



de 3 grote Japanse whisky's Yamazaki, Hakushu en Hibiki. Hier werd duidelijk aangetoond dat Japanse whisky's zich onderscheiden door subtiliteit en complexiteit.

OM TE ETEN...

Mestdagh uit Veurne presenteerde een exclusief en ambachtelijk whisky-ijs. Een voltreffer, bereid met melk van Jersey-koeien. Er zitten alleen natuurlijke ingrediënten in en de gebruikte whisky is Islay Mist met 35% Laphroaig.

Inge Lanckacker is 'Chef Zonder Restaurant', maar met een passie voor whisky. Zij presenteerde originele en soms gewaagdere creaties met een flinke scheut whisky als één van de belangrijkste ingrediënten. Uiteraard waren er ook pralines met whisky. Daarbij bewees ze dat de

de Cinoco. Celui-ci a été tenu par Yuko Nonaka, ambassadrice des 3 grands whiskys japonais, Yamazaki, Hakushu et Hibiki. Les participants ont pu se rendre compte combien les whiskys japonais se distinguent par leur subtilité et leur complexité.

LE WHISKY S'INVITE À TABLE

Le Mestdagh de Furnes a présenté une glace artisanale et exclusive au whisky. Ce produit à succès est préparé avec du lait de vaches du Jersey. Elle est fabriquée avec des ingrédients naturels uniquement, et du whisky Islay Mist avec 35 % de Laphroaig. Inge Lanckacker, « Chef Sans Restaurant », nourrit une véritable passion pour le whisky. Elle a présenté des créations originales et parfois osées dont le whisky était l'un des principaux ingrédients. Naturellement, les pralines au whisky étaient aussi au rendez-vous et