

Evy Ballegeer verkoopt een Vlaams verhaal (maar wel in de VS en in speculoos)

Date : 11 november 2018



Voor de [familie Boone](#) wordt 2019 een belangrijk jaar. Met hun bedrijf [Lotus Bakeries](#) moeten ze zowat wereldleider zijn in speculoos. Nu werken ze aan de bouw van hun eerste fabriek in de

Verenigde Staten. Volgend jaar moet die opstarten. In de VS is speculoos een nobele onbekende. Maar toch niet helemaal. In Californië bakt en verkoopt Evy Ballegeer artisanale speculoos onder de naam 'Little Belgians'. Nu ze op de wenslijst van TV-ster Oprah Winfrey is gekomen, is ze merkwaardig genoeg ook in België bekend geworden. Maar de familie Boone moet niet bang zijn. "We blijven artisaanaal. Dit wordt geen Lotus verhaal." zegt Ballegeer.

Evy Ballegeer weet als gewezen journaliste wat verhalen zijn. En een verhaal, dat willen de Amerikanen. 'Er is hier een trend naar authentiek, naar hoe Europa het vroeger deed. Zoals tabbier of worst zoals ze die in Duitsland maken. Ze willen een verhaal, een geschiedenis.' zo zegt ze. Haar speculoos verhaal is dan ook authentiek. Het woord speculoos komt van het Latijnse speculum, leert haar website. Speculum staat voor spiegel. De speculoos is immers de spiegel van de bakvorm waarin hij wordt gemaakt. En bij Ballegeer zijn die bakvormen Vlaams. Haar speculoos toont een herenhuis zoals die te zien zijn op de Gentse Graslei, een duif, verwijzend naar de duivensport, en een paraplu, verwijzend naar de regenachtige zondagnamiddagen waarop je bij je grootmoeder een tas koffie ging drinken, met een speculoos.

Goedkoop zijn de 'Little Belgians' niet. Je betaalt 20 dollar voor een doosje met 16 koekjes. Twee koeken van 25 centimeter kosten 19 dollar. Dat is 113 euro per kilogram. Ter vergelijking: een sinterklaaskoek van Lotus kost 7 euro per kilo. 'Maar nu vergelijk je appels met citroenen. We hebben wel machines, maar werken artisaanaal. We gebruiken bioboter, dat is tien keer duurder dan palmolie. Er zitten negen biologische kruiden in. En er is natuurlijk ook het ontwerp en de verpakking.' zegt Ballegeer in de Standaard.

En meteen wijst ze nog eens op het verschil tussen dit kleine land en de VS. 'Toen ik eraan begon, bleek meteen het verschil tussen de Amerikaanse en de Belgische mentaliteit. De Amerikanen zeiden: "Super, fantastisch". De Belgen "Ga jij echt stoppen met werken? Ga jij met jouw universitair diploma koeken bakken?" Het is een cliché, maar het klopt: we hebben in België geen ondernemersklimaat.' Ballegeer bakt haar speculoos met twee werknemers. Nu kerst er aan komt verdubbelt dit aantal tot vier.