

Bruggeling Mathieu Eyckmans van ijssalon Oyya Belgisch kampioen in Gelato Festival

En het lekkerste ijs van België is ... schimmelkaas met vijgen en ham

BRUGGE

Een bolletje vanille, chocolade of mokka-ijs? Als het van Bruggeling Mathieu Eyckmans afhangt, gooit hij er nog een portie schimmelkaas bij. De uitbater van ijssalon Oyya in de Noordzandstraat won dinsdag het Belgisch kampioenschap ijs maken met een heel aparte smaakcombinatie. "En dat was een complete verrassing."

DIETER DE MILDE

Wie graag een bezoekje brengt aan ijssalon Oyya in Brugge kan er sinds kort proeven van een 'gouden' ijsje: gorgonzola met vijgen en ham. De opmerkelijke smaakcombinatie, bedacht door ambachtelijk ijsbereider en Bruggeling Mathieu Eyckmans, schopte het dinsdag tot beste Belgische ijsje op de Gelato Festival Challenge in Antwerpen.

Passie voor kaas

Die overwinning was een complete verrassing voor Mathieu, niet in het minst door de opmerkelijke ingrediënten. De jury kon het ijsje tot zijn verbazing wel smaken, en dus mag de jonge ijsmaker zich nu Belgisch kampioen noemen. Al dringt dat naar eigen zeggen nog niet goed door. "Gorgonzola heeft een nogal uitgesproken smaak", zegt hij. "Als twee van de zeven juryleden geen fan zouden



■ Mathieu Eyckmans voor ijssalon Oyya, trots op zijn gewonnen beker.

zijn van schimmelkaas, mocht ik het al vergeten (*lacht*)."

Maar het ijsje bestaat niet alleen uit gorgonzola. "Ik voegde er ook een confituur van vijgen aan toe, en werkte het ijsje af met een crumble van ham." Hoe Mathieu

op het idee kwam voor de speciale combinatie? "Ik heb naast het ijs maken ook een enorme passie voor kaas", gaat hij verder. "Daarom zocht ik al langer naar de juiste combinatie. Toen ik op restaurant een voorgerechtje kreeg met

gorgonzola en vijgen, schoot het idee me te binnen."

Vanaf vandaag donderdag ligt het winnende ijsje voor iedereen in de toonbank. "Ik had in een paar liter voorzien, maar door de grote media-aandacht verwacht ik meer volk", zegt Mathieu. "Misschien maak ik nog wat extra, zodat iedereen kan proeven."

Europees kampioenschap

Begin maart opent hij zijn tweede zaak in Hasselt. Mathieu wil zelfs op de ingeslagen 'kaasroute' verdergaan. "Omdat kaas en ijs op het vlak van dessert zo dicht bij elkaar liggen, denk ik dat er nog heel wat andere combinaties mogelijk zijn. Daarom blijf ik experimenteren."

MATHIEU EYCKMANS

IJSSALON OYYA

"Ik zocht al langer een manier om ijs en kaas te combineren"

Dankzij zijn overwinning mag Mathieu ook deelnemen aan het Europees kampioenschap in Italië. "Geen idee hoe hoog ik daar mag mikken, maar ik zal zeker opnieuw origineel uit de hoek proberen te komen. Nu gefé ik eerst die mooie beker een prominente plaats in onze zaak (*lacht*)."