

Jules Destrooper (1856-1934) was eigenlijk een handelaar in koloniale waren die een opleiding van bakker had gevolgd. Als relatiegeschenk gaf hij zelf gemaakt **amandelbrood** mee op basis van een zorgvuldig aangemaakt deeg verrijkt met amandelen uit Valencia en geïmporteerde kruiden. Dat werd zo'n voltreffer dat spontaan de vragen toestroomden voor meer. Op deze wijze startte in **1886** Biscuiterie Jules Destrooper op in Lo.



Lukken

Vier jaar later volgde een tweede koekjessoort die ook vandaag ook nog altijd torenhoog ingeschat wordt: de West-Vlaamse **lukke** of in het schoon Nederlands de **natuurboterwafel**. Ook in dit goed bewaard familierecept dient het deeg een nacht te stijven alvorens gebakken te worden. Beide koekjes haalden tal van onderscheidingen op culinaire evenementen in binnen- en buitenland.

Dat een derde succesnummer vrij lang op zich liet wachten, had alleszins te zien met de beide wereldoorlogen die vorige eeuw woedden. Jules Destrooper hield ook nog een beproefd recept voor de **Parijse wafel** in petto, maar door omstandigheden kwam pas de derde generatie Destrooper aan de productie ervan toe (in 1969).

Chocolade

Het was het sein voor een echte stroomversnelling, want daarna volgden **speculaas** (1970), **florentines** (1986), **crocante** (1989), de befaamde **kletskoppen** (1990), **virtuoso** (1992), **kandijkoeckjes in chocolade** (2001), **appelkoeckjes** (2001), **koekjes met krokante rijst** (2004) en **gemberkoeckjes** (2006). Inmiddels is sedert 1987 ook een **tweede fabrieksvestiging**

operationeel in **Ieper**. Daar gebeurt de productie van alle koekjes met **chocolade**.

Een heel leuk facet in de ontwikkeling van de Biscuiterie zijn, tot op vandaag, ook de befaamde **blikken dozen**. De opkomst van de grootwarenhuizen (weigerden terugname blikken) maakte dat gedeeltelijk overgeschakeld werd op kartonnen verpakkingen. Ondertussen is de verpakkingstechnologie van die aard dat alles mogelijk is en vooral dat de steevast met **verse producten** - en **zonder bewaarmiddelen** - aangemaakte koekjes negen maanden houdbaar zijn en dus ook gerust kunnen geëxporteerd worden. De teller staat voorlopig op **75 landen**.

Bezoekerscentrum

Inmiddels staat met huidige zaakvoerder **Peter Destrooper** de vierde generatie aan het roer. "Anders dan onze koekjes hebben wij als entiteit geen houdbaarheidsdatum," schreef hij in het **jubileumboek** t.g.v. het 125-jarig bestaan. Biscuiterie Destrooper is een **zelfstandig en onafhankelijk familiebedrijf** gebleven dat tot op vandaag trouw blijft aan zijn principes van **kwaliteit en authenticiteit**. Ook de nauwe band met het personeel en de verankering met de locatie is een duidelijke rode draad doorheen een eeuw en een kwart bedrijfsgeschiedenis.



De grote **scoop** in **2011** wordt de opening van het **bezoekerscentrum** op de bedrijfs-site in Lo. Daardoor kan eindelijk gevolg gegeven worden aan de vele verzoeken om het bedrijf aan het werk te zien. Tegelijk wordt dit een ruimte waarin belangrijke antecedenten i.v.m. de 125-jarige geschiedenis tentoongesteld worden. Voor de modaliteiten en andere gegevens: zie www.destrooper.com.