bar» para grupos de hasta 25 personas.

Brujas

www.pralinette.be/es

ZOETEZEE

Visita al taller de chocolate para grupos pequeños de 4 a 6 personas. Durante las vacaciones escolares, ZoeteZee organiza paseos de degustación para grupos de 8 a 15 personas.

Westende

www.zoetezee.be

HANNES D'HEEDENE

Talleres de chocolate para 10 a 20 personas. También se pueden acompañar con una copita de una bebida espumosa, para darles un toque especial.

Deerlijk

www.hdchocolate.be

VAN NUETEN CHOCOLATES

Talleres interactivos para grupos de 5 a 16 personas, y clases magistrales exhaustivas tanto para aficionados como para profesionales.

Knokke-Heist

www.vannueten-chocolates.com



Vive el chocolate belga

¿Llevas el arte del chocolate en lo más profundo de tu alma? Pues no lo dudes y apúntate a uno de los numerosos talleres, visitas guiadas y degustaciones que organizan nuestros chocolateros, seleccionados por Gault&Millau.

© J.Almblad

VANDENBULCKE

The Chocolate Trail es un centro de experiencias único que te sumerge en el universo del chocolate. Abarca toda la historia, de la haba de cacao al bombón.

Heule (Cortrique)

www.vandenbulcke.com

CHOCOLATES VAN HECKE

Talleres divertidos y educativos sobre el chocolate, con degustación y una copa de espumante. También organizan eventos a medida del cliente.

Merelbeke

www.chocolatesvanhecke.be

CHOCOLATIER ANTON

Cuatro talleres al año, para 8 a 15 personas. Incluye degustaciones, una copa de espumante y una cajita de bombones para llevar a casa.

Denderhoutem

www.chocolatieranton.be

GOÛT FOU

Talleres extensos para 4 a 10 personas. Se admiten inscripciones individuales.

Zele

www.goutfou.be

CHOCALICIOUS

Talleres para grupos de 6 a 24 personas. También se ofrecen talleres individuales.

Amberes

www.chocalicious.be

SJOLAA

Talleres de chocolate galardonados en el taller de Malinas, con bebidas y degustaciones. Para grupos de 6 a 25 personas.

Malinas

www.sjolaa.be

CHOCOLADEHUIS BOON

Demostraciones para grupos de 10 a 15 personas, disponibles en varios idiomas.

Hasselt

www.chocoladehuisboon.be

CHOCOBERLEY

Talleres a pequeña escala para grupos de hasta 10 personas, que también pueden impartirse en inglés.

Herk-de-Stad

www.chocoberley.be

LAURENT GERBAUD

Talleres los sábados para empresas y particulares. Puedes inscribirte individualmente.

Bruselas

www.chocolatsgerbaud.be

CONCEPT CHOCOLATE

Talleres clásicos y de bombones para grupos a partir de 5 personas. También se pueden organizar para más de 20 personas.

Bruselas

www.conceptchocolate.eu/es





© Kris Vlegels







© Pieter D'Hoop



© JMilo Profi



Rutas del chocolate

Descubre la rica historia del chocolate belga al aire libre, en uno de los apasionantes paseos temáticos por nuestras ciudades.

En la histórica ciudad de **Brujas** podrás apuntarte a una visita guiada por la ciudad y por algunas chocolaterías. Obviamente, también podrás realizar catas. Más información en **www.s-wan.be** y **info@discover-belgium.be**.

La moderna ciudad de **Amberes** también tiene mucho que ofrecer. A través de «Prueba la ciudad en chocolate» podrás descubrir y catar nuestro patrimonio chocolatero. En «The Amazing Chocolate Tour Deluxe», la guía turística Carolien te llevará a vivir una intensa experiencia en torno al chocolate. Más información en **lekkerantwerpen@telenet.be** y **www.lekkerantwerpen.be**.

¿Quieres participar en un recorrido del chocolate por las famosas ciudades universitarias de **Gante** y **Lovaina**? Más información: **www.leuveninsideout.com** y **info@chocolateatgent.be**.

© Milo Profi



El chocolate belga está más vivo que nunca. Y es que nuestro país cuenta con unos dos mil chocolateros. A continuación encontrarás a los mejores de Flandes y Bruselas, según la guía Gault&Millau. Estos virtuosos te recibirán con los brazos abiertos.

