

# 'n Soet verhouding met sjokolade



Toe sy lus is vir 'n nuwe uitdaging en verveeld by die werk, reis Marita Lamprecht in 2007 na België om 'n meesterskursus oor sjokolade te doen. **Marguerite van Wyk** skryf oor dié soet avontuur en Lamprecht se memoires, *My affair met sjokolade*, wat pas verskyn het.

**E**k, en baie fliekgenote, het die rolprent *Chocolat* met die aanbreek van die nuwe millennium as't ware verslind. Juliette Binoche, oftewel Vianne, het mos "sonde" in die vorm van sjokolade na 'n slaperige plattelandse Franse dorpie gebring deur almal na haar chocolaterie te lok... En dit nogal in die heilige Vastyd in die Katolieke wêreld. Skaamteloos, het vele dorpsbewoners onder mekaar geskinder...

Maar 'n obsessie met sjokolade is niks ongewoons nie, vertel Marita Lamprecht, skrywer van *My affair met sjokolade: Memoir van 'n chocolatier* (Turksvy Publikasies). "Ek wil vroue bemagtig en inspireer. Jy kán jou drome waar maak," sê sy. En dís die hoofrede vir die skryf van dié memoires.

"Sjokolade praat sy eie taal en toor met jou sinne," sê Lamprecht in 'n telefoniese onderhoud. La Chocolaterie Rococo, haar "baba" (eens op Oudtshoorn, nou op Groot-Brakrivier en met 'n nuwe eienaar) het mense van oor die wêreld gelok.

Toe sy jonk was, wou sy drama studeer. "Ek hou van konsert hou." Haar ma het gemeen sy sal eerder baat vind by 'n sekretariële kursus. Haar pa het boonop gereken vryskut-dramastudente sukkel om werk te kry. En toe beland sy in die korporatiewe wêreld.

Eintlik het die sjokoladegogga in 2000 begin byt. 'n Vriendin vra haar om 'n paar honderd truffels vir 'n geleentheid te maak. Oudpres. Thabo Mbeki sou 'n eregas wees en die sjokolades moes binne twee dae maak en fraai verpak word.

Sy en 'n helper het deurnag gewerk en die adrenalinie het gepols, maar die soet bolle vreugde is gerol en Lamprecht het van oor tot oor geglimlag toe die taak voltooi was.

Dit was altyd haar droom om 'n chocolatier te word. Die romerige smaak van sjokolade het haar bekoor, maar dié wonder-soete ding wou sy rég leer maak, op die Belgiese manier. Die Belge is immers wêreldwyd bekend vir hul sjokoladekuns.

"Ek het besluit as daar nie sjokolade in die hemel is nie, stel ek nie belang om te gaan nie," skerts sy.

Haar man, Guerdinius (sy noem hom Dinky), 'n afgetrede skoolhoof, reken toe Chinky (sy bynaam vir haar), moet haar hart volg. Haar oudste, Guer-



Marita Lamprecht, wat op 54-jarige ouderdom van beroep verander het om haar droom om met sjokolade te werk na te jaag.

hardt (44), wat op die eiland Jersey woon; Rudolf (40) en sy vrou, Irami (40), en hul kleinkind, Diwalt (8), in Centurion, het haar ook aangepor om dié

droom waar te maak en gesê: "Ma, go for it."

Lamprecht het oral in België aansoek gedoen. Party kookskole het gemeen sy is te oud,

ander wou hê sy moet 'n volledige koskursus doen, maar sy wou nê sjokolades leer maak. "Maar daar was 'n Plan vir my." Ná byna drie jaar se gespartel



My man sê ek doen alles met oorgawe. Huil, lag, kwaad word.

gebeur daar 'n "wonderwerk". 'n Meester-chocolatier van België, Hubert Saelens, stem in om haar te onderrig. Sy bedank haar werk in Oudtshoorn.

"Toe Hubert en sy vrou, Rita (wat sy in die boek Greetje noem), my op die Brusselse lughawe kom haal en hy hoor ek't slegs 'n visum vir drie maande, sê hy ek moet maar terugkeer na Suid-Afrika. Die kursus is vier jaar lank."

Chinky hê egter haar diploma ná drie maande verwerf. "My man sê ek doen alles met oorgawe. Huil, lag, kwaad word." So ook werk.

#### Angs oor Vlaams

Haar "nuwe lewe" was bitter-soet. Sy is meegevoer deur die skoonheid van Brugge, waar sy by Saelens-hulle tuisgegaan het. Die watergragte, argitektoniese skoonheid, nuwe ontdekkings, alles het haar bekoor, maar sy het vinnig geleer sjokolade is 'n tawwe medium.

In haar opleiding by Saelens word sy met allerlei nuwe begrippe gekonfronteer. Saelens se onderneming het fyngebak, sjokolade en uitsoek-lekkers aan vyfsterhotelle en -restauranten en top-deli's gelewer.

