

Koffiebranderij Noé is met Michel Meurice al aan de vijfde generatie toe. Het winkeltje in de Bormansstraat in Walshoutem is al 73 jaar en in al die jaren is er weinig of niets veranderd, maar net dat maakt het charmant. «Onze zaak heeft een ziel.»

TEKST VANESSA DEKEYZER/ FOTO'S VANESSA DEKEYZER



KOFFIE NOÉ

• UIT HET HAGELAND •

«Het leven is geen 'chic' waard zonder koffie»

Michel ademt koffie. 'Het leven is geen 'chic' waard zonder koffie' is dan ook zijn leuze. «Ik ben opgegroeid tussen de koffiebonen. Als kind volgde ik met veel belangstelling alles wat er in de winkel

ben nu 64 jaar en ik sta nog elke dag om 5 uur op voor de zaak. Dat is geen opdracht, want ik doe graag wat ik doe. Helaas heb ik geen opvolger om de zaak verder te zetten. Maar ik denk daar nog niet te veel aan, want ik ga zeker nog niet stoppen», lacht Michel.

Redenen voor het succes

Plots gaat het 'belletje' in de winkel. Michel begroet de klant met naam. «Ik vind het belangrijk om iemand persoonlijk aan te spreken. Dat schept een band. Ik train me daar op, zo ken ik ook de namen van de kinderen en de kleinkinderen.»

Die gemoedelijkheid en de trouwe service zijn - naast de kwaliteit van het product - mede verantwoordelijk voor het succes van de zaak. «Mensen appreciëren het ook dat we nog altijd aan huis leveren met onze gekende wagen. We bedienen om de drie weken tweeduizend klanten. Vijftig procent daarvan woont in Wallonië, maar we zitten dan ook vlak bij de grens.»

In de winkelrekken

Michel is bijzonder fier dat zijn koffie in 2007 tot streekproduct werd uitgeroepen. «Dat 'labeltje' heeft ons geen wind-eieren gelegd», knipoogt Michel. Al staat zijn koffie in warenhuis Carrefour niet naast andere streekproducten. «Ik merkte dat onze koffie niet voldoende



Michel Meurice voor de winkel van Koffie Noé in de Bormansstraat.

Die geur van verse bonen is toch geweldig! En die juten zakken ...ik mis die wanneer ik op vakantie ben

MICHEL MEURIS
KOFFIEBRANDERIJ NOÉ

gebeurde. Mijn oom werd er gek van dat ik hem steeds op de voet volgde. Net als hem heb ik de 'feeling' om goede koffie te branden. Het is voor mij een blijvende zoektocht naar nieuwe smaken. Nieuwe combinaties maken met bonen uit verschillende landen en zo tot een lekkere blend komen... daar draait het om.» Michel toont ons de nieuwe lading bonen die net binnengekomen zijn. «Die geur van verse bonen is toch geweldig! En die juten zakken ... ik mis die wanneer ik op vakantie ben. Als ik weer thuis ben, ga ik dan ook meteen naar de winkel om de zakken te voelen. Je kunt daarmee lachen, maar dat is passie. Ik

opgemerkt werd tussen andere producten. Daarom heb ik gevraagd om hem samen met de andere koffies in de rekken te zetten. En plots verdubbelde de verkoop. Voortaan sta ik dus zij aan zij met Douwe Egberts. Of wij beter zijn? Dat wil ik niet gezegd hebben. Elke kof-

fie is anders. Koffie Noé is Koffie Noé: te nemen of te laten.»

Michel neemt nog een slokje van zijn koffie. «Ik drink hem altijd puur, zonder suiker. Je doet toch ook geen grenadine in champagne? En melk is voor kinderen», besluit Michel.

Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op www.hln.be/streekproduct.