

# JOOST ARIJS VINDT DE VIENNOISERIE OPNIEUW UIT

Joost Arijs, een boegbeeld onder de nieuwe generatie chocolade- en banketbakkers, begint aan een tweede avontuur met de opening van een brood- en banketbakkerij in Gent. Hij vertelt ons alles over zijn liefde voor de smakelijke en verfijnde stiel, tussen bladerdeeg en brioche, in een decor van verrassende combinaties.

**Je bent reeds een internationaal gerenommeerde banketbakker en chocolatier, en je bent één van de drijvende krachten achter de heropleving van deze twee specialiteiten in België. Wat motiveerde je om ook nog eens een bakkerij te openen?**

“De winkel naast onze patisserie en chocolaterie kwam vrij. Dit leek ons een uitgelezen kans! Bakken en patisserie zijn twee totaal verschillende vakgebieden, maar ik wilde de uitdaging aangaan. De nieuwe plek zal een eigen identiteit hebben, met een apart concept. Het zal ‘The Bakery by Joost Arijs’ heten en zich toespitsen op zuurdesembrood en viennoiserie.”

**Waarom zuurdesembrood?**

“Ik maak geen zuurdesem omdat het in is, maar omdat ik geloof dat het de enige manier is om kwaliteitsbrood te

verkrijgen. In heel wat bakkerijen zijn de laatste jaren industriële producten gebruikt om de efficiëntie te verhogen en de marges te verlagen. Wat écht brood nodig heeft, het soort dat smaak en textuur heeft, is tijd en liefde.”

**Kan je ons ook iets meer vertellen over je viennoiserie aanbod?**

“Bij ‘The Bakery by Joost Arijs’ zal je mooie botercroissants, brioches uit bladerdeeg, maar ook bladerdeeg gevuld met uitzonderlijke producten zoals karamel met gezouten boter terugvinden. Wij hebben ook besloten om het atelier in het midden van de bakkerij te plaatsen zodat de klanten het volledige productieproces kunnen aanschouwen.”

**In hoeverre speelt versheid een rol bij koffiekoeken?**

“Versheid is een fundamenteel element. Een croissant moet

**The Bakery by Joost Arijs  
opent in november 2022**

**Vlaanderenstraat 26,  
9000 Gent**







binnen de twee uur gegeten worden, anders verliest hij zijn consistentie en knapperigheid. We bakken de hele dag door en we werken volgens een nauwgezette timing, zodat al ons gebak van topkwaliteit is wanneer je je eerste hap neemt. De essentie van het plezier dat viennoiserie verschaft, ligt in dit delicate evenwicht.”

**Wat is het geheim achter goede viennoiserie?**

“Kwaliteitsingrediënten! Zodra je begint vals te spelen om sneller te gaan of om je koffiekoeken er beter uit te laten zien door de zuiverheid van het recept op te offeren, verlies je. De laatste jaren is er een verschuiving geweest naar de easy way en zijn we een beetje ons gevoel voor authenticiteit kwijtgeraakt. Het is niet altijd gemakkelijk voor bakkers om in het juiste tempo te werken en toch winstgevend te zijn. Wij willen daarom laten zien dat het mogelijk is.”

**Betekent dit dat wij als klanten ook moeten aanvaarden dat wij een reële prijs moeten betalen voor ons brood en onze koffiekoeken?**

“Bakken is een ambacht die veel kennis, veel tijd en veel deskundigheid vergt. De bereiding van bladerdeeg is bijzonder complex en tijdrovend. Dit alles heeft uiteraard een kostprijs, zowel wat grondstoffen als personeel betreft. De prijs die men betaalt, moet daar dan ook op worden afgestemd.”



**PAIR JE FAVORIETE KOFFIEKOEK MET EEN BIJPASSENDE KOFFIE!**

**BOTERKOEK**

Zacht, zoet, boterig, daar hoort een al even zachte, ronde en evenwichtige koffie bij. **Aroundio**, een blend van Arabica en Robusta met tonen van graan en karamel en pittige intensiteit. De Robusta werd verwerkt volgens de gewassen methode, wat de kracht behoudt maar de afdronk niet te bitter maakt. Heerlijk!



**LANGE SUISSE**

De zoete smaak van de suikerglazuur en de frisse rozijntjes zijn een perfecte match met een iets sterkere koffie, **Odacio**. Deze pure Arabica koffie met een volle body, bevat heerlijke gebrande graantonen maar toch nog een frisse toets in de afdronk dankzij de koffie uit Ethiopië.



**CROISSANT**

Geen andere koffiekoek vraagt meer om in een heerlijke kop koffie gedopt te worden. Boterig en zacht, licht knapperig... Daar hoort **Double Espresso Dolce** bij. Een uitzonderlijk zachte koffie die zijn gebrande, moutige en graanachtige tonen ontleent aan een fijne blend van Arabica en Robusta.



<https://www.nespresso.com/be/nl/nespresso-editions/vertuo-joost-arijs>  
<https://www.nespresso.com/be/fr/nespresso-editions/vertuo-joost-arijs>  
<https://www.nespresso.com/lu/fr/nespresso-editions/vertuo-joost-arijs>