Frederic Blondeel

Elegido por Gault&Millau como «chocolatero del año 2025». Proviene de una familia de tostadores de café y va un poco más allá: tostar granos de cacao para convertirlos en chocolate. Ofrece magníficos productos en su cafetería y heladería de Koekelberg.

Bruselas **www.frederic-blondeel.be**

Jérôme Grimonpon

Partidario del principio «bean-to-bar». Supervisa todo el proceso de elaboración de su chocolate, prestando especial atención a la huella ecológica y al bienestar de los productores de cacao. Siente predilección por las variedades de cacao con notas afrutadas y florales.

Bruselas **www.jeromegrimonpon.be**

Laurent Gerbaud

Lleva ya más de 10 años con su tienda de chocolate en la Galería Ravenstein de Bruselas. Permite a sus clientes disfrutar plenamente del proceso de elaboración artesanal. Su amor por China también se refleja en sus creaciones.

Bruselas **www.chocolatsgerbaud.be**

Xocolate

Tras más de 30 años en el ámbito de la cooperación al desarrollo, Xavier Declercq dio el salto al mundo del chocolate. En este oficio también, la solidaridad es su palabra clave. Xocolate es sinónimo de creaciones auténticas y deliciosas.

Bruselas **www.xocolate.be**

Van Dender

Herman Van Dender es un gigante del chocolate belga. Lleva casi medio siglo en el oficio y, desde 2016, produce su propio chocolate. Refinado, complejo y exclusivo.

Bruselas **www.vandender.com**

Yasushi Sasaki

Un artesano japonés que hace maravillas con una especialidad belga. El chocolate de Sasaki destaca por su carácter intenso y sus matices sutiles. Sus bombones de habas de tonka o de manzana con calvados son ejemplos muy sabrosos de ello.

Bruselas **www.patisserie-sasaki.be**

Jitsk

Jitsk Heyninck trabaja en la intersección entre la innovación y la artesanía tradicional. Jitsk ofrece combinaciones de sabores sorprendentes y productos innovadores como Puck, un chocolate vegetal sin azúcares añadidos.

Amberes **www.jitsk-nv.odoo.com**

Zuut

Tienda especializada en chocolate con sala de degustación y carrito de helados en la plaza Vismarkt de Lovaina. Fundada por el chocolatero David Van Acker y el pastelero Pieter De Volder, ambos discípulos del gran Pierre Marcolini.

Lovaina **www.patisseriezuut.be**

Joost Arijs

El chef pastelero Joost Arijs dejó el emblemático restaurante Hof van Cleve para abrir su propio local en Gante. Sus brillantes creaciones destacan por su precisión, creatividad y equilibradas combinaciones de sabores.

Gante **www.joostarijs.be**

Olivier Willems

Este apasionado artesano es un hijo del Mar del Norte. A menudo, este mar es la fuente de inspiración para sus bombones, en los que reaparecen las famosas máscaras del pintor James Ensor. Innovación, creatividad y equilibrio.

Ostende **www.olivierwillems.be**

Goût Fou

A la chocolatera Justine Lanoo le encanta implicar a sus clientes en sus alocados sabores. A través de sus talleres de chocolate, les desvela a los aficionados los secretos del oficio. En su taller elabora 48 tipos diferentes de bombones.

Zele **www.goutfou.be**

Deduytschaever

Para Jannes Deduytschaever, solo vale lo mejor. Por ello decidió elaborar él mismo su chocolate. Desde 2020, lo presenta en su tienda de Gante. Su esmero y experiencia dan lugar a un repertorio original.

Gante **www.deduytschaever.be**

The Chocolate Maker

Esta tienda de chocolates, situada en la colorida «calle de los grafitis» de Gante, se adhiere al concepto «bean-to-bar». Los fundadores, Jannes Deduytschaever y Karen Van Lysebeth, apuestan por la innovación y se centran en la calidad, el sabor, la transparencia y la sostenibilidad.

