



the SUMMER Times



Slagerij Dierendonck / Strandlaan 331 / Sint-Idesbald / T 058 51 12 87 / info@dierendonck.be
Atelier Dierendonck / Albert I Laan 106 / Nieuwpoort / T 058 24 20 12 / atelier@dierendonck.be

Openingsuren Nieuwpoort

8.30 - 18.30

GESLOTEN OP DINSDAG



Atelier | Slagerij
Dierendonck | Dierendonck

Nieuwpoort | Sint-Idesbald

Openingsuren Sint-Idesbald

8.00 - 18.30

GESLOTEN OP WOENSDAG

BACK
TO THE
ROOTS

OPEN
SOON

CARCASS

Misschien zag je al één en ander bewegen net om de hoek van slagerij Dierendonck in St-Idesbald. Of hoorde je al iets waaien over de nieuwe tasting room die Hendrik straks opent. De tasting wat? Inderdaad, hoog tijd voor meer tekst en uitleg bij CARCASS, die in het najaar de deuren opent.

CARCASS is naast Atelier en Slagerij Dierendonck de derde zaak van Hendrik en zijn vrouw Evelyne. Het wordt vooral een demoruimte waar geïnteresseerden op een leuke en interactieve manier kennis maken met het ambachtelijke slagersvak. Het idee voor CARCASS lag net zoals het vlees bij Dierendonck al veel langer te rijpen. Zelfs toen papa Raymond aan het roer stond, kwam er al geregeld volk achter de toog kijken. Die open geest en transparante werking bij de Dierendoncks was in de jaren '70 al zeer vooruitstrevend en werd ook in die tijd door veel klanten gesmaakt. Hendrik zijn vader zocht toen al naar een manier om zijn passie voor ambacht en gevoel voor traditie zoveel mogelijk te delen met al wie er voor open stond. Dat niet alleen de winkel maar ook het atelier vaak gezellig vol liep, ging Hendrik als kleine jongen niet onopgemerkt voorbij. Van zodra hij dus in de voetsporen van zijn papa trad, nam hij niet alleen de winkel van hem over maar vooral ook de hele filosofie van Dierendonck. Waarden als openheid en vakmanschap kreeg hij met de paplepel ingegeven. En iedereen die er werkt, is hiervan doordrongen.

BELEVING, R&D EN OPLEIDING

Klanten zijn dus al veel langer dan vandaag



welkom om een kijkje te nemen achter de schermen. Maar omdat dit steeds vaker gebeurt, is er toch nood aan extra ruimte nu. CARCASS krijgt verschillende functies maar bij alles wat er zal gebeuren, staan ambacht, transparantie, kwaliteit en beleving van vlees centraal. Kookclubs, bedrijven en het grote publiek zullen er ondermeer workshops en tastings kunnen volgen. Voor de eigen medewerkers en chefkoks dient de ruimte ook als een soort labo om nieuwe producten en recepten te bedenken. Hendrik wil bovendien ook samenwerken met scholen. Hij wil slagers in spé de mogelijkheid bieden om in zijn nieuwe tasting room de knepen van de ambacht te leren. Hendrik wil de passie voor het authentieke slagersvak doorgeven aan de volgende generatie, net zoals zijn vader het hem voordeed.

NOSE TO TAIL

CARCASS is dus bovenal back to basics en wat Hendrik drijft in alles wat hij doet. En dat begint al bij het kweken van de dieren. Een goede smaak en topkwaliteit zijn maar mogelijk als de runderen een goed leven zonder stress achter de rug hebben. Uit respect voor dierenwelzijn, streeft Hendrik ook het nose to tail principe na, waarbij het volledige dier verwerkt wordt. Iets waar nog veel te weinig mensen, zowel consumenten als professionals, zich bewust van zijn. De Engelse topchef Fergus Henderson werd hier alvast wereldberoemd mee maar het is een principe dat ook vader Raymond al toepaste, lang voor deze term zelfs werd uitgevonden en dat straks dus uitgebreid aan bod komt in CARCASS. Of hoe de cirkel straks helemaal rond is... 🐮

HENDRIK'S SUMMER HITS

Dick Dale and the Deltones · Miserlou 🐮
The Cramps · The Human Fly 🐮 Nouvelle Vague · Making plans for Nigel 🐮 Felix the Housecat · Sinnerman 🐮 The Sore Losers · Girls Gonna Break It 🐮

CULINARIA
2014



Ook dit jaar waren Hendrik en zijn team weer te gast op het gastronomisch evenement Culnaria in Brussel.

Ze draaiden pensen, hakten, kapt en grilden er op los. Tot groot jolijt van wie er bij was en al het lekkers mocht verorberen.

LEG MIJ OP DE ROOSTER!

“Wat moet ik meebrengen voor op de BBQ?” “Een beetje van alles!”. Klinkt dit bekend in de oren, dan hoeft je je hersenen niet meer te pijnigen als je bij ons in de winkel staat. We hebben speciaal voor deze zomer nieuwe grillassortimenten samengesteld. Kiezen tussen formule 1,2 of 3, simpel toch?

BACK TO BASICS



22,00 eur
prijs/prix p.p.
min. 4 pers.

1. Merguez met puur lam
Merguez pur agneau
2. La pressa pata negra gemarineerd /
Pressa pata negra marinée
3. Huisgemaakte witte worst met fijne
kruiden / Saucisse blanche aux fines
herbes de fabrication maison
4. Meatlover Ellisgourmetburger
5. Ouderwetse grove boerenworst
Saucisse de campagne à l'ancienne
6. Lamskoteletjes van Texel
Côtelettes d'agneau Texel
7. Extra gerijpte côte à l'os* / Côte à
l'os à maturation supérieure*

Ultimate Party



16,00 eur
prijs/prix p.p.
min. 4 pers.

1. Minimerguez
Mini-merguez
2. Kruidige grillworst
Saucisse à griller aux épices
3. BBQ spek
Lard BBQ
4. BBQ worst
Saucisse BBQ
5. Gemarineerde ribben
Spare ribs marinés
6. Gemarineerde kippenbout
Cuisses de poulet marinées
7. Gemarineerde steak
Steak mariné

ROCK-N-ROLL



17,50 eur
prijs/prix p.p.
min. 4 pers.

1. Kruidige grillworst
Saucisse à griller aux épices
2. Worstbrochette
Brochette de saucisses
3. Gemarineerde hoevekipfilet
Tandoori / Filet de poulet
fermier façon Tandoori
4. Spek van the Duke of Berkshire
Lard Duke of Berkshire'
5. Lamskroontje
Petite couronne d'agneau
6. Meatlover Ellisgourmetburger
7. Gerijpte entrecôte v/d chef*
Entrecôte du chef à maturation
supérieure

We voorzien 500 g vlees per persoon, te kiezen uit een mixed assortiment. Nous prévoyons 500 grammes de viande par personne, à choisir parmi un assortiment de viandes diverses.

OF JE WORST LUST / UNE SAUCISSE POUR VOUS?

MAANDAG LUNDI	DINSDAG MARDI	WOENSDAG MERCREDI	DONDERDAG JEUDI	VRIJDAG VENDREDI	ZATERDAG SAMEDI	ZONDAG DIMANCHE
KIPPENWORST MET CURRY	PESTOWORSTJES MET VERSE KRUIDEN	PESTOWORSTJES MET VERSE KRUIDEN	GROF GEMALEN ITALIAANSE VENKELWORST	LAMSKEFTA WORSTJES VOOR BIJ DE APERITIEF	WAGYU BURGERTIME / ITALIAANSE VENKELWORST	VERSE CHORIZOWORST VOLGENS HET RECEPT VAN EEN SPAANSE VRIENDIN
SAUCISSE DE POULET AU CURRY	SAUCISSE PESTO AUX HERBES FRAICHES	SAUCISSE PESTO AUX HERBES FRAICHES	SAUCISSES ITALIENNES GROSSI REMENT MOLLES AU FENOUIL	SAUCISSES D'AGNEAU KEFTA POUR L'APERITIF	WAGYU BURGERTIME / SAUCISSES ITALIENNES AU FENOUIL	SAUCISSES CHORIZO FRAICHES FAITES MAISON - RECETTE D'UNE AMIE ESPAGNOLