



Ceci n'est pas une boule de neige

René Magritte leefde - net zoals de personen die hij schilderde - met zijn hoofd in de wolken. "Alles wat we zien, verbergt iets anders", zei hij ooit. Geluk en verbazing liggen volgens hem voor het rapen voor zij die het weten te vinden. In 1913, toen hij 15 jaar oud was, heerste dat optimisme ook in de rest van het land. Zich onbewust van de moeilijke jaren die voor de deur stonden, luidde de Wereldtentoonstelling in Gent een nieuwe toekomst in. Eén van de publiekstrekkingen: de sneeuwbal, een zoete delicatessen voor de gewone man.

Chocolade was in die tijd het ultieme luxeproduct. Enkel de elite kon zich een doos chocoladetruffels veroorloven. Om ook de middenklasse van iets zoets bij de koffie te voorzien, ging de Gentse August Larmuseau - de Wonka van zijn generatie - op zoek naar een goedkoper alternatief. Dat vond hij in een romige crème van margarine die hij omhulde met een dun laagje chocolade en een royale portie bloedsuiker. De witte lekkernij smolt op de tong en dus lag ook de naam voor de hand. De Gentse sneeuwbal was geboren.

Geheim recept

Al snel werd de sneeuwbal dé zoete zonde voor de gewone man. Na de

Tweede Wereldoorlog stond er zowaar een doos op de toeg van elke kruidenier. Niet alleen in het Gentse, maar in het hele land. In Brussel zal dus ook René Magritte ze hebben zien staan en er de schoonheid van hebben ingezien. Zijn canvas hebben de sneeuwballen nooit gehaald - toch niet tot onze 'Al Magritte' er mee aan de slag ging - maar de notoire wolkenliefhebber zal zijn tanden ongetwijfeld ooit in de wolkwitte delicatessen hebben gezet.

De productie van de sneeuwbal werd van generatie op generatie doorgegeven binnen de familie Larmuseau. In 2013, exact een eeuw na die befaamde wereldtentoonstelling, gaven ze de scepter - en belangrijker: het geheim

recept - door aan twee jonge ondernemers met een hart voor zoetheit en nostalgie. Tot op vandaag creëren zij met hun bedrijf Larmuseau de enige echte Gentse sneeuwballen. In sommige hoeken van het land worden ze liefkozend 'rotte patatten' genoemd. Een surrealistische geuzenaam voor de lekkerste der Belgische delicatessen.



Ontdek alles over onze sneeuwballen en alle andere streekproducten op www.streekproduct.be.