

Gault&Millau

Gault&Millau maakt selectie 'Finest Chocolatiers 2027' en 'Chocolatiers of the Year 2027' bekend



Voor de tiende keer selecteerde Gault&Millau de beste chocolatiers van België en het Groothertogdom Luxemburg. Dit jaar omvat de selectie 145 chocolatiers, samen goed voor 207 winkeladressen. Net zoals bij de restaurantgids kwam ze volledig onafhankelijk en zonder commerciële of andere belangen tot stand.

Tijdens verschillende intensieve blinde degustaties analyseerde en beschreef een jury van experts het repertoire van de chocolatiers. Daarbij beoordeelde ze niet alleen het uitzicht, de smaak en de textuur van elk geproefd item, maar ook de afwerkingsgraad, creativiteit en productpresentatie. De beste chocolatiers werden bekroond als 'Chocolatiers of the Year' voor Vlaanderen, Brussel en Wallonië.

In het voortdurend evoluerende chocoladelandschap ontdekten de inspecteurs van Gault&Millau opnieuw een aantal nieuwe chocolatiers. De meest opmerkelijke onder hen werd bekroond met de 'Discovery of the Year Award'. Zowel nieuwkomers als gevestigde waarden maken steeds vaker gebruik van originechocolade om hun creaties een eigen en verfijnd profiel te geven. Ook minder courante ingrediënten, vaak van Aziatische oorsprong, zorgen voor een verbreding en verdieping van het aanbod. Frisse, florale en kruidige accenten geven pralines, ganaches en andere chocoladecreaties, in combinatie met de intense rijkdom van vakkundig gefermenteerde en geroosterde cacaobonen, een verfijnd en eigentijds smaakprofiel.

De volledige selectie is te raadplegen op gaultmillau.be en chocolatier.gaultmillau.be. De awards worden bovendien opgenomen in de jaarlijkse restaurantgids, die op 9 november verschijnt.

De Chocolatiers van het Jaar 2027

• *Chocolatier van het Jaar 2027 voor Vlaanderen: **Chocolatier M, Knokke***

David Maenhout is al meer dan twintig jaar actief en profileerde zich van bij het begin als een uitzonderlijk talent. Hij groeide uit tot een van de meest verfijnde chocolatiers van het land en zette die reputatie doorheen de jaren alleen maar kracht bij. In de eerste editie van deze gids werd hij in 2013 als eerste winnaar gelauwerd, waarna nog tal van nationale en internationale onderscheidingen volgden. Tot de absolute top van het vak behoren is een opmerkelijke prestatie. Daar ook blijven – en dat wordt weleens vergeten – vergt een bijzondere dosis energie, toewijding en gedrevenheid. David Maenhout slaagt daar al jaren met overtuiging in en blijft bovendien een gedreven ambassadeur van de Belgische chocolade. Zijn werk onderscheidt zich door finesse, nuance en een scherp oog voor detail. Eigenschappen die ook in een vergelijkende blindproeverij telkens opnieuw het verschil maken en hem steevast bij de absolute top doen eindigen. Een carrière die al meer dan twee decennia op hoog niveau standhoudt, verdient dan ook bijzondere erkenning. Daarom wordt David Maenhout dit jaar bekroond met de titel van **Chocolatier van het Jaar 2027 voor Vlaanderen** wat het jubileum compleet maakt.

