

LA PRALINE

"Amamos lo que hacemos y queremos ser cada vez mejores. A medida que han pasado los años hemos crecido en experiencia, aunque no tanto en utilidades, y con orgullo podemos decir que somos capaces de competir con los mejores bombones de Europa"

Ludo Gillis
Fundador

Hacer un bombón de chocolate que sea de excelente calidad no es tarea fácil. Requiere utilizar técnicas muy especializadas, técnicas que en la mayoría de los casos son secretas, que sólo se han transmitido de padres a hijos, técnicas que presuponen una tradición de largo aliento. Requiere también utilizar materias primas de la mejor calidad. Y esta combinación tan perfecta ocurrió aquí en Venezuela. El resultado: una empresa venezolana, fundada por un matrimonio de emigrantes belgas, que produce cerca de 50 variedades diferentes de bombones y que es reconocida entre los 80 mejores fabricantes de bombones del mundo. Esta empresa se llama La Praline.

"En el mundo existen básicamente tres tipos de cacao; forastero, trinitario y criollo", explica Ludo Gillis, fundador de La Praline. La variedad más apreciada pero también la más escasa, es el tipo criollo. Este cacao tiene el mejor sabor y el mejor aroma y es en Venezuela donde se cultiva en mayor cantidad. "Escogimos venir a Venezuela porque nos encanta su gente, su alegría, su buen humor, pero también porque aquí está el mejor cacao del mundo", dice Lisette Gillis, esposa de Ludo y cofundadora de la empresa.

La producción inicial de La Praline era de unos 2 kilos de bombones diarios. Los únicos empleados eran Ludo y Lisette quienes de día fabricaban y de noche repartían los pedidos. Actualmente la producción de La Praline está en el orden de 5000 a 6000 bombones diarios y producen unas 50 variedades diferentes de bombones.

La Praline es una empresa que ha logrado elaborar un producto de excelente calidad, único en su clase, que ha tenido total aceptación en el segmento de mercado al que se dirige, y que ha alcanzado reconocimiento a nivel internacional. Entre las razones que explican este éxito, destacan las siguientes: el uso de una materia prima muy especial: el cacao criollo; un excelente proveedor de pasta de chocolate que se las suministra con las especificaciones requeridas; una técnica, casi un arte, aprendida con uno de los mejores maestros del mundo; una gran creatividad en la elaboración de las recetas para los rellenos; y un gran cariño y dedicación al trabajo.

"Logramos nuestra meta -finaliza diciendo Lisette Gillis-, fundamos una compañía, la pusimos a funcionar, entregamos calidad y damos un buen servicio. Como personas aprendimos muchísimo: ser humanos, correctos, no dejarnos vencer, creer en nosotros mismos, aceptar humildemente consejos de otras personas, y ser siempre sencillos" -