



Het waren moeilijke tijden toen Gerard Loyson uit Koolskamp (Ardoonie) en zijn vrouw Jacqueline in 1982 besloten om als West-Vlamingen hun brood te gaan verdienen in het Spaanse Calpe. Ze deden dit samen met hun drie kinderen: Stefan, Mien en Carline. Op 15 december 1982 konden ze voor het eerst de deuren openen van Pastelería Flandes, dat in de loop der jaren een heus begrip is geworden. Belgische, Spaanse en vele andere klanten schenken de zogenaamde "Belgische bakker" telkens weer het vertrouwen door er regelmatig naar terug te keren.

De eerste jaren waren financieel bijzonder zwaar om te dragen, maar zo kon de familie met de verkoop van hun eerste appeltaart weer een hele doos eieren kopen ... de bloem hadden ze al mogen lenen bij een Spaanse stokbrood bakker. De drie kinderen hebben vele nachten geholpen om de touwtjes aan elkaar te knopen, maar mede hierdoor, en uiteraard door het harde werk van Gerard aan de oven en Jacqueline in de verkoop, konden ze na 8 jaar uitbreiden om er in 1990 een mooie cafetaria van te maken.

Een jaar later is zoon Stefan samen met zijn vrouw een bakkerij begonnen in Handzame en in juni 1997 besloot Gerard om ermee te stoppen en de zaak te splitsen, dochter Mien en haar man Krist Bardyn doen sindsdien de bakkerij (pastelería) verder. Krist staat nu nog steeds 's nachts aan de oven en Mien zorgt voor de patisserie en de verkoop.

De jongste dochter Carline neemt eveneens sinds juni 1997 de gezellige tea-room (cafetería) op zich. Naast heerlijke zelfgebakken (belegde) broodjes, met werkelijk de beste koffie van de streek, kan je er terecht voor snacks, vers gebakken pannenkoeken, ijs en nog veel meer lekkers.