

'MASSEPAIN SLEEUBUS'

'Bokrijk van de marsepein' gaat publieke toer op met praline Louis d'Anvers

Na vier generaties boort de Antwerpse marsepeinmaker Sleetbus een nieuwe markt aan. Onder de naam Louis d'Anvers trekt het bedrijf rechtstreeks naar de consument. Dat gebeurt niet alleen met de traditionele marsepein in blok, maar ook via nieuwe pralines van marsepein, omhuld met een laagje chocolade.

Jarenlang was marsepeinmaker Sleetbus een verborgen parel tussen het Groen Kwartier en brouwerij De Koninck. Vier generaties lang groeide Sleetbus uit tot het Bokrijk van de marsepein, zoals huidige zaakvoerder Bart Peelmans (44) zijn bedrijf zeer respectvol omschrijft. "Dit is het meest authentieke bedrijf dat ik ken, met een rijke historie aan recepturen en onveranderde productiemethoden. In dit vak leidt automatisering niet tot verbetering."

De technieken zijn nog identiek aan hoe Louis Sleetbus werkte toen hij in 1923 startte met de bereiding van marsepein. De bakkerszoon wilde voor zichzelf beginnen en opende een confiserie in de Isabellalei, toen midden in een van de chiqueste wijken van de stad. Louis verkocht er snoepgoed en patisserie, maar al snel startte hij met de bereiding van goede marsepein, die hij voor verwerking aan bakkers leverde.

Verdienepikken

Begin jaren dertig raakte hij door

een ongelukje nog meer betrokken bij de Isabellalei. Het huis naast de deur, waarin vier handelszaken waren gevestigd, zou worden verkocht. Louis wilde een graantje meepikken via het toen nog toegelaten systeem van verdienepikken, waarbij de hoogste bieder van de eerste verkoopdag de prijs opdroeft. Als het goed op de tweede verkoopdag aan een andere persoon wordt verkocht, krijgt de 'verdienepikker' als premie het bedrag waarmee hij de prijs heeft opgedreven. Maar de tweede dag kwam er geen hoger bod, zodat Louis met het pand bleef zitten.

"Hij maakte van de nood een deugd, hoor", stelt Bart Peelman gerust. "Het pand was groot genoeg om de groei van Sleetbus op te vangen. De smeerput uit de voormalige garage is aan zijn derdeweerde. In de oorlog werd hij geconfisqueerd door de Duitsers, die de garage gebruikten om hun trucks te onderhouden, nu staat er een silo in waarin 30 ton suiker wordt bewaard."

Generatiewissels

Terug naar Louis, die in 1934 zijn confiserie had verkocht om zich volledig toe te leggen op de productie van marsepein. Hij stierf jong na een vakantieongeval en werd in 1951 opgevolgd door zijn broer Jef, die toen meester-gast was. In 1959 nam Louis' zoon Joseph over, samen met zijn schoonbroer Her-

Bart Peelmans

Zaakvoerder Sleetbus

"Ik distantieer me van marsepein-soorten die maar voor 20% amandelen bevatten: een aanslag op de smaak. Natuurlijk, de amandel bepaalt de prijs. Het is een edele noot."

bert Bossuyt. Toen die laatste al in 1975 stierf, nam schoonzoon Joseph Sleetbus gaf de fakkel in 1986 door aan dochter Heidi, die tot 2018 samen met Jacques het bedrijf leidde. Beide families zijn vandaag nog vertegenwoordigd in de raad van bestuur, via zus Kathleen Sleetbus en zonen Christophe en Frédéric Van der Planken.

Die laatste haalde Bart Peelmans binnen. Hij herinnerde Bart aan een vakantiebelofte die de toen 16-jarige jongens aan elkaar deden: "Ooit leiden wij dat bedrijf." Na wat bedenktijd nam Peelmans de dagelijkse leiding in handen.

Frangipane en smeersel voor eclairs

Daarvoor had hij allang niet meer uitsluitend af te rekenen met marsepein. "We hadden al snel ook brouwerij, een mengsel van gemalen amandelen en poedersuiker. Bakkers gebruiken de brouwerij voor de productie van frangipane, maar ook voor onder meer macarons, bokkenpootjes, amandelaan en madeleines."

