

Origineelse foodijstruck van het land staat in Sint-Job

Vandaag om 21:33



Hilde Chantrain van RosadiLuna in haar foodtruck, een bolletje ijs! Foto: kma

Brecht - Tijdens de garageverkoop overmorgen, zondag, in Sint-Job, scheidt Hilde Chantrain voor het eerst ambachtelijk vergedraaid ijs in haar foodtruck. En wat voor een foodtruck! Het is een bolletje ijs op wielen uit Sicilië.

Wie de foodtruck van Hilde wil zien- en veel belangrijker - haar ijsjes wil proeven, kan tussen 11 en 16u naar haar oprit in de Bergsebaan 139 komen. Hilde doopte haar 'bolleke' op wielen Rosa di Luna, naar haar dochters Roos (11) en Luna (9).

“Van kindsaf droomde ik van een ‘krijmkar’”, vertelt de 49-jarige die adviseur communicatie is bij een hogeschool en haar job voorlopig zeker blijft voortdoen. “Ik ben opgegroeid naast de bakkerij van Herman Verdijck in Wuustwezel. Hij maakte toen al choco’s, de voorloper van de Magnum. Wij mochten die vanilleijsjes op een stokje in de chocolade dopen. Dat waren zalige geluismomenten.”

Drie jaar geleden ging Hilde een opleiding tot professioneel ijsbereider volgen aan het PIVA in Antwerpen. Daarna bekwaamde ze zich verder in recepturen in de ijsacademie bij Carpigiani in Pulderbos. Thuis werd de hele keuken verbouwd in functie van Hildes ijspassie.

“Een foodtruck kon mijn droom compleet maken. Tijdens een barbecue met vrienden vorig jaar zagen we op de internationale veilingssite Catawiki een ijskiosk in de vorm van een bolletje

passeren. We deden een bod en ik had hem! Eén probleem: de ijskiosk stond in Sicilië, in een dorpje waar er geen vrachtwagens konden komen door de nauwe straatjes. De transporteurs die ik belde zagen het niet zitten, en het bolletje zelf helemaal in Sicilië ophalen was ook geen optie, want dan waren we heel lang onderweg. Het weegt ook nog eens heel zwaar."

Het kostte Hilde veel moeite om het bolleke hier te krijgen. "Er zat nog veel zand en Italiaanse slakjes in, ik denk dat hij op het strand heeft gestaan."

Intussen werd 'het bolleke' gepimpt met de zonnige belettering Rosa di Luna. "Er zitten pozzetti's (ronde bakken) in voor negen smaken, sfeerverlichting en een vriezer."

Hilde focust op kwaliteit. Geen smurfen- of bubblegumijs, maar alleen hoogkwalitatieve artisanale smaken zoals vanille, yoghurt, mokka, aardbeien, kokos en speculoos. De vanille bereidt ze met stokjes uit Oeganda, de mokka is op basis van 100% arabicabonen van Illy, de chocolade op basis van verse pure 100% cacaopoeder van Callebaut. Het yoghurtijs maakt ze op basis van de magere yoghurt van de Hollebeekhoeve.

Ook haar melk en slagroom haalt Hilde in de Hollebeekhoeve. Onder de noemer IJspret maakt ze ook originele ijstaarten op bestelling. Niet de klassieke kerstbuche, maar speciale creaties.

Hilde kan nu de hort op met haar 'bolleke' naar feesten en festivals. "Ik verkoop mijn ijs ook in bussen van een liter en een halve liter. En mijn wafeltjes en hoorntjes komen uit Italië." Wij mochten gisteren een minibolletje met een miniscepje op een minihoorntje proeven van alle smaken, en het is duidelijk dat in het ijsatelier van Hilde Chantrain geen plaats is voor smaakversterkers, kleurstoffen, bewaarmiddelen of aroma's. Alles smaakt puur, eerlijk en intens. "Ik wil een glimlach toveren op ieders gezicht en met mijn bolletje de straten opfleuren. Een mens is nooit te oud om zijn dromen waar te maken."