Gante **www.thechocolatemaker.be**

The Chocolate Line

La obra de toda una vida de una dinastía del chocolate. *Shock-o-latier* Dominique Persoone y Fabienne De Staercke son desde hace tiempo una referencia en el mundo del chocolate. Hoy en día, es la creatividad desbordante de su hijo Julius la que marca el rumbo.

Brujas, Amberes **www.thechocolateline.be**

Chocoladehuis Boon

Patrick Mertens es uno de los chocolateros más creativos de Flandes. Los conocidos productos regionales de la provincia de Limburgo son los protagonistas de sus delicias, como, por ejemplo, sus bombones de tarta o sus bolitas de ginebra.

Hasselt **www.chocoladehuisboon.be**

Centho

Lo que en su día fue una pequeña empresa familiar, hoy es una casa con sello propio y varios establecimientos. La moderación es la clave. Los bombones de Geert De Costers tienen una notable capa de ganache que realza el sabor del chocolate sin llegar a dominarlo.

Tervuren **www.centho.be**

Günther Watté

La cafetería especializada en chocolate de Günther Watté se sale maravillosamente de lo convencional. Sus bombones destacan por su gran variedad de sabores, con algunas finas variedades de té que reaparecen como ingrediente sorprendente.

Amberes **www.watte.be**

DelRey

En la amplia avenida De Keyserlei se encuentra un icono de Amberes. En DelRey, Bernard Proot presenta sus emblemáticos bombones de diamante, una exquisita colección de tabletas, las típicas «Antwerpse Handjes» o «manitas de Amberes» y una variada selección de bombones.

Amberes **www.delrey.be**

Chocolatier M

Descendiente de una familia de cerveceros y, al mismo tiempo, gran maestro chocolatero. David Maenhout deslumbra con su buen ojo para el diseño, sus sensaciones gustativas y sus texturas meticulosamente equilibradas. En 2023, Gault&Millau lo eligió como el primer «Chocolatero del Año».

Knokke-Heist **www.chocolatier-m.be**

Pierre Marcolini

Todo un referente del chocolate belga. Maison Pierre Marcolini goza de una excelente reputación como *haute chocolaterie*. Su maestría excepcional y pasión desenfrenada dan lugar a unos refinados bombones de degustación.

Bruselas, Brujas **www.eu.marcolini.com/en**



«Un bombón solo está realmente logrado si despierta emociones»

Julius Persoone nació para el chocolate. Su padre, Dominique, levantó The Chocolate Line desde cero. Mientras tanto, Julius es el cerebro creativo de la empresa. Con sus sorprendentes creaciones, arrasa como un huracán en el mundo del chocolate. Bombones con tomate de cosecha propia, cabezas de gambas caramelizadas o champiñones fermentados... Su creatividad no tiene límites.

«Un bombón solo está realmente logrado si despierta emociones», cuenta Julius. «De hecho, un compañero chocolatero rompió a llorar al probar nuestro bombón de tomate fermentado. Se vio catapultado de vuelta a la cocina de su abuela italiana. Son precisamente esos momentos, por los que me paso días enteros experimentando en el taller».

Para dar rienda suelta a su afán por la experimentación, Julius cuenta con un equipo muy sólido, un grupo de chefs de primer nivel, panaderos y pasteleros de todo el mundo. «En nuestro equipo no hay chocolateros tradicionales. Para nosotros, los bombones son como un plato. Deben constar de distintas capas de sabor, sin llegar a ser unidimensionales».