Lamprecht het leer "enrobeer", wat beteken om praliene met gesmelte sjokolade te bedek. "Tempering" vereis om warm sjokolade op 'n yskoue granietblad (by 'n konstante kamertemperatuur) met behulp van die regte tempertoerusting vinnig te verkoel deur die sjokolade heen en weer op die blad te spreid.

Ganache (room en sjokolade vir praliene) en couverture (sjokolade wat slegs kakaoboter bevat) word deel van haar daaglikse woordeskat.

"Ek't selfs Montélimar-nougat leer maak en enrobeer."

En sy is ingenome oor Pâte de fruits (versuikerde vrugte), 'n gewilde lekkerny in België en Frankryk. Terug in Suid-Afrika sou sy 'n variasie hiervan maak.

Sy vertel meer hiervan: "Weet jy hoe lekker is dit om ge-enrobeerde aarbeie in wit sjokolade met MCC Rosé te geniet? Die soet met die suur van die borsels werk meesterlik saam. Jy drink jouself in 'n ander bloed-



groep in...”

In België maak sy op dag een kennis met die dikke opleidingslegger wat sy terstond *Viervingerdik* doop. Saelens gee dit op dag een aan haar met dié woorde: “Kyk en leer.” Saans ná werk sou sy ekstra notas in haar “sjokolade-Bybel” opteken en selfstudie doen voor sy stokflou in haar bed neerplof.

Hoewel sy gemeen het Vlaams sou maklik verstaanbaar wees, het die dialek haar gegooi. Sy skryf in haar memoires: “Die angs bekruipt my. Die taalding vang my heeltemal onkant, want daar is geen snars ooreenstemming met Afrikaans nie.”

Maar hulle verstaan haar tog en sy verstaan genadiglik *Viervingerdik* ... hoewel sy soms sien hulle skinder oor haar en sy weet nie wat hulle sê nie. En dis niks lekker nie.

#### Eet gerus hiervan

Daar was vir seker tye dat sy moedeloos was. Maar opgee is nie deel van dié op en wakker Brunette se DNS nie. Nancy van de Keere (wat sy Janneke noem), een van Saelens se topwerkers, het haar onder haar vlerk geneem en hulle is vandag nog vriende. Lamprecht glo nes die befaamde skrywer Salman Rushdie: “In the cookie of Life, friends are the chocolate chips.”

Een van die belangrikste lesse wat Saelens haar sou leer, is om net bestanddele van die beste gehalte te gebruik.

“In Suid-Afrika het ek, nes hy, slegs sjokolade van die Belgiese handelsmerk Callebaut gebruik. Dis duur, maar in die sjokoladebedryf is niks goedkoop nie. Daar’s invoerbelasting, ’n klaringsagent, vervoerkoste, personeel in die winkel, insetprodukte, en ek wou darem ook ietsie in my sak steek by my chocolaterie. Dis hoekom handgemaakte sjokolade so duur is.”

Vir dié wat glo hulle durf nooit sjokolade eet nie, want dit gaan hul figuur beduiwel, sê sy donker sjokolade, wat slegs kakaobotter bevat, is gesond.

“Hoe hoër die kakao-inhoud, hoe gouer verdwyn jou lus vir soetigheid.”

Maar bly weg van sjokolade met ’n kakao-inhoud wat hoër as 70% tot 80% is.

“Daar moet nog ’n balans tussen bitter en effe soet wees. As dit te droog is, dan sukkel mens om die geur te proe. Oe, en as jy my donker sjokolade gee met krokant – krakerig, bedek met gekaramelliseerde neutte wat fyn gerol is – en dit so kraak, my suster, jy vang my in ’n wip.”

In België het sy blootstelling aan die heel beste sjokolade gekry en met die praliene in truffels van Pierre Marcolini in Brussel wat vir haar uitstaan.

Een van haar grootste uitdagings was om Saelens se goedkeuring te kry. Soms het dit ’n paar probeerslae, en baie kop-hou, geverg. Maar sy is ná drie maande deur die hele span toegejuig toe sy haar diploma verwerf het.

Terug in Suid-Afrika het sy menigmaal aan lieflike tye in België teruggedink. Sy is dankbaar oor besoeke saam met haar nuwe vriende aan stede waarvan sy vroeër net gelees het.

In die Franse hoofstad, Parys, het sy die allerlekkerste crème



Boksies vol soete verleidings van La Chocolaterie Rococo.



Net die beste bestanddele word vir die soete kunswerke gebruik.

brûlée geëet, pret by die Eiffeltoring gehad, loodglaswerk in die Notre-Dame bewonder, op en af in die Champs-Élysées gestap en by ’n gesofistikeerde Parysenaar bevestiging gekry dat die Belge inderdaad die meester-sjokolademakers op aarde is.

