



1

# Het geheim van Elixir d'Anvers

The secret behind  
Elixir d'Anvers



→

De koperen distilleerkolven in de stokerij zijn alambieken. Het woord is afgeleid van het Franse *'alambic'*, dat op zijn beurt van het Arabische *'al anbic'* komt, 'in de pot'. Er is een verschil te zien tussen de oudste en de minder oude alambieken, zowel qua afwerking als qua kleur. De oudste alambieken zijn feilloos afgewerkt, zonder lasnaden: de verschillende onderdelen zijn met een zwaluwstaartverbinding in elkaar geschoven. Op de meer recente ketels – al zijn die ook al meer dan 50 jaar oud – zijn wel lasnaden te zien. Hoe dik of dun de koperen wand is, heeft geen invloed op de kwaliteit van het product, maar wel op het warmte- en energieverlies. Rond de dunnere ketels werd hout aangebracht in een poging om meer warmte te behouden, maar dat leverde weinig op.

The copper stills in the distillery are alembics. The word is derived from the French *'alambic'*, which in turn comes from the Arabic *'al anbic'*, 'in the pot'. There is a difference between the oldest and newer alembics, both in terms of their colour and finish. The oldest alembics have a seamless finish, without welds. The various parts slide into each other, forming a dovetail joint. The newer stills – which are more than 50 years old, nonetheless – feature welds. While the thickness of the copper wall does not influence the product's quality, it does have an impact on the heat and energy loss. Wood was originally installed around the tinner stills, in an attempt to retain more heat, but the effect was minimal.



## DISTILLATIE

Na de maceratieperiode volgt de eigenlijke distillatie, waarbij de distilleerkolf met stoom wordt warm gemaakt. Dat opwarmen gebeurt *au bain-marie*, traag en geleidelijk, en ondertussen komen er alcohol dampen vrij. Deze dampen worden via een zwanenhals naar een rode koelketel geleid. Hierin zit koelwater, dat ervoor zorgt dat de opgevangen dampen condenseren. Het resulterende alcoholconcentraat is het alcolaat oftewel de 'esprit' – de 'geest'. Deze vloeistof heeft een alcoholpercentage van ongeveer 80% en alle kruidige smaakkenmerken van de uiteindelijke Elixir d'Anvers. Interessant om weten: zoals gebruikelijk is bij distillaties met hoge kwaliteitseisen, wordt ook in de stokerij van FX de Beukelaer de eerste alcohol (de 'kop' of de voorloop) en de eindalcohol (de 'staart' of de nalooop) afgescheiden van het 'hart' of de middenloop. Dit middengedeelte is de goede alcohol waarmee men aan de slag gaat om de likeur verder te bereiden; de kop en de staart worden niet gebruikt.

## DISTILLATION

The maceration is followed by the distillation, during which the still is heated with steam. The heating is done *au bain marie*, very gradually, resulting in the release of alcohol vapours. These vapours are led to a red condenser through a swan neck hose. The tub contains cooling water, which condenses the collected vapours. The resulting alcohol concentrate is the 'esprit' (the 'mind') or alcoholate. This liquid has an alcohol volume of approx. 80% and all the herbal flavour characteristics of the end product, Elixir d'Anvers. Good to know: as is customary in distillations with stringent quality requirements, the foreshot or 'head' (the first portion of the run) and 'tail' (the last portion) of the distillate are cut from its heart or the main body. This is the good alcohol that is used to prepare the liqueur. The head and tail are discarded.



←

Via de zwanenhalsen worden alcoholische dampen van de alambieken naar de koelketel geleid, en daar gebeurt het: de dampen condenseren tot de 'esprit' van Elixir d'Anvers: zuivere alcohol met alle smaakkenmerken van de ingrediënten.

The alcohol vapours are transferred from the alembics to the condensers through the swan necks: that is where the vapours are condensed to form the 'esprit' of Elixir d'Anvers: pure alcohol with all the flavour characteristics of the ingredients that are used to prepare it.

**Elixir d'Anvers**

**F. X. de Beukelaer**  
Anvers  
Prix Courant 1910

**F. X. de BEUKELAER**

**F. X. de Beukelaer**  
ELIXIR D'ANVERS  
1863

TEL. 37.98.06  
Avenue des Petits Coqs, 132, Haantjeslei  
ANVERS - ANTWERPEN

Mars 1960

**ELIXIR d'ANVERS**  
**F. X. DE BEUKELAER**  
S.N.C. - V.G.N.  
AV. DES PETITS COQS 132 HAANTJESLEI  
ANVERS - ANTWERPEN  
TEL. : 37.98.06

**PRIX-COURANT**  
**PRIJSLIJST**  
N° 53  
1/12/1962

← François-Xavier de Beukelaer investeerde in de promotie en de uitstraling van zijn merk. Zo liet hij elk jaar een verzorgde prijslijst ontwerpen en drukken, een traditie die zijn nakomelingen hebben verdergezet.

François-Xavier de Beukelaer invested in the promotion and image of his brand. For example, every year, he published a carefully designed, neat price list: a tradition that his descendants have continued.

**Elixir d'Anvers**

**F. X. de Beukelaer**  
Anvers  
Prix Courant N°42 1911/12

**ELIXIR d'ANVERS**  
LIQUEUR EXQUISE

**Prix Courant 1913**

**F. X. de Beukelaer**  
Anvers

**ELIXIR d'ANVERS**  
**F. X. DE BEUKELAER**  
S.N.C. - V.G.N.  
132 HAANTJESLEI - ANVERS - ANTWERPEN  
TEL. : 03|37.98.06

**PRIX-COURANT**  
**PRIJSLIJST**  
N° 57  
15/10/1964

**ELIXIR d'ANVERS**  
**F. X. DE BEUKELAER**  
S.N.C. - V.G.N.  
AV. DES PETITS COQS 132 HAANTJESLEI  
ANVERS - ANTWERPEN  
TEL. : 37.98.06

**PRIX-COURANT**  
**PRIJSLIJST**  
N° 56  
15/9/1963

**ELIXIR d'ANVERS**  
**F. X. DE BEUKELAER**  
S.N.C. - V.G.N.  
AV. DES PETITS COQS 132 HAANTJESLEI  
ANVERS - ANTWERPEN  
TEL. : 37.98.06

**PRIX-COURANT**  
**PRIJSLIJST**  
N° 55  
1/6/1963

Marges benif  
Detailland

staat, wanneer de populariteit van elixir plotsklaps keldert. Dat komt door de wet Vandervelde die in 1919 in voege treedt en de verkoop verbiedt van alcoholische dranken van meer dan 18% in cafés en restaurants. Het verbruik van elixirs maar ook van jenevers en likeuren kent een scherpe terugval, en FX de Beukelaer ziet de verkoopcijfers van haar bestverkopende product Elixir d'Anvers een flinke duik nemen. Gelukkig hebben de broers ook nog laaggradige producten in hun gamma, met op kop de kina-aperitiefwijn Balsam. Er wordt in die jaren dan ook minder geïnvesteerd in de marketing van Elixir d'Anvers, al blijft het bedrijf haar sterproduct wel presenteren op beurzen enzovoorts; de merknaam Balsam duikt in deze jaren nog meer op dan ervoor, en er worden nieuwe affiches gedrukt voor Oranje Bitter en Advocaat.

force in 1919, banned the sales of alcoholic beverages with more than 18% alcohol in bars and restaurants. The consumption of elixirs, jenevers and other liqueurs experienced a sharp decline. At FX de Beukelaer, sales of the company's best-seller Elixir d'Anvers fell dramatically. Fortunately the company's range also included several other products with a lower alcohol volume, and in particular its kina/fortified wine Balsam. The company invested less in the marketing of Elixir d'Anvers, although it continued to present its flagship product at trade shows. The Balsam brand name was more prominent during this period and new posters were printed for Oranje Bitter and Advocaat.

→

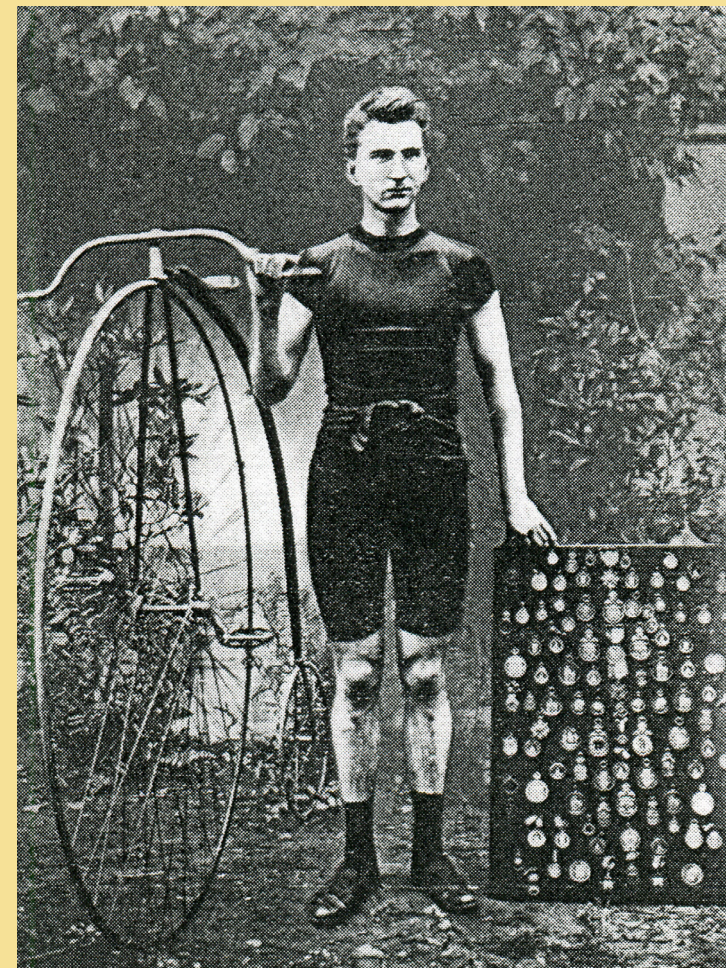
Tijdens het interbellum doet FX de Beukelaer geen grote investeringen op het gebied van reclamemateriaal voor Elixir d'Anvers: zelfs in de jaren 1930, een interessante periode in de geschiedenis van de reclamesector, waarin grafische vormgevers vernieuwende, veel meer gestileerde ontwerpen presenteerden aan hun klanten, brengt de firma geen nieuwe affiches uit. Op deze foto van hun expositiestand op de Antwerpse Foire Commerciale van 1921 zijn dan ook alleen maar vooroorlogse affiches te zien, waarvan sommige op dat moment al meer dan tien jaar in gebruik waren.

During the interwar period, FX de Beukelaer refrained from investing in new advertising materials for Elixir d'Anvers. The company did not even launch new posters in the 1930s, an interesting period in the history of the advertising industry, in which graphic designers presented innovative, much more stylised designs to their clients. This photo, of their trade show booth at the Antwerp Foire Commerciale in 1921, only features pre-war posters, some of which had already been in use for over ten years.



## EMILE DE BEUKELAER

In het eerste kwart van de 20ste eeuw wordt stokerij FX de Beukelaer geleid door de tweede generatie, met name door de twee zonen van de stichter. Van hen beiden treedt Emile de Beukelaer het meest op de voorgrond. Niet alleen toont hij zich een dynamische bedrijfsleider, hij is ook een belangrijk figuur in de sportwereld van die tijd. In 1900 staat hij aan de wieg van de Union Cycliste Internationale of UCI, die op 14 april gesticht wordt in Parijs en vandaag haar hoofdvestiging heeft in Zwitserland. Emile is dan 33 jaar en actief in de stokerij van zijn vader, maar ook druk bezig met het op de kaart zetten van het Belgisch, en later internationaal, wielrennen. Zijn engagement als organisator, lobbyist, gangmaker en investeerder was een vervolg op zijn actieve sportcarrière, tijdens welke hij als renner verschillende keren belangrijke wedstrijden won: Emile de Beukelaer werd maar liefst drie keer Belgisch kampioen bij de amateurs, in 1885, 1887 en 1888. Een jaar na zijn laatste overwinning stopt hij met de sport, om op zijn 22ste mee te gaan helpen in de stokerij.



## EMILE DE BEUKELAER

During the first quarter of the 20th century, FX de Beukelaer was led by the second generation, namely the founder's two sons. Emile de Beukelaer was the most prominent of the two. He was a dynamic CEO in addition to playing an important role in the sports world at the time. In 1900, he co-founded the Union Cycliste Internationale or UCI, which was founded on 14 April in Paris and has its headquarters in Switzerland today. At the time, Emile was 33 years old. He worked in his father's distillery but also spent a lot of time promoting Belgian, and later international, cycling. His commitment as an organiser, lobbyist, facilitator and investor was the sequel to his active sports career, during which he won several major races as a cyclist. Emile de Beukelaer was crowned the Belgian champion in the amateur road cycling championships in 1885, 1887 and 1888. He quit one year later, to go work in the distillery at the age of 22.

In 1881, he was one of the founding members of the Antwerp Bicycle Club, a cycling club of the Antwerp bourgeoisie. He bought several excellent bicycles in those years, which was unusual and even exceptional in those days given that an ordinary worker would have to work one year to afford such a bike. In 1890, he became the president of the Belgische Wielrijdersbond (Belgian Cycling Federation). He was also one of a group of real estate developers who took the initiative to build the Zurenberg Velodrome, which was inaugurated in 1893. De Beukelaer was the velodrome's commissaire until 1902. He was also a member of the organising committees of the Antwerp World Expo and the 1894 World Cycling Championship and of the 1905 Road World Championship at the Zurenberg Velodrome.

Looking at this impressive list of feats, it is easy to see why Emile de Beukelaer was unanimously voted president of the UCI in 1900, a role that he held until his death in 1922, in addition to running the family business. He organised the first UCI world championships, an annual tradition which was briefly interrupted by World War I. The first world championships to be organised after the war were organised in 1920 in... Antwerp,

dan de twee flankerende, met bovenaan een hoofdgestel en een dubbel fronton. Deze trapgevel, de speklagen in witte natuursteen in combinatie met rode baksteen en het gebruik van blauwe hardsteen: het zijn typische elementen van de neo-Vlaamse renaissancestijl. Het is de stijl van de eerste fase van het architecturale oeuvre van Hofman. Op de dragende lijst van het gestel op het middelste gedeelte van de gevel staat de naam F.X. de Beukelaer te lezen, eronder prijkt een brede gesculpteerde gevelplaat met druivenranken aan de zijkanten en in het midden een medaillon. Op het medaillon prijkt het wapenschild van de stad Antwerpen: de link met de thuisstad van de stokerij is natuurlijk altijd een essentieel element geweest bij de promotie van Elixir d'Anvers en een onlosmakelijk deel van de identiteit van het bedrijf. Eronder staat het woord 'fabrieksmerk'. Tot slot valt onder het middelste raam ook het wapen van België op, omdat het bedrijf hofleverancier voor het Belgische koningshuis was.

Net als de gevel is de binnenkant van de rechthoekige fabriekshal vandaag nog oorspronkelijk: ze heeft een betimmerde overkapping met een centrale lichtstraat op ijzeren spanten. Aan de noordwestelijke zijde van de hal tekende Hofman een galerij op gietijzeren zuilen die toegang geeft tot de magazijnen op de eerste verdieping; die kan je bereiken met een trap en vroeger ook met een goederenlift die vandaag buiten gebruik is. Zoals eerder ter sprake

three bays under a gable roof. The façade of the central bay is taller than the two that flank it, with an entablature and double pediment. The stepped gable, the string courses in white stone and red brick and the use of blue stone are all typical of the neo-Flemish Renaissance style. This is the style of the first phase of Hofman's architectural oeuvre. He added the name F.X. de Beukelaer to the load-bearing cornice of the entablature on the central section of the façade. Below it is a broad, sculpted ornamental plaque, with vines on the sides and a medallion with the coat of arms of the city of Antwerp in the centre. The link with the distillery's home city has always played an important role in the promotion of Elixir d'Anvers and is an inextricable link of the company's identity. The word 'fabrieksmerk' (factory brand) is inscribed underneath it. Finally, it is also worth noting the coat of arms of Belgium under the middle window, highlighting the fact that the company was a purveyor to the Belgian Royal Household.

The original of the interior of the rectangular factory hall has also been preserved. It has a timber roof with a central skylight on iron trusses. On the northwest side of the hall, Hofman designed a gallery that rests on cast iron columns, which leads to the store rooms



→

De historische gevel van FX de Beukelaer is een landmark in de Haantjeslei; in 2019 werden zowel de gevel als grote delen van het interieur van de stokerij door de Vlaamse overheid beschermd als monument.

The historic façade of FX de Beukelaer is a landmark in Haantjeslei; in 2019, the façade and large parts of the interior of the distillery were listed as a protected heritage site by the Flemish government.



# De frisco's van Dominique Persoone

## Dominique Persoone's ice cream sticks



### Wie?

Iedereen kent hem als de man die de Rolling Stones chocolade leerde snuiven, maar dat is slechts een van de vele bijzondere samenwerkingen uit de carrière van topchocolatier Dominique Persoone. Hij mag ontwerpers als Philipp Plein of Stephen Jones tot zijn klanten rekenen, merken zoals Jaguar Land Rover, en vooral ook heel wat topchefs in binnen- en buitenland. Verschillende onder hen behoren ondertussen tot zijn vriendenkring. De basis van alles is zijn zaak The Chocolate Line, die hij in 1992 oprichtte in Brugge. In 2010 opende hij een tweede vestiging in het Paleis op de Meir in Antwerpen. Hij heeft een eigen cacaoplantage in Mexico, houdt bijen op het dak van The Chocolate Line Factory in Brugge en is bezig met de bouw van een chocoladefabriek in Virunga, Congo. Bij het grote publiek is Dominique bekend van televisie.

### Wat?

Dominique Persoone is onder andere te zien op kookkanaal Njam!, waar hij creatieve en inspirerende recepten bedenkt en demonstreert, met – uiteraard – meestal een chocolade toets. Hij kookt er graag met Elixir d'Anvers.

**Dominique Persoone:** “Het spreekt voor zich dat je met Elixir d'Anvers geweldige zoete desserts kan creëren, zeker wanneer er ook chocolade aan te pas komt. In de frisco's met vanille-ijs en Elixir d'Anvers die ik bedacht proef je hoe harmonieus die smaken bij elkaar passen. Maar minstens even interessant vind ik dat Elixir d'Anvers ook heel goed past in de hartige keuken. Het is minder vanzelfsprekend, maar je kan er heel mooie hartige gerechten mee creëren, met name sausjes. Ik vind het echt tof hoe Elixir d'Anvers een extra boost geeft aan een *laquage* voor op de barbecue, voor lam of noem maar op. Of gebruik een beetje Elixir d'Anvers in een sausje voor eendenborst en je creëert een heerlijke *canard laqué*.”

### Who?

Everyone knows Dominique Persoone as the man who taught the Rolling Stones to sniff chocolate but this is just one of the many career highlights of this leading chocolate maker. His customer base includes designers such as Stephen Jones and Philipp Plein, brands such as Jaguar Land Rover and several Belgian and international master chefs. Many of them have become friends over time. The cornerstone of everything is his business. He founded The Chocolate Line in 1992 in Bruges. In 2010, he opened a second branch in the Palace in Meir in Antwerp. He has his own cocoa plantation in Mexico and bee hives on the roof of The Chocolate Line Factory in Bruges. He is also currently building a chocolate factory in Virunga, Congo. The public knows Dominique from TV.

### What?

Dominique Persoone has a TV programme on the Flemish cooking channel Njam!, where he comes up with and demonstrates creative and inspiring recipes, often with chocolate as an ingredient. He likes to cook with Elixir d'Anvers.

**Dominique Persoone:** “It goes without saying that you can create the most amazing, sweet desserts with Elixir d'Anvers, especially when you combine it with chocolate. You can taste how well these two flavours go together in the vanilla ice cream sticks with Elixir d'Anvers that I created. But it's worth noting that Elixir d'Anvers can also be used as an ingredient in savoury dishes. It may seem less obvious, but you can do some really nice things with it, especially in sauces. I like how Elixir d'Anvers adds a boost to a BBQ lacquer for lamb, for example. Or you can add some Elixir d'Anvers to a sauce for duck breast to create the most delicious glazed duck!”

**Dominiques hart voor Elixir**

“Elixir d'Anvers zal voor mij natuurlijk ook altijd een typisch digestief blijven, een zakkertje voor na het eten. Zo heb ik het leren drinken: in een klein glaasje op de familiefeesten bij de bobonne. Het typische verhaal denk ik, van zo'n zoethoudertje na de maaltijd. Nochtans ben ik – vreemd genoeg misschien, voor een chocolatier – over het algemeen niet zo'n grote fan van erg zoete dingen. Maar naast dat zoete heeft Elixir d'Anvers ook die kruidenmengeling, en die is voor mij ronduit magisch. Die mengeling, dat is de perfectie. Het is de fantastische balans die de likeur zo aangenaam maakt. Op zo'n product mogen we echt trots zijn, en ook op het feit dat het een echt Antwerps product is. Ik heb natuurlijk een West-Vlaamse tongval, maar omdat ik al verschillende jaren een winkel in Antwerpen heb, voel ik me toch ook een beetje een Antwerpenaar (*lacht*). Ik hoop dat de stokerij en het merk altijd in Antwerpse handen zullen blijven, en dat men het recept nooit zal aanpassen: don't change a winning team!”

**Dominique's passion for Elixir**

“I'll always think of Elixir d'Anvers as a typical digestive, something that goes down smoothly after a meal. That's also how I learned to drink it. In a small glass, at family events, at my grandmother's. The typical end of meal treat. Funnily enough, I don't generally like overly sweet flavours, which I realise is unusual for a chocolatier. But what makes Elixir d'Anvers so interesting is the magical spice mix, which balances the sweetness. This is the kind of product that we can rightfully be proud of. That and the fact that it's a real Antwerp product. Yes, my accent reveals my origins (*Ed: Dominique Persoone is from West Flanders*) but I feel as if I've been adopted by Antwerp after having a shop in the city for so many years (*laughs*). I hope that the distillery and brand will remain in Antwerp hands forever and that they'll never change the recipe. Don't change a winning team!”



*“Naast het zoete heeft Elixir d'Anvers ook de kruidenmengeling, en die is voor mij ronduit magisch.”*

*“What makes Elixir d'Anvers so interesting is the magical spice mix, which balances the sweetness.”*

— Dominique Persoone

**FRISCO'S MET VANILLE-IJS EN ELIXIR D'ANVERS**

Voor 6 frisco's

*500 ml Missault vanille-ijs  
250 g melkchocolade  
30 g druivenpitolie + extra  
200 g marsepein  
1 el Elixir d'Anvers  
2 el gekaramelliseerde amandelen  
friscovormpjes*

Bestrijk de friscovormpjes met een dun laagje druivenpitolie. Vul ze vervolgens op met het vanille-ijs. Steek er daarna houten stokjes in en laat het ijs opnieuw opstijven in de diepvries (idealiter een nachtje).

Besprenkel de marsepein met de Elixir d'Anvers en kneed de likeur door. Rol de marsepein vervolgens plat tussen twee laagjes plasticfolie. Snijd in lange reepjes.

Smelt de melkchocolade au bain-marie.

Haal het vanille-ijs uit de vormpjes. Druk tegen de onderkant een reepje marsepein en dompel de frisco's vervolgens onder in de gesmolten chocolade. Bestrooi nog met de gekaramelliseerde amandelen en laat uitharden.

Vries nog een uurtje terug in alvorens te serveren.

**VANILLA ICE CREAM STICKS WITH ELIXIR D'ANVERS**

Makes 6

*500 ml Missault vanilla ice cream  
250 g milk chocolate  
30 g grape kernel oil + extra  
200 g marzipan  
1 tbsp Elixir d'Anvers  
2 tbsp caramelised almonds  
popsicle moulds*

Coat the moulds with a thin layer of grape kernel oil. Spoon in the vanilla ice cream. Insert the wooden sticks and refreeze in the freezer (ideally overnight).

Drizzle the marzipan with Elixir d'Anvers and knead the liqueur into it. Roll out the marzipan between two layers of cling film. Slice into long strips.

Melt the milk chocolate au bain-marie.

Remove the vanilla ice cream from the moulds. Press a strip of marzipan against the bottom of each popsicle. Dip them into the melted chocolate. Sprinkle with the caramelized almonds. Wait for the chocolate to harden.

Refreeze for an hour before serving.