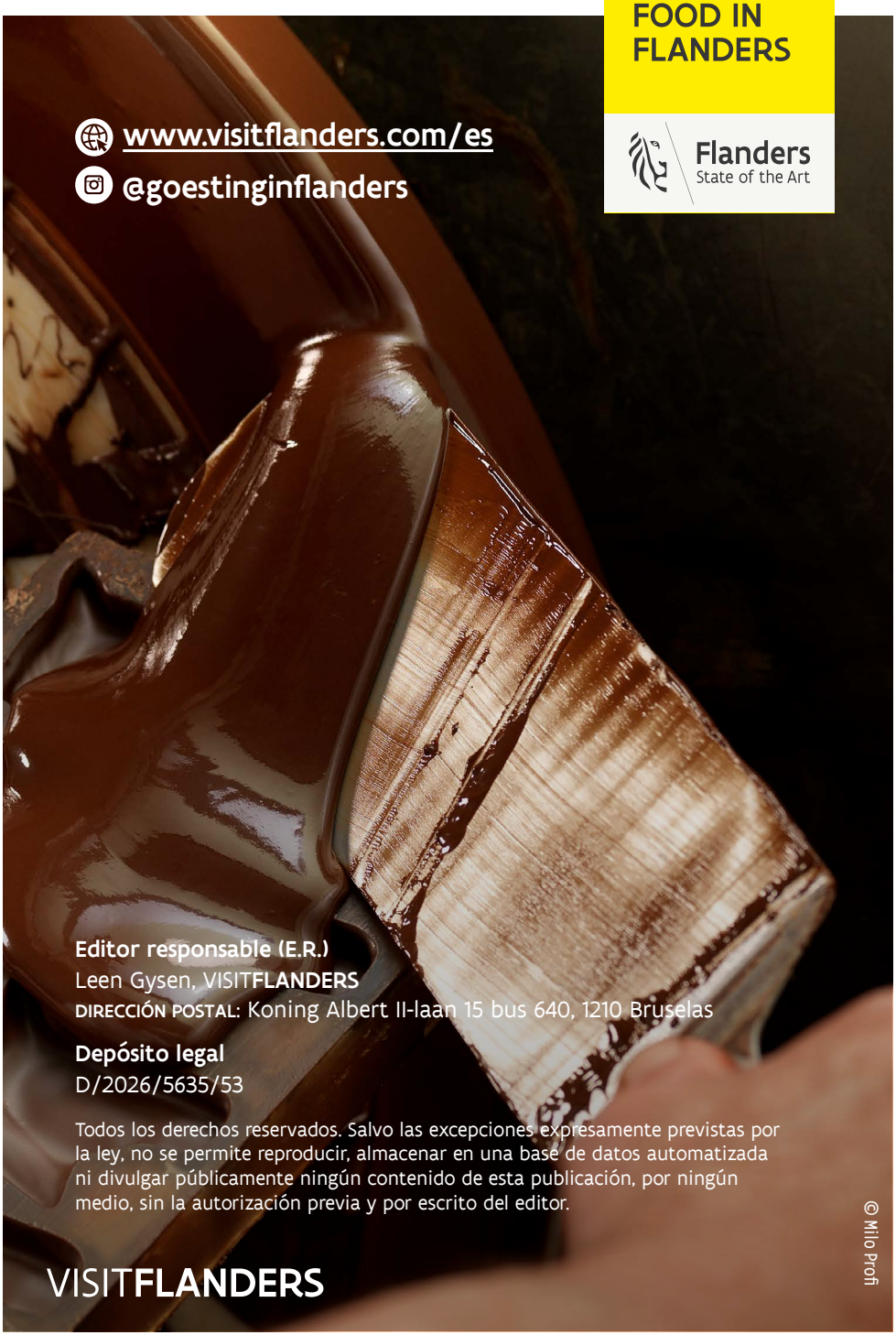
A Julius le apasiona este magnífico producto, y no es el único. Flandes cuenta con un grupo de entusiasmados embajadores culinarios. GOESTING es un varopinto colectivo de chefs, chocolateros, cerveceros, anfitrionas y creadores culinarios. Todos comparten un objetivo común: compartir las historias ocultas de nuestra cultura gastronómica.

DESCUBRE A NUESTROS EMBAJADORES EN
WWW.VISITFLANDERS.COM/ES/GOESTING

FOOD IN FLANDERS

Flanders
State of the Art

www.visitflanders.com/es
@goestinginflanders



Editor responsable (E.R.)
Leen Gysen, VISIT**FLANDERS**
DIRECCIÓN POSTAL: Koning Albert II-laan 15 bus 640, 1210 Bruselas

Depósito legal
D/2026/5635/53

Todos los derechos reservados. Salvo las excepciones expresamente previstas por la ley, no se permite reproducir, almacenar en una base de datos automatizada ni divulgar públicamente ningún contenido de esta publicación, por ningún medio, sin la autorización previa y por escrito del editor.

© Milo Profi

VISIT**FLANDERS**