

HORECA

Magazine

Le magazine professionnel pour l'horeca, catering, cuisines collectives et traiteurs
NR 251 | JUILLET 2024



Philippe Vanheule
The Mastercooks of Belgium



Xavier Vercaemst
Flow Hospitality Group



Heike Dedecker
Mirabel Fresh & Fruity



Laurence Haegeman
De Vijf Seizoenen

**La cuisine végétale - Inspirational Chef Program
Ruben Struyve - Des vins pour l'été - Made in Italy**

NOUVEAU



THE MAGIC CASK

Importateur de vins hors France, Master of Wine et curieux de nature, Christophe Heynen lance avec Etienne Bouillon (Lambicool et Belgian Owl) une nouvelle gamme d'eaux-de-vie de vin intitulée The Magic Cask.

« Etienne Bouillon est à l'origine de ce projet, » explique Christophe, « il m'a proposé en 2013 de distiller mes vins et ce fut une excellente idée. J'ai choisi pour cela des vins aromatiques de type muscat, mais aussi des vins rouges. Dix ans plus tard, les

premières bouteilles, numérotées et signées à la main, sortent : 300 bouteilles pour le premier lot, 3000 pour les deux suivants. Les réactions sont très positives, les gens sont curieux, mais les quantités étant limitées, elles seront plutôt pour les colis de fin d'année ou pour les restaurants. »

Chaque cuvée a été distillée deux fois dans les alambics de Lambicool, et a vieilli dans des barriques d'origines différentes : Belgian Owl (whisky), Bourgogne (fine), Cognac, Jerez, Por-

to, etc. Non filtrées et sans ajout, les cuvées The Magic Cask reflètent la volonté de préserver la quintessence même de l'eau-de-vie, mettant en valeur l'influence raffinée des fûts et permettant à leurs qualités intrinsèques de s'exprimer pleinement, sans compromis. Une réussite.

Prix : 50 à 85€.

Infos : gustoworld.com

(MV)