

EUPHRASIE GHISLAINE MBAMBA

HET KLEINE MEISJE, DE VROUW EN DE CACAOBOON

Als Euphrasie Ghislaine Mbamba over chocolade praat, denkt ze aan haar grootvader, een kleine cacao-boer in Kameroen. Zoveel jaren later heeft zij een prachtige chocoladewinkel met de allure van een juwelierszaak.

Tekst & foto's Jean-Pierre Gabriel

In de late herfst verscheen in de rue du Commerce in Ciney een artisanale chocoladewinkel met de mysterieuze naam *Sigōji*. Niet zomaar een chocoladewinkel. Nee, onder het logo staat *Chocolat de Luxe*, een statement. Het interieur doet denken aan een juwelierszaak. Tal van smakelijke creaties worden tentoongesteld in nissen en in een toonbank van Cortenstaal, beide ontworpen en gemaakt door Richard, de man van Euphrasie.

Aan de muren hangen grote zwartwitfoto's. Op de ene zien we Simeo en Ugo, de kinderen van het koppel, hun gezicht besmeurd met chocola. *Sigōji* is dan ook een samensmelting van de *si* van Simeo en de *go* van Ugo. *Deji* ten slotte verwijst naar de

gojibes, die energie geeft in de ochtend. Het andere portret is nog uitgesprokener. We zien Euphrasie, opgemaakt als een fotomodel. Ogen dicht, afrohaar en blote schouders. Ze zet haar tanden in een van haar favoriete repen pure chocolade. "De fotograaf vertelde me dat ik de mensen zin moest geven om erin te bijten!"

Een remake van *Chocolat*, de film naar de roman van Joanne Harris met de prachtige vertolking van Juliette Binoche? Nee, toch niet. Het verhaal van Euphrasie is op zich al mooi genoeg en zeker het vertellen waard. Als enige dochter werd ze geboren in Bafia, een dorpje in het hart van Kameroen, bij de evenaar, een ideale streek voor de teelt van cacao- en koffiebonen. "Die twee namen, Ghislaine Euphrasie, kreeg ik →

Voor Euphrasie Ghislaine Mbamba is eerlijke handel essentieel, dat weten haar cacaoleveranciers.



van de vroedvrouw. Mijn moeder gaf de voorkeur aan de tweede, dus werd ik altijd Euphrasie genoemd. Bij ons erf je niet zomaar de namen van de ouders. Je naam is een eerbetoon aan een belangrijke persoon. Mijn moeder koos Mbamba, de naam van de enige zus van mijn grootvader.” Tot haar tien jaar woonde Euphrasie in Bafia, waar ze werd opgevoed door opa Thomas en oma Esther. “Later, toen ik naar school moest, woonde ik bij een oom in Douala. Maar zodra het kon, ging ik terug naar mijn dorp. Ik bracht er al mijn vakanties door.”

Haar grootouders bezitten wat land dat ze bewerken. Oma houdt zich bezig met de aardnotenteelt, opa concentreert zich op de palmolie en de cacao bonen. “Het veld was behoorlijk ver van huis, minstens een uur te voet. Opa heeft me ooit maar één keer meegenomen, waarschijnlijk omdat ik op de terugweg begon te wenen, uit pure vermoeidheid.”

Germaanse talen

Euphrasie herinnert zich hoe de vruchten tussen oktober en januari, in het oogstseizoen, werden verzameld. Haar grootvader kliefde ze in tweeën met zijn machete. “De schil van de vruchten was geel en paars gekleurd, maar het paars domineerde.” Binnen in de vruchten zitten de bonen, omgeven door smakelijk vrucht vlees, dat beschouwd als een delicatessen die je zo kunt verorberen.

Om de bonen om te zetten in cacao zoals wij die kennen, moet je ze eerst laten fermenteren in een grote kist. Enkele dagen later worden de gereinigde bonen buiten

uitgespreid op raffia matten. Elke dag moet je ze ’s ochtends uitspreiden, af en toe omkeren en ’s avonds weer naar binnen halen.

