

a Le nouveau gin Ginneke'tiche, créé par un Hurlu

Le nouveau gin à l'effigie du Manneken-Pis est dès à présent en vente. Il est né grâce à un maître distillateur, le Mouscronnois (et ex-joueur pro de l'Excel) Thierry Van Renterghem.



La société Wave Distil existe depuis 12 ans mais était auparavant basée à Gembloux. Le Hurlu est à gauche. ©ÉdA - 502046672775

Céline Colinet

Publié le 30-04-2022 à 06h00

La société Wave Distil, distillerie basée depuis 2019 à Sorinnes, vient de lancer son nouveau gin 100% belge, le Ginneke'tiche. Ce London Dry Gin a été réalisé à l'ancienne et utilise seulement deux ingrédients incontournables: des baies de genévrier et des zestes de citron vert selon la recette bien calibrée du maître distillateur mouscronnois Thierry Van Renterghem, formé dans la ville de Cognac, en France. *"Beaucoup font des gins macérés. Nous, nous ne faisons que de la distillation"*, appuie-t-il visiblement passionné. Celui-ci a d'ailleurs remporté 4 médailles à des concours internationaux pour le gin Gemblue lancé en 2015. *"C'est un retour à l'essentiel, avec des produits nobles et locaux"*, poursuit-il. En effet, l'orge, nécessaire à la fabrication du maltage - la toute première étape -, est cultivé à Thynes. Soit à moins de trois kilomètres de la distillerie. *"L'agriculteur Julien Pesesse s'est arrêté un jour avec son tracteur et nous a proposé une collaboration. Nous n'avons même*

pas dû chercher. C'est un cycle puisque le goût leur revient ensuite, il n'y a pas de déchets".
Les baies proviennent quant à elles d'Italie.

Cet article est réservé aux abonnés

Abonnez-vous maintenant et profitez de
50% DE RÉDUCTION PENDANT 6 MOIS.

S'abonner à L'Avenir, c'est nous aider à conserver un ancrage régional fort
et à vous délivrer une information de qualité.

Je m'abonne

Déjà abonné ? [Connectez-vous](#)

Abonnement sans engagement