Daarna kwam er ook de fondant en choco-fondant bij. "Verwar het

niet met fondant (of zwarte) chocolade", waarschuwt Bart Peelmans. "Het is een suikerpasta die je bijkleurt met cacao. 80% van de bakkers heeft onze fondant in de typisch oranje emmers in huis. De fondant wordt gebruikt om een smeug laagje te leggen op eclairs of koffiekoeken."

"Bakkers nemen natuurlijk ook onze marsepein af, in blokken van

5 of 12,5 kilo. Ze gebruiken de marsepein om taarten te bedekken, figuurtjes te maken of pralines te vullen. De kracht van onze producten is dat we de bakkers ermee ontzorgen. Minder en minder bakkers werken de nacht door. Dan moeten ze zonder zorgen kunnen terugvalen op producten van hoge kwaliteit."

JOHAN VAN BAELEN
© www.louisdanvers.com

Louis d'Anvers bekt beter dan Sleetbus

Marsepeinproducent Sleetbus treedt uit de anonimiteit. Onder de naam Louis d'Anvers brengt hij marsepeinen pralines omhuld met een laagje chocolade op de markt. Dat is het nieuwe consumentenproduct naast de oeroude marsepein in blok.

Louis d'Anvers prijkt nu ook op de etalage voor het bedrijf Sleetbus. "In Antwerpen was de naam Sleetbus wel bekend, maar daarbuiten bleef dat beperkt. Om producten voor professionals te verkopen, is dat grote drempel. Maar als je naar de consument wil, staat duidelijkheid wel voorop", vindt zaakvoerder Bart Peelmans. "Het is niet evident om met de naam Masepain Sleetbus, zoals het bedrijf officieel nog heet, naar de buitenlandse markt te trekken." Met Louis d'Anvers wordt de moeilijke achternaam



ontweken. "Tegelijkeren we de stichter van het bedrijf door zijn voornaam mee te gebruiken", stelt de zaakvoerder. "Met d'Anvers' erbij zet de marsepeinproducent zich in het rijtje van andere illustere artisanale producten zoals Elixir d'Anvers en dichterbij Triple d'Anvers van stadsbrouwerij De Koninck. "Het is niet alleen een knipoog naar die bedrijven en naar het nabij Groen Kwartier, maar ook naar de stad. Ik ben zeker dat deze naam internationaal zijn mannetje zal staan. We hadden een kleine productie voor klanten in Parijs en



Stichter Louis Sleetbus
FOTO JORIS HERREGODS



via die weg ook in Canada. Maar we geloven in een internationaal groeipad. We zijn volop bezig met de markten te verkennen en Flanders Investment and Trade helpt ons met het uitstippelen van de weg." "Op beurzen hebben we al op groepsstanden van het FIT gestaan. Dat is op die beurzen met chocolatiërs samenwerkt, verrijkt en inspireert. België en Vlaanderen zijn in het buitenland bekend als producenten van Belgische chocolade. Die reputatie wordt maximaal uitgespeeld." (jvb)

Acht producten voor de consument

Louis d'Anvers gamma heeft acht producten voor de consument die niet apart verkocht worden, maar in verschillende dozen. Bijvoorbeeld een doos van 1 kg pralines van 15 gram het stuk voor 18 euro. In een luxe geschenkenbox zit 28 of 56 artisanale pralines voor 12,50 euro of 20 euro. 14 buches van 40 gram kosten 17 euro. Marsepein van 250, 500 of 1.000 gram betaalt je 3 euro,

5,5 euro of 9,50 euro. Via de webshop www.louisdanvers.be of aan het authentieke verkooploket op de Isabellalei 92. Vrijdagnamiddag, zaterdag en zondag gesloten. (jvb)



Dirk verkoopt via het kleine loket producten aan Johan. FOTO JORIS HERREGODS

De consument stond al met één voet binnen

Na bijna honderd jaar in de luwte en vooral voor groothandels en bakkerijen te hebben gewerkt, zoekt de oudste Antwerpse marsepeinmaker de consument rechtstreeks op onder de naam Louis d'Anvers. Tot voor kort kon de consument alleen via jeugdverenigingen aan de marsepein geraken.

