

- cc Binder
- Kunst en erfgoed
- Sport
- Kinderen en jongeren
- Puurs-centrum
- Winter van

Crèmerie Aurélie

3

sep

2025



Raf Peeters (45) en Eline Peeters (24) zijn vader en dochter met een gedeelde passie voor ijs. Sinds deze zomer beleven ze hun droom in een eigen crèmerie.

Vanwaar jullie liefde voor de horeca?

Raf: “We studeerden beiden aan hotelschool Ter Duinen in Koksijde en hadden dus altijd al interesse in de culinaire wereld. Vanuit die achtergrond begon ik me te verdiepen in ijs. Ik kocht een kleine machine om te testen en broedde op recepten. Na enkele jaren van experimenteren voelde ik me klaar voor het echte werk.”

Wat is de troef van jullie crèmerie?

Eline: “Dat we meer dan dertig smaken aanbieden. Naast de klassiekers vind je hier speciale smaken zoals saffraan, lavendel, cuberdon, Raffaello, Kinder Bueno, ... Heel wat ijsjes zijn bovendien lactosevrij, suikervrij en vegan: zo kan iedereen genieten!”

Raf: “We zijn trouwens trotse ambassadeur van Elixir d’Anvers. Als eerste ijsmaker ooit slaagde ik erin om van de likeur een ijsversie te maken zónder alcoholpercentage.”

“In onze toog vind je meer dan dertig smaken.”

Kunnen bezoekers hun ijsje ter plaatse opeten?

Eline: “We mikken vooral op take-away, waarbij je je smaken uitkiest aan de toog en wij een potje, hoorntje of coupe maken om mee te nemen. Een verbruikszaal is er niet, een terras wel. Dus bij mooi weer kun je daar natuurlijk van je ijsje genieten.”

Raf: “Ons ijs is trouwens ook verkrijgbaar in grote dozen, zo kun je thuis je eigen voorraad aanleggen.”

Jullie staan ook paraat voor feesten, vertel!

Eline: “Op bestelling maken wij de mooiste ijstaarten. Of komen we naar je toe met onze ijskar, een Italiaanse driewieler waarmee we tot tweehonderd gasten kunnen bedienen.”



Crèmerie Aurélie: Ruisbroek-Dorp 23.

www.cremerie-aurelie.be