Euphrasie herinnert zich haar teleurstelling als kind. “Over enkele weken zou *papy* weer meerdere zakken op zijn fiets laden en naar de markt vertrekken.” Het meisje wist dat hij zonder zakken zou terugkeren. Maar toch vroeg ze hem: “Waar is de *caçak* naartoe?” Het antwoord was: “Weg, zeer ver weg, zodat we lekker vlees hebben.” Ze antwoordde: “Maar ik hou helemaal niet van vlees.”

Toen ze vijftien was, verliet Euphrasie Mbamba haar land en ging ze bij haar moeder wonen, die in Brussel werkte op het hoofdkwartier van de ACP, een internationale organisatie die streeft naar een duurzame ontwikkeling in 79 landen in Afrika, de Caraïben en de Stille Oceaan. Ook al had ze dan al een passie voor chocolade, toch spoorde haar familie haar aan om Germaanse talen te studeren. Ze volgde een opleiding tot vertaalster, en daarna nog avondlessen management. Daar leerde ze haar man kennen. Een man die maar één droom had: terugkeren naar zijn geboortestreek, de Condroz.

Ze had al jaren een passie voor koken. Maar omdat ze van jongs af aan allergisch was voor eieren, concentreerde ze zich op chocolade. “Mijn eerste lessen leerde ik op het internet. Ik gebruikte de bain-marie en de microgolfoven om de chocolade te temperen. Ik ben een echte YouTube-fan en ik kijk vaak naar de video’s van de Franse chocolatier Patrick Roger. Hij is een echte artiest!”

Met eigen ogen heeft ze gezien hoe weinig haar grootvader verdiende met zijn plantage



Boven haar smaakvol uitgestalde assortiment zet Euphrasie de tanden in pure chocolade.

Gekonfijte sinaasappel, gedipt in donkere chocolade uit Haïti.

‘Rotsblokken’ van donkere chocolade uit Kameroen met glinsters van gedroogd fruit.

Het eerste assortiment

Euphrasie fabriceert haar eerste ganaches, parfumeert ze op haar manier en omhult ze met dekchocolade. Ze laat ze proeven door haar familie, die gul is met commentaar en opmerkingen. De lang gekoesterde droom om chocolatière te worden, ligt voor het grijpen. Maar om de banken te overtuigen en serieus genomen te worden door de professionals van de chocoladebeurs in Parijs moet ze toch eerst een diploma halen. “Ik heb me dan maar ingeschreven voor een avondcursus. Een jaar heb ik het volgehouden. Het ging gewoon niet snel genoeg!” Uiteindelijk besluit ze een opleiding te volgen bij Callebaut, een stoomcursus van drie weken.

Op 15 november 2014, de verjaardag van haar man, opent de bescheiden chocolaterie Sigoji haar deuren in het dorp Schaltin, in het hart van de Condroz. Euphrasie biedt haar eerste klanten een assortiment van achttien pralines, studentenhaver en repen, alles op traditionele wijze bereid met dekchocolade.

Hoe kwam ze bij zo’n verrassend assortiment, met eclectische smaken zoals sesam, gember, limoen, basilicum, specerijen, koffie uit Kameroen?

“Dat ging bijna vanzelf. Voor de zaak opening, had ik het gamma al in mijn achterhoofd. Ik krijg mijn ideeën vaak ’s nachts.

Ik hou ervan om ’s ochtends vroeg op te staan, terwijl mijn twee schatten en mijn man nog in dromenland zijn. Dan ga ik naar mijn atelier en ben ik alleen met de geuren van de chocolade. Ik sluit mijn ogen en ben terug in mijn kindertijd: het kleine meisje, de vrouw en de cacao boon vormen één geheel. Ik ben de chocoladevrouw die haar verhaal vertelt aan de hand van haar pralines.” Begin januari creëerde ze een *cassant*, een dunne, broze reep donkere chocolade doordrenkt met rozemarijn en een snufje zeezout. “Ik heb de eerste klant die zich aanbood laten proeven. En het beviel hem wel...”

Eerlijke handel

Twee jaar later, bij de opening van haar winkel in Ciney, is het concept van de fabricage sterk veranderd. De diverse pralines en chocoladerepen worden nu uitsluitend gemaakt van cacao massa die wordt aangeleverd door een Franse cacao bonenspecialist. Hij verwerkt de bonen tot massa of pasta, de ingrediënten voor echte chocolade. Bij de soorten massa die onze chocolatière gebruikt, komt er een van de cacao vruchten die haar neef levert aan deze cacao bonenspecialist. De andere twee komen van fairtrade projecten, één in Madagaskar en één in Haïti. “In België hebben vijf chocolatiers de uit-

“Ik hou ervan om ’s ochtends vroeg in mijn atelier alleen te zijn met de geuren van de chocolade”

rusting die vereist is voor de transformatie van de bonen, onder wie Dominique Persoone, Jean-Philippe Darcs en Pierre Marcolini. Zover ben ik nog niet”, lacht ze. Een van haar dromen is in elk geval de herwaardering van de bonensoorten uit Afrika. Het komt erop neer de juiste mensen te ontmoeten en ze ervan overtuigen de juiste bonen te importeren. “Daarbij zullen we zeker samen moeten toezien op de kwaliteit, met inbegrip van een zorgvuldige droging en bewaring van de bonen.”

Essentieel voor Euphrasie is dat de cacao leverancier haar visie op eerlijke handel deelt. “Ik heb met eigen ogen gezien hoe weinig mijn grootvader met zijn plantage verdiende. Ik wil dat mijn neven en nichten vandaag ten minste hun kinderen naar school kunnen sturen en toegang hebben tot een behoorlijke gezondheidszorg. Daarom betaal ik een hogere prijs voor mijn grondstoffen. Daarom spreek ik van luxechocolade. Die luxe heeft te maken met het feit dat ik direct contact heb met de producenten van de bonen en andere ingrediënten.”

Zo werkt Euphrasie bijvoorbeeld nauw samen met Lionel Plaquette, een van de opmerkelijkste Belgische botermakers. Euphrasie gebruikt onder meer zijn boter met citroen en groene peper voor haar karamelpraline met gember. Verse gember maakt deel uit van haar jeugdherinneringen aan de keuken van haar grootmoeder. Maar er zijn nog andere typische specerijen, waarvan ze alleen de namen in de lokale taal kent. “Ik denk aan *tabou*, een soort citroenkruid dat ver-

schilt van het citroenkruid dat hier wordt gebruikt en ook van het Thaise citroenkruid. Toen ik klein was, maakte mijn oma speciaal voor mij een kruidenthee met het sap van deze plant.”

Bij haar favoriete ingrediënten zijn klasiekers, zoals vanille uit Madagaskar en Tahiti, geroosterde hazelnoten uit Piëmont, pistachenoten, espelettepeper, kardemom en sesam. Een van haar meest geliefde creaties is de heerlijk krokante *pavé de Ciney*, samengesteld uit praliné en *feuillantine*, of haar versie van de *manon* met koffieganache uit Kameroen en gekarameliseerde geroosterde hazelnoten, dat alles in een omhulsel van melkchocolade. Maar haar lieveling bij uitstek, is de pure chocoladepraline met koffieganache en specerijen uit haar geboortestreek. “Wat altijd moet overheersen boven de andere smaken”, zo besluit ze, “is de smaak van echte chocolade, die lang in de mond nawerkt. Dat noem ik – een beetje provocerend – mijn drug.”

Een wereld van smaken: dat is bij Euphrasie waar het om draait. De aromatische noten zijn frank en helder als edelstenen. Maar de chocolade zorgt voor de prominente smaak, met veel lengte en zonder zwaarte, met gratie en elegantie.

Sigoji, rue du Commerce 123, 5590 Ciney, 0486145570, sigoji.be

Van 10 tot 12 februari 2017 is Euphrasie Mbamba op het Chocoladesalon in Brussel. Ze zal er haar chocoladecreaties voorstellen, alsook een jurk van chocola. brussels.salon-du-chocolat.com