

Lekkers

gastronomie aan de westkust

Pâtisserie De 3 B's wint de eerste editie van de W van Westkust Magazine

Worteltaartje van De 3 B's overtuigt voltallige jury

De juryleden waren unaniem: de winnaar van de eerste editie van de 'W van Westkust Magazine' is de pâtisserie "De 3 B's" uit Sint-Idesbald. Het beste stukje pâtisserie van de gemeenten De Panne, Koksijde, Nieuwpoort en Veurne is een originele creatie met wortel en sinaasappel. Naast eeuwige roem en de fuchsia W-trofee, sleept de winnaar ook nog 'ns een promotiepakket ter waarde van 1.000 euro piek in de wacht. Proficiat!



Over de winnaar waren de juryleden het roerend eens. Unaniem. De niet alledaagse combinatie van wortelmousse met een crème brulée van sinaasappel is een gewaagd schot in de roos. Rond het taartje zit een jocondebisquit met komijnpeper. De afwerking is verzorgd met een wortelchips dewelke verrassend zoet smaakt.

Originele creatie

Juryvoorzitter Raf Sonnevile loofde het winnende taartje: "Het is gezond, artisanaal en technisch goed gebracht. Ook belangrijk: het taartje is niet

origineel om origineel te zijn. Het is gewoon lekker en fris." Ook de andere juryleden hadden veel complimenten veul voor het kunstwerkje van De 3 B's. Olivier Willaert oordeelde dat de balans tussen de sinaasappelcrème en de wortelsmaak ronduit perfect is. Walter Capiou vond het taartje dan weer verrassend licht, terwijl sterrenkok Stephane Buyens de structuur en het evenwicht tussen de ingrediënten de hemel in prees. Voor Stephane Buyens gaf de authenticiteit van het winnende stukje pâtisserie de doorslag. "Het worteltaartje is volledig artisanaal gemaakt en er viel nergens een spoor van industriële inmenging te bespeuren. Een mooie, originele creatie, hoedje af!" (dd & fd)

De jury...



De jury werd voorgezeten door **Raf Sonnevile**, directeur van de Koksijdse Hotelschool Ter Duinen. **Olivier Willaert** (technisch adviseur Hotelschool Ter Duinen) kwam vorig jaar op de televisie als verborgen controleur in 'Mijn Restaurant!' op vtm. **Stephane Buyens** is chef van 'Hostellerie Le Fox'. Zijn restaurant heeft twee sterren in de Michelinids. Gelegenheidsfijnproever **Walter Capiou** kent iedereen nog als presentator van spelprogramma's als 'Het Rad van Fortuin' en 'Hoger Lager' en "HT&D"

Proeven...?



Het winnende worteltaartje is vanaf heden dagelijks verkrijgbaar bij Bakkerij-Pâtisserie "De drie B's" (Strandlaan 278 te Sint-Idesbald), en dit tegen de democratische prijs van 1,90 euro.