

Leuenaar mag Belgische eer hoog houden op Europees kampioenschap

Jarrik Vermeylen wordt beste jonge ijsbereider van het land met 'lambiekijs'



Jarrik Vermeylen verraste de jury met een ijs op basis van lambiek.

© if

STERREBEEK/HEVERLEE - Jarrik Vermeylen uit Heverlee en zaakvoerder van Rococò Gelateria in Sterrebeek is op het BK Gelatio verkozen tot beste ijsbereider jonger dan dertig jaar. Jarrik verraste de jury met zijn 'spicy raspberry Lambic'.

Rob Proost van ijssalon Barijs uit Lichtaart is Belgisch kampioen Gelato. Maar in de categorie 'The Next Generation -30' werd Jarrik Vermeylen van Rococò Gelateria in Sterrebeek uitgeroepen tot beste jonge ijsbereider. Jarrik overtuigde de jury met zijn 'spicy raspberry Lambic' en mag volgend jaar de Belgische eer hoog houden op het Europees kampioenschap in Firenze. "Dat wordt een bijzondere ervaring, want Italië is zowat het walhalla van de ijsbereiding", zegt de Leuenaar. "Ik kijk er alvast enorm naar uit. Maar nu is het tijd voor wat vakantie."

Het gaat bijzonder snel voor Jarrik. In 2017 ging hij voor het eerst zelf ijs bereiden. Anderhalf jaar later bestormt hij de top van de ijsbereiders. “Ik was altijd al een grote liefhebber van ijsjes. In Leuven zag ik hoe lokale ijssalons groeiden, waardoor ik nog meer geïntregeerd raakte. Ik ben dan naar Milaan getrokken voor een opleiding en startte een eigen zaak in Sterrebeek: Rococò Gelateria. De keuze voor Italiaans ijs was evident. De Italiaanse gelato's zijn subtieler dan het Belgische roomijs. Er zit meer smaak in.”

Uit comfortzone stappen

Vorig jaar woonde Jarrik het BK Gelato bij als bezoeker. Dit jaar besloot hij om de stap te wagen en zich in te schrijven. “Ik wilde uit mijn comfortzone stappen en nieuwe smaken ontwikkelen. Ik probeerde dat in mijn ijssalon door zo nu en dan een nieuwe smaak aan het assortiment toe te voegen. Maar de meeste klanten grijpen toch steeds terug naar de klassieke smaken.”



JARRIK VERMEYLEN

ROCOCÒ GELATERIA

“Dit ijs is bereid op basis van een ambachtelijke Brusselse lambiek”

“De keuze om bierijs te bereiden, ontstond toen ik werd gevraagd om een foodtruck uit te baten op het Bierfestival in Brussel. Ik zorgde voor vier smaken op basis van bier. Eén daarvan was een ijs op basis van Rosé de Gambrinus van brouwerij Cantillon, de enige resterende ambachtelijke brouwerij van lambiek in Brussel.”

Geïnspireerd door het succes van het lambiekijs verfijnde Jarrik het ijs met frambozensmaak en een kruidige toets. “Het heeft maanden geduurd vooraleer de smaken helemaal goed zaten. Toch had ik nooit verwacht om bij mijn eerste deelname meteen in de prijzen te vallen.”