



Cremerie François laat de kust watertanden met Knokse vestiging

Geen eieren maar 1000 gratis bollen op paasmaandag

Knokke-Heist, 10 april 2019 - Op paasmaandag 22 april opent Cremerie François, het bekende ijssalon uit Sint-Niklaas en tevens het oudste van België, een verkooppunt aan de kust. Na Sint-Niklaas en Gent is Knokke-Heist de derde plek in Vlaanderen waar de iconische *glacier* een permanente vestiging opent. Om de start van de nieuwe zaak te vieren geeft François op paasmaandag 22 april maar liefst 1000 gratis ijsjes weg aan het gloednieuwe ijssalon in de Dumortierlaan.

Wie ooit proefde van het ambachtelijk ijs weet: it's finger lickin' good! Cremerie François is een gevestigde waarde voor liefhebbers van ambachtelijk gedraaid roomijs. Het is één van de weinige ijssalons waar de rauwe melk nog traditioneel in eigen huis wordt gepasteuriseerd. Het recept van *founding father* François uit 1928 is nog steeds de basis van het succes. Met de jaren werd de kaart wel uitgebreid met meerdere ijssoorten en legendarische coupes. Naast de klassiekers serveert François de meest verrassende combinaties zoals een coupe Esprit d'Orange (pistache-ijs, gemarineerde aardbeien met appelsienenlikeur van Brouwerij Verhofstede, verse munt en zwarte peper) of - een referentie naar de bakermat - een coupe Saint-Nicolas (vanille-ijs, gemarineerde verse ananas met Saint-Nicolas-likeur van Brouwerij Verhofstede en verse munt).

Knokke-Heist en Cremerie François, dat wordt ongetwijfeld een coup(e) de foudre

Deze zomer opent François permanent een ijssalon in Knokke-Heist, het eerste aan de kust. In het gerenoveerde hoekpand op de Dumortierlaan, op een boogscheut van de zeedijk, kan er zowel binnen als buiten genoten worden van het (h)eerlijke ijs en zal er deze zomer in Knokke zelfs vanaf 8u30 een koffiekoek of croissant geserveerd worden. In het ijssalon is er binnen plaats voor een 30-tal klanten en ook op het terras is er plaats voor 20 personen.

"Een ijsje eten bij François, dat is een echt verwenmoment. Maar evengoed kunnen onze klanten ook al onze ijscoupes, -taarten en -blokken mee naar huis krijgen. Wie al wandelend wil genieten van een ijshoorntje kan terecht aan ons take-away luik. Klanten kunnen hetzelfde ijs als François uit Sint-Niklaas verwachten, het wordt hier ter plaatse gedraaid om het vers aan de klanten te kunnen serveren.", zegt Gunther Geerinck, eigenaar van Cremerie François Knokke-Heist.

"Met Gunther hebben we een partner gevonden die we heel goed kennen, waarmee we een echte vertrouwensband hebben. Hij is van het Waasland en kent ons ijssalon heel goed. We zijn er dan ook van overtuigd dat Gunther onze goede naam hier aan de kust zal verderzetten.", vertelt Christophe Penneman, zaakvoerder van Cremerie François.

Wie een gratis bolletje vanille of pistache wil bemachtigen schuift op 22 april om 14u best tijdig aan want het ambachtelijk product van de drievoudig winnaar van de *Horeca / Hospitality Awards 'beste ijssalon van België'* staat op het verlanglijstje van velen.

Cremerie François Knokke-Heist

Adres: Dumortierlaan 113, 8300 Knokke-Heist

Openingsuren hoogseizoen : 7 dagen op 7 open vanaf 8u30 tot 22 uur.

Voor meer informatie, beeldmateriaal of interviewaanvragen, gelieve contact op te nemen met:

Wavemakers PR

Elke De Mayer

0485 75 28 66

elke@wavemakers.eu