

WEVELGEM vandaag

Jules (19) brengt eigen gin uit

WEVELGEM vandaag



Jules Delaere is amper 19, maar hij schuimt nu al restaurants en hotels af om er zijn eigen gin 'Mister Y.' in de barkast te krijgen. "Al mijn spaargeld heb ik hierin geïnvesteerd", vertelt de Wevelgemenaar. Zeventig procent van de eerste botteling van 250 liter is al verkocht.

JOYCE MESDAG

De jonge Wevelgemenaar heeft geen gebrek aan ambitie. Tijdens zijn opleiding aan de hotel- en toerismeschool Spermalie in Brugge werkte hij onder meer in sterrenzaken In de Wulf in Dranouter en Table d'Amis in Kortrijk. Nu is Jules aan de slag als kok in het Kortrijkse hotel Damier. Dat combineert hij met een bijkomende opleiding Hotel Management aan de Erasmushogeschool in Brussel.

Alhoewel zijn agenda al goedgevuld was, had Jules had nog wel zin in een extra uitdaging. "Ik drink zelf graag gin en heb al in veel horecazaken de hele ginkaart uitgeprobeerd. Daarom wou ik met gin aan de slag gaan."

Jules begon een jaar geleden al met informatie verzamelen. "Mijn ouders dachten eerst dat het een bevlieging was, die weer zou overgaan. Ik meende het wél serieus", lacht Jules. "Ik vond een uitstekende stokerij in Aalst die met mij wilde samenwerken. Een jong marketing- en designbedrijfje besloot me te helpen met het logo van mijn Mister Y-gin."

Jules koos uiteindelijk voor een gin met veel jeneverbessen, citrusaroma's als de bloedsinaasappel en pompelmoes, en met de lichtflorale tinten lavendel en vlierbloesem.

"Een gin op de markt brengen, kost een pak geld. Ik heb er al mijn spaarcenten in geïnvesteerd. Omdat ik sinds mijn veertiende veel uren geklopt heb in de horeca, kon ik wel wat geld opzij zetten. Nu geef ik enkel maar geld uit. Toch ben ik nog steeds even overtuigd als dag één: alle centen die ik als jobstudent heb verdiend, had ik niet op geen betere manier kunnen uitgeven. Ik moest een goed businessplan afleveren bij de bank vooraleer ik een lening kreeg, maar ik heb ze kunnen overtuigen van mijn zaak."

Terecht, zo blijkt, zeventig procent van de eerste botteling van 250 liter heeft Jules al verkocht. Binnen twee weken begint hij te leveren bij de klanten. "Onder meer bij gastronomisch restaurant Castor in Beveren-Leie geloven ze in mijn gin. Restauranthouders schrikken eerst wel als ze vernemen dat ik maar 19 ben, maar dat snel weg. Het originele concept van mijn gin is veel belangrijker dan mijn leeftijd. Ik heb dankzij mijn opleiding ook wel wat contacten in de horeca. Zodra je een mooie referentie als klant hebt, gaat het wat gemakkelijker. Ik ben zelf ook best wel ambitieus. Je hebt zoveel verschillende soorten gin. Van veel soorten gin wordt maar één lading gestookt. Ik wil beter doen dan dat."

Meer info over Mister Y. Gin op Facebook