



“

CONSUM- MENT ZOEKT NAAR AUTHEN- TICITEIT

Lekkere Westen-chef Bert Recour van restaurant Pegasus in Poperinge lanceerde amper zes maanden geleden Gin'Ops, een gin op basis van hop. "Liefhebbers van gin gaan op zoek naar een puur verhaal. Onze Gin'Ops beantwoordt aan die verwachting."

Recour werkt in zijn restaurant enkel met 100% West-Vlaamse streekproducten. Zijn huisbroodjes met Tripel Sint-Bernardus vallen bijvoorbeeld bijzonder in de smaak. "Ik heb altijd al met producten uit de streek gewerkt. Het grote verschil is dat hoeveproducenten nu veel professioneler zijn geworden in vergelijking met pakweg vijftien jaar geleden. Ze zijn 'preus' op hun werk en laten anderen daar ook in delen. Ze geloven echt in de Korte Keten. De kleine hoevevinkeltjes van toen zijn bedrijven geworden."

Zoeken en mengen

Hopteler en brouwer Joris Cambie waarschuwde Recour voor de bitterheid van hop. Gin wordt gemaakt van jeneverbessen wat ook een bittere smaak heeft. Twee bittere smaken combineren, is niet evident. "We maken van de biologisch geteelde Belgische hop distillaten samen met distilleerderij De Korhaan in het Limburgse Peer. We zijn blijven mengsels maken tot we het juiste distillaat, de juiste smaak zeg maar, te pakken hadden." En die slaat duidelijk aan. Verwachting was dat het eerste jaar een kleine duizend flessen zouden verkocht worden. Amper zes maand na de lancering zijn al meer dan tweeduizend flessen verkocht en lonkt de export naar Groot-Brittannië. "We hebben een puur verhaal vast met deze gin. De consument is op zoek naar authenticiteit." Denkt hij niet dat de hype rond de ginverkoop in de kaart speelt? "Vast en zeker. Er zijn veel gins op de

Restaurant Pegasus
Guido Gezellestraat 7
8970 Poperinge
www.pegasusrestaurant.be

markt. Sommige neigen meer naar parfum dan naar gin. Uiteindelijk zullen enkel de beste gins de hype overleven."

100% West-Vlaams

Recour, lid van de 'Orde der 33 Meesterkokks van België', heeft net het hopscheutenseizoen achter de rug. De topchef focust zich nu nog op zijn gin, die erkend is als 100% West-Vlaams streekproduct, maar broedt graag op nieuwe plannen. "Telkens we iets nieuws ontwikkelen, moet het met een product uit de streek zijn."

Ontdek alle 100% West-Vlaams producenten op www.100procentwest-vlaams.be