In haar memoires verskyn sy soos ’n kind in ’n speelgoedwinkel, blinkoog en rooiwang, gemus en geserp voor die kanon Dulle Griet in Gent, en raak sy lirie oor ’n besoek aan die Barry Callebaut-fabriek, die grootste sjokoladefabriek ter wêreld, in die Belgiese dorp Wieze.

Confiserie Zuccherò, een van Brugge se bekendste lekkergoedwinkels, word ook as hoogtepunt uitgesonder.

#### Ewige avonturier

In Suid-Afrika het sy vinnig ge-



Marita Lamprecht demonstreer een van die tegnieke wat sy in België bemeester het.

### Daar’s vier voedselgroepe: melk-, donker en wit sjokolade en truffels.

spring om haar eie chocolaterie oop te maak.

Sy het die beste toerusting van oorsee ingevoer en haar bedryf behoorlik gevestig. Sy het Europese idees en dié uit eie bodem saamgeflans en dinge het begin vloei.

Daar was ’n kreatiewe geurontploffing in die keurige La Chocolaterie Rococo, haar baba waarvan sy so lank gedroom het.

Dikwels het die hemelse, dekadente wonderwerke se aro-

mas mense met ’n suikertand reeds op straat gelok om by die winkel in te gaan en te proe.

Lamprecht moes wel heelpartly aanpassings in resepte maak weens temperatuurverskille omdat die klimaat in Suid-Afrika so van België s’n verskil.

Lamprecht, die ewige avonturier, het vele nuwe geure ontwikkel. Soms het sy met rooibos of fynbos of bloukaas gespeel.

Tydens die KKNK, Paastyd, Moedersdag of Kerstyd sou hulle produkte ontwikkel wat by dié temas pas: van skoene en akkers tot hase, kruise of ’n volstruis van sjokolade.

Haar kreatiwiteit het gedy. Saelens se protégé het haar vlerke deeglik in Afrika uitgeslaan.

Per geleentheid doen ’n Fran-

### As mens dit so voel deursypel in jou wese, dan wil jy deurnag filosofer, innig en tevrede.

se egpaar by haar aan en vra of sy goeie donker sjokolade het. Sy bied hulle praliene aan en sien hoe hul oë toegaan en hulle dit, tipies Europees, in die mond rondrol. Toe begin die vrou haar kop stadig knik. En daarna, doen haar man dieselfde. Hy maak sy oë oop, druk duim en wysvinger teen mekaar en sê: “Prima, Madame.”

“Kán jy dink hoe ek gevoel het?” vra sy.

’n Duitse toeris het haar weer gevra of sy krokant verkoop. Nadat hy dit geproe het, sê hy: “Perfek.”

“Natuurlik was dit ook vir my belangrik om geld te maak, maar dit was nie my nommer-een-beweegrede nie. Dit was vir my die grootste kompliment as mense wat wéét my gekomplimenteer het. Dit was soms genoeg.”

Sy kon ook ’n bietjie “konsert” hou toe sy later op kunste-feeste slypskole begin aanbied en mense meer oor die geskiedenis en eienskappe van sjokolade vertel het.

Lamprecht het allerlei lekker sêgoed soos: “Daar’s vier voedselgroepe: melk-, donker en wit sjokolade en truffels.”

#### ’n Drukke van binne

Dit was beslis moeilik om haar onderneming aan Charmain Mouton, wat dit nou op Groot-Brak bedryf, te verkoop.

“Dit was ’n beroep wat my 24/7 besig gehou het. Ek’t besef ek raak ouer en wil meer tyd saam met Dinky deurbring.”

Hoewel sy die nuwe fase gekies het, was daar skielik ’n enorme gaping in haar lewe.

’n Lewensafrieger moedig haar toe aan om haar memoires te skryf en ander vroue te inspireer om hul drome te bewaarheid.

Tipies Lamprecht laat sy nie op haar wag nie. “Ek het nie geweet waar om te begin nie, en kry toe raad by die skrywer Annelie Botes. Woordeskonomie, was haar goeie leiding. En toe begin ek.”

Dit was ’n groot oomblik toe haar boek op 13 Maart vanjaar in Oudtshoorn bekend gestel is. Soveel te meer omdat Dinky kort tevore ’n hartaanval gekry het, maar Lamprecht het gereken hulle druk deur. Dinky was immers altyd aan haar sy.

Sy kan nie wag vir die winter wanneer hulle weer eg Belgiese warmsjokolade met Callebaut-sjokolade drink nie.

“Romerig, amper soos ’n melkskommel of ’n Dom Pedro wat jy met ’n strooitjie drink. Dit moet voel of iemand jou ’n innig druk van binne gee. Oe, welgeluksalig. As mens dit so voel deursypel in jou wese, dan wil jy deurnag filosofer, innig en tevrede.”

■ **Lamprecht se boek kan registreer by haar bestel word by marita@gmail.com.**

■ **Van Wyk is ’n vryskutjoernalis van Kaapstad.**