• *Chocolatier van het Jaar 2027 voor Brussel: **Arthur Amblard, Brussel***

Arthur Amblard belichaamt als Chocolatier van het Jaar 2027 voor Brussel een nieuwe generatie ambachtslieden. Hij volgde eerst een opleiding tot bakker-banketbakker en studeerde vervolgens aan het CERIA. Na sterke prestaties in diverse juniorwedstrijden verfijnde hij zijn vakmanschap bij Oberweis in Luxemburg en later aan de zijde van Arnaud Champagne in Ittre. Sinds 2025 is hij gevestigd op de Zavel, waar hij een even persoonlijke als gedurfde signatuur ontwikkelt. Zijn volledige assortiment wordt er bereid zonder toegevoegde suikers. Geïnspireerd door zijn vader, die diabetes heeft, vervangt Amblard geraffineerde suiker door xylitol, zonder daarbij in te boeten aan smaak, evenwicht of aromatische intensiteit. Wat voor velen een beperking zou zijn, maakt hij tot een creatief speelveld. Hoogwaardige cacaosoorten en zorgvuldig opgebouwde smaakcombinaties – zoals yuzu of sesam met fleur de sel – vormen daarbij de basis van zijn eigentijdse repertoire. Vanuit zijn Brusselse atelier creëert hij pralines en ander chocoladewerk die getuigen van een moderne, veeleisende en uitgesproken persoonlijke aanpak. Zonder concessies te doen aan het pure smaakplezier bewijst Arthur Amblard dat innovatie en ambacht hand in hand kunnen gaan. Een visie en vakmanschap die hem terecht de titel van **Chocolatier van het Jaar 2027 voor Brussel** opleveren.

• *Chocolatier van het Jaar 2027 voor Wallonië: **Deremiens, Prouvy & Jamoigne***

François Deremiens heeft een even ongebruikelijke als opmerkelijke loopbaan uitgebouwd. Deze autodidact en voormalig basisschoolleraar verliet het onderwijs iets meer dan twintig jaar geleden om zijn eerste atelier in Prouvy op te richten. Gedreven door de ambitie om chocolade van bij de oorsprong volledig te beheersen, zette hij enkele jaren later een beslissende stap: hij werd chocolatier-brander en richtte Mayata op, zijn eigen merk van originechocolade. In zijn atelier in Jamoigne selecteert hij zeldzame cacaobonen uit diverse streken van de wereld. Door ze op lage temperatuur te branden, bewaart hij zo veel mogelijk van hun eigen aromatische identiteit. Dankzij zijn volledige beheersing van het productieproces, van cacaoboan tot chocolade, ontwikkelt hij bovendien eigen couvertures en creaties op maat voor chocolatiers, banketbakkers en restauranthouders. Hoge eisen, een onverzadigbare nieuwsgierigheid en nauwgezet onderzoek naar de herkomst van zijn grondstoffen leiden tot expressieve en unieke chocolades die regelmatig internationaal worden bekroond. Zijn compromisloze, volledig ambachtelijke aanpak en uitzonderlijke beheersing van het vak maken François Deremiens tot een uitgesproken ambassadeur van originechocolade. Daarom bekroont Gault&Millau hem met de titel van **Chocolatier van het Jaar 2027 voor Wallonië**.

• *Discovery of the Year 2027 voor België: **Chocolatier O, Geel***

Olivier Vandoninck houdt de zaken graag strak en eenvoudig. Zijn chocoladeboetiek kreeg dan ook een korte naam, verwijzend naar de eerste letter van zijn voornaam. Tegelijk staat die O voor verwondering, een gevoel dat zowel zijn fraaie boetiek, die naadloos overloopt in het atelier, als zijn chocoladewerk weet op te roepen. Als gediplomeerd marketeer met een opleiding aan PIVA kent hij als geen ander het belang van presentatie. Die kennis koppelt hij aan een grote gedrevenheid om een gamma pralines te creëren dat even puur van smaak als visueel verfijnd is. Met die aanpak gooide hij als nieuwkomer meteen hoge ogen en werd hij bekroond met de titel van **Discovery of the Year 2027 voor België**. In zijn gestileerde oeuvre staan evenwichtige vullingen centraal, met helder gedefinieerde smaken als yuzu en tiramisu. Een delicate laag chocolade omhult ze en zorgt voor een fraaie, opvallende glans. Alles getuigt van een scherp gevoel voor smaak, detail en presentatie. Chocolatier O is dan ook meer dan een ontdekking alleen. Met zijn heldere signatuur en verfijnde aanpak vormt Olivier Vandoninck een veelbelovende en opvallende aanwinst voor het Belgische chocoladelandschap.