Jarenlang bleef het nummer 92 in de Isabellalei een anonieme gevel. De voordeur gaf uit op een gang, met daarin een loket met dubbel vensterje. Wie marsepein wilde bestellen, kwam niet dichterbij dan dat loket, alsof je een treinticket ging kopen.

"Zonder enige sturing door onszelf is er bijna organisch een jaarlijkse verkoop ontstaan van marsepein aan scouts-, chiro- en andere jeugdverenigingen, die er hun werkingskas mee spijdden", vertelt zaakvoerder Bart Peelmans. "Uiteindelijk werd die vrijwilligersverkoop een substantieel deel van onze verkoop. Daarmee is ook het loket ontstaan. Zij namen vooral kilo's of halve kilo's af. Raar genoeg stonden daar amper adresgegevens op, zodat klanten niet anders konden dan wachten op de volgende scoutsstelling", lacht de directeur.

"Net zoals bij de bakkersmarsepein gaat het hier om marsepein waarin 50% suiker en 50% gepelde amandelen zijn verwerkt. Dat gebeurt bij ons warm, wat de marsepein smeuïger maakt", vertelt Peelmans. "In moderne productie-

processen vermengen ze de amandelen en poedersuiker koud, wat volgens ons een grover product oplevert."

Ook distantieert de zaakvoerder zich van marsepeinsoorten die maar voor 20% amandelen bevatten: "Een aanslag op de smaak. Natuurlijk, de amandel bepaalt de prijs. Het is een edele noot."

Marsepeinen figuurtjes

Net zoals met de bakkersproducten zijn ook de nieuwe pralines ontworpen voor de bakkersmarkt. "We willen de bakkers geen concurrentie aandoen. Dan zouden we in ons eigen vlees snijden. Maar je ziet dat kwaliteitskoekjes van bijvoorbeeld Philip's Biscuits ook op de toonbank van bakkers belanden. Ze staan er graag achter omdat ze een product van hoge kwaliteit kunnen verkopen dat je niet in warenhuizen zult vinden. Datzelfde hebben wij gedaan met onze pralines. Het is een manier om een stukje zorg van de bakkers weg te nemen en een deeltje werk van hen over te nemen."

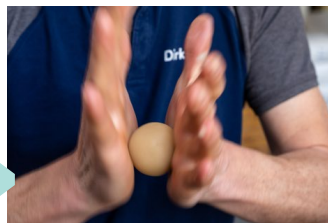
Een ander voorbeeld daarvan zijn de sinterklaas, kerst- en paasfiguurtjes waarmee Sleetbus voor het eerst uitpakt. Daarvoor is productiechef Dirk Slaets het achtkopig team komen versterken. "Normaal leveren wij de marsepein waarmee bakkers creatief aan de slag gaan. Opnieuw, voor die handenarbeid is minder en minder tijd (handenarbeid kost ook geld, red.). Daarom pakken we uit met een beperkt gamma van diertjes, waarmee je toch een etalage kunt vullen."

Met een ongelofelijk gemak toont Dirk hoe je met één vorm de basis hebt voor een konijntje, een egel, een muisje of zelfs een olifant.

Om hun nieuwe collectie uit te proberen, heeft Sleetbus marsepeinen rode neuzes voor het goede doel verkocht. Vlaanderen, dat via Flanders Investment and Trade meewerkt aan een internationaal traject voor de marsepeinproducent, gelooft erin. De regionale overheid bestelde marsepeinen leeuwjes als relatiegeschenken voor al hun ambassadeurs. (jvb)



En zo komt marsepein tot stand. FOTO JORIS HERREGODS



Een bolletje. FOTO JORIS HERREGODS



Het lijfje wordt geroeld. FOTO JORIS HERREGODS



De overige deeltjes komen uit een mal. FOTO JORIS HERREGODS



De afwerking. FOTO JORIS HERREGODS