



Olivier Willems 'Chocolatier van het jaar' opent binnenkort tweede vestiging op Oosteroever in Oostende

Olivier Willems en partner Inge Richir werden opnieuw door Gault & Millau opgenomen in de 'Finest Chocolatiers Belgium en Luxembourg' gids 2022. Hun bekroning als 'Chocolatier of the year 2021' is zonder twijfel een erkenning voor het jarenlange harde werk en een titel die Olivier en Inge als Oostendse chocolatier met veel trots dragen.

Experimenteren met chocolade en smaken is één ding, maar ook continu verder werken aan de uitstraling, exclusiviteit en imago van de zaak zijn even belangrijk. Elke goede ondernemer heeft een gezonde portie groeiambitie en is dus bijgevolg steeds op zoek naar nieuwe uitdagingen. Al 28 jaar is de vertrouwde winkel en atelier gevestigd ter hoogte van de Alfons Pieterslaan 120 in de prachtige Belle Epoque wijk van Oostende. Een plaats waar wonen, werken, de kinderen opvoeden en meegroeien in de zaak altijd centraal hebben gestaan. Een locatie die echter ook door de groeiende populariteit van de zaak te klein is geworden.

We openen een tweede winkel en atelier in de nieuwe trendy stadswijk Oosteroever

“



Kim Vanbesien - fotografie ©

Wij willen groeien maar op een gecontroleerde manier zoals we dit al jaren doen. Niet te snel en vooral goed bewust van onze eigen doelen en visie op kwaliteit. In die zoektocht naar een tweede winkel en atelier hebben we ons oog laten vallen op de Oosteroever. Een nieuwe en hippe stadswijk die de voorbije jaren is uitgegroeid tot 'the-place-to-be' voor ambitieuze ondernemers. Na een goed gesprek met Versluys Groep kwamen we al snel tot de conclusie dat we met onze tweede zaak en atelier een perfecte aanvulling vormen op de talrijke aanwezige interieur, design, food en horecazaken. De unieke setting van de Oosteroever met zijn tot de verbeelding sprekende nieuwbouwprojecten in combinatie met het unieke maritieme karakter sprak ons enorm aan. Op deze nieuwe locatie in het iconische 'One Baelskaai' gebouw, zullen wij in de **lente van 2022** een nieuw 'atelier Oosteroever' openen inclusief een tweede verkooppunt van 'Olivier Willems Chocolatier'.

Olivier Willems en Inge Richir -



“Het voelt voor mij als ‘thuiskomen’ op een plek die ik altijd heb gekoesterd”

“

De Oosteroever site ligt me persoonlijk nauw aan het hart. Het is voor mij een plek vol met jeugdherinneringen. Met de fiets heb ik samen met mijn beste vrienden ontelbare keren van Zandvoorde naar de Oosteroever gereden. We speelde toen nog in de ruïnes van Fort Napoleon, zwommen in de zee en amuseerde ons in de duinen. Ik herinner me nog de vele jeugdige pinten en het biljarten in café ‘De Vismijn’ als we aan het brossen waren van school. De Oosteroever heeft zonder enige twijfel iets magisch. Het voelt voor mij dan ook aan als een ‘thuiskomen’ op een plek die ik altijd heb gekoesterd. Ik kijk er alvast naar uit. Maar eerst en vooral gaan we nu de komende tijd de zaken praktisch organiseren en beslissingen nemen. We gaan beide ateliers zowel in het centrum als op de Oosteroever op elkaar afstemmen in functie van productie, webshop, stockage en inpak.”

Olivier Willems -



“We zijn bijzonder opgetogen dat Olivier en Inge binnenkort hun tweede chocolaterie en atelier openen op de Oosteroever in Oostende. Met zijn bekroning door Gault & Millau als ‘Chocolatier van het jaar 2021’ bewijst Olivier Willems dat hij behoort tot de absolute top in de chocoladewereld. Ik heb dan ook bijzonder veel respect voor het parcours dat Olivier en Inge hebben afgelegd. Hun manier van werken, hun eeuwig streven naar kwaliteit en vooral hun eigen specifieke identiteit heeft ervoor gezorgd dat ze uitgegroeid zijn tot één van de beste chocolatiers in België. Qua normen en waarden sluit Chocolatier Willems naadloos aan op de reeds bestaande kwalitatieve handelszaken op de site. Hun aanwezigheid op de Oosteroever is zonder enige twijfel een win-win en een grote meerwaarde. Ik heet Olivier en Inge dan ook hartelijk welkom en wens hun alle succes toe!”

Bart Versluys - CEO Versluys Groep -