

“Nu walhalla van het ijs overtuigen”

Jarrik Vermeylen (29) is beste jonge ijsmaker van het land en trekt naar EK in Italië

Robby Dierickx - 30 november 2018 - 14u57



© Lukas Jarrik Vermeylen mag dankzij zijn lambiekijs volgend jaar naar het EK in Italië.

Zijn ijssalon Rococò Gelateria in Sterrebeek is nog geen twee jaar open, maar nu al is de 29-jarige Jarrik Vermeylen de beste jonge ijsmaker van het land. Hij won het Belgisch kampioenschap met zijn ijs gemaakt van lambiekbier. Volgend jaar mag Jarrik onze Belgische kleuren verdedigen op het Europees kampioenschap in het Italiaanse Firenze.

Omdat Sterrebeek na de sluiting van het bekende Pierrette maar liefst zes jaar zonder ijssalon zat, opende Leuvenaar Jarrik Vermeylen in maart 2017 Rococò Gelateria in de Nieuwstraat. Inmiddels is zijn ijssalon wegens het grote succes al verhuisd naar de Tramlaan in de Zaventemse deelgemeente. En nu mag de 29-jarige Jarrik pronken met zijn benoeming tot beste jonge ijsmaker van het land. Op het Belgisch kampioenschap won hij immers de categorie 'The Next Generation -30'. "Uiteraard had ik dit niet verwacht, want smaken zijn subjectief", is Jarrik Vermeylen bescheiden. "De winnaar van de vorige editie deed ook opnieuw mee, dus ik wist dat het niet gemakkelijk zou worden. Maar natuurlijk ben ik bijzonder tevreden dat ik deze prijs mee naar huis mocht nemen."

Zijn zege heeft hij te danken aan zijn lambiekijis, ijs dat gemaakt wordt met Rosé de Gambrinus van brouwerij Cantillon. Zijn idee om het lambiekijis te maken, ontstond toen hem enkele maanden geleden gevraagd werd om een foodtruck te bemannen op het Brussels Beer Festival. "De organisator van dat bierfestival woont in Sterrebeek en vroeg of ik enkele ijssoorten met bier wilde maken. Vooral het lambiekbier viel enorm in de smaak bij de bezoekers en daarom trok ik ook met die ijssoort naar het BK."

Firenze

Nu Jarrik zich de beste jonge ijsmaker van België mag noemen, moet hij ons land volgend jaar in september vertegenwoordigen op het Europees kampioenschap in het Italiaanse Firenze. Toevallig het land waarin hij enkele jaren geleden een opleiding tot ijsmaker volgde. "Italië is het walhalla van het ijs", vindt de 29-jarige Leuvenaar. "Ik heb ondertussen al contact opgenomen met enkele mensen van de school waar ik mijn opleiding kreeg. Zij zijn bijzonder fier dat een Belgische oud-leerling zijn ijs mag vertegenwoordigen in Italië. Ik zal het er tegen vijftien andere jonge ijsmakers moeten opnemen. Uiteraard ben ik benieuwd wat de Italianen van dit speciaal soort ijs zullen vinden."

Wie het lambiekijds de komende maanden in Rococò Gelateria wil proeven, plaatst het best een bestelling bij Jarrik Vermeylen. “Het zal namelijk niet altijd beschikbaar zijn in het ijssalon”, klinkt het. “Maar het is wel de bedoeling om het regelmatig aan het gamma toe te voegen. Daarnaast ga ik ook nog enkele andere bieren gebruiken om ijs te maken.”

Ondanks het enorme succes heeft de Leuvenaar voorlopig nog geen plannen om de komende jaren een tweede ijssalon te openen. “Ik wil nu vooral de kwaliteit van mijn ijs behouden, wat niet zou lukken indien ik plots voor een tweede vestiging zou kiezen.”