



Chocolatier Wauters

SINT-NIKLAAS - Het zou best kunnen dat uw smaakpapillen licht tintelen als u voor het uitstalraam van deze ambachtelijke chocolatier staat. De chocolade druiventrossen, de negerzoenen, de grappige figuren die gemaakt zijn volgens een actueel thema of seizoen, ... Hier kan geen chocoladeliefhebber aan weerstaan. Als u vervolgens tegen de winkel deur duwt, treedt u binnen in een walhalla en ruikt u meteen de versgemaakte chocolade. Alle pralines, chocolade figuurtjes, dessertkoekjes, champagnetruffels, snoep taarten, enzovoort worden in het open atelier naast de winkelruimte huisbereid (er zijn regelmatig atelierbezoeken, de info vindt u op de website).



Meer dan vier jaar geleden namen Nick en Hilde de zaak over van Paul en Noëlla Van Bouwel die reeds meer dan 17 jaar een begrip waren in Sint-Niklaas. Meester-chocolatier Nick Wauters is een meester van de chocolade. Hij kiest voor chocolade van de beste kwaliteit, de beste cacaomengelingen dus, met honderd procent zuivere cacaoboter en honderd procent zuivere vanille. 'Wij maken alles zelf op ambachtelijke manier, tot en met het invullen van de pralines, het inkleuren van de figuurtjes of het maken van de dessertkoekjes,' aldus Nick. 'We hebben zestig verschillende soorten pralines, waarvan veertig onze vaste klassiekers. De levensduur van onze huisgemaakte pralines is vier à vijf weken, een slagroompraline moet zelfs sneller worden gegeten.'

Creatieve Nick, die jarenlang bij een bekende Antwerpse chocolatier aan de slag was, maakt overigens de meest vernieuwende creaties in chocolade. Van vrachtwagens en champagneflessen tot, ja zelfs heuse schilderstaferelen. Geen idee is hem gek genoeg. U kunt ook een persoonlijke geschenkmand met chocolade lekkertijen en drank laten samenstellen volgens budget. Wie wil kan de pralines, taarten of figuurtjes personaliseren. Veel bedrijven laten het logo of slogan op een praline drukken.

Tot slot, nog een woord over de huisgemaakte negerzoenen met het zelfgemaakte krokante koekje, de vederlichte vulling en de zuivere chocolade. Wie in de buurt van de Ankerstraat is, moet deze lekkernij geproefd hebben.

CHOCOLATIER WAUTERS

Ankerstraat 45

9100 Sint-Niklaas

Tel: 03-777.65.23

GSM 0486 742 799

www.chocolatier-wauters.be



Open van dinsdag tot zaterdag van 9 tot 18 u