
CHOCOLATIER **DOMINIQUE PERSOONE** BEWONDERT KUNSTENAAR **PANAMARENKO**

Het geschenk

Een blok pure originechocolade uit Mexico, maar liefst vijf kilogram zwaar. 'Het lijkt een eenvoudige blok chocolade, maar er zit wel degelijk een verhaal achter', vertelt Dominique Persoone (43). 'Ik ga geregeld op expeditie, op zoek naar bijzondere cacaobonen op heel kleine boerderijtjes. De bonen van deze chocolade heb ik gevonden in Mexico. Het zijn pure Criollobonen, de edele bonen van de Maya's. Ze zijn heel lekker van smaak en bijna niet meer te vinden. Originechocolades maken slechts twee procent uit van de wereldproductie. Voor mij is dit emotie, passie, *the real stuff*... Maar niet in één keer opeten, hé Pana, daar word je helemaal hyper van.'

Waarom kiest Dominique voor Panamarenko?

'Panamarenko is voor mij de nummer één kunstenaar van België. Anders denken dan de massa, dat heb ik van hem geleerd. Wie *out of the box* denkt, komt soms tot rare maar fantastische dingen. Pana's kunstwerken zijn super. Het zijn mooie ontwerpen mét een betekenis. Hij steekt niet zomaar iets geks in elkaar, er zit ook een verhaal achter.'

'De passie waarmee Panamarenko z'n creaties maakt, inspireert mij. Chefs halen hun inspiratie doorgaans in de culinaire wereld zelf, maar ik zoek de mijne daarbuiten, bijvoorbeeld in de kunst. Panamarenko is een echte kunstenaar, ik niet, maar elk druppeltje inspiratie dat ik van hem kan opvangen, is tof. Daarbij komt nog dat zijn echtgenote Eveline (*Hoorens, nvdr.*) een branderij heeft met superlekkere koffie, die ik gebruik als vulling voor mijn pralines.'

'Vorig jaar heb ik me voor The Flemish Primitives (*een jaarlijks gastronomisch congres met internationale topchefs, nvdr.*) gebaseerd op de werken van Pana. Ik heb toen een chocolademousse gemaakt met helium. Die mousse is zodanig licht dat hij plots begint te vliegen – ja, letterlijk in de lucht. Je moet er dus achteraanlopen om er een hapje van te nemen. Daarnaast heb ik ook kleine chocoladen ufootjes ontwikkeld, in combinatie met een rookmachine. Door de aroma's van de rook worden de pralines lichtjes gerookt, net een ufo die klaarstaat om te vertrekken. En op zeker moment vliegen die pralines ook echt de lucht in. Het moeilijkste is ze weer op te vangen.' (*lacht*)

En wat vindt Panamarenko ervan?

'Ik ben een echte snoeper, dus ik weet wel weg met die chocolade', reageert Panamarenko (71). 'Ik lust alles met suiker. Ik denk altijd: *Als ik dáár geen suikerziekte van krijg, dan krijg ik het nooit*. Of ik lievelingssmaken heb? Ja, maar ik ken die namen allemaal niet. Chocolade met peper is niet mijn ding, maar die andere pralines van Dominique zijn soms heel speciaal.'

'Ik zou eigenlijk niet zeggen dat ik vroeger *gepassioneerd* was. Dat was veeleer enthousiasme. Enthousiasme over een bepaald idee, dat ik dan uitvoerde en waarvan ik drie maanden later niet meer wist waarom ik eraan begonnen was. (*lacht*) Die werkwijze had wel een groot voordeel: ik kon de invloeden van de kunstwereld ontlopen. Kunst hoeft niet altijd te lijken op de kunst die er al is. Ik was gefascineerd door de uitvindingen van de jaren zestig: de transistors, satellieten... Maar in de kunstwereld leek het vreemd genoeg alsof die niet bestonden.'

Dominique Persoone presenteert vanaf 7 maart 'Shock-o-latier', een programma over chocolade op de culinaire tv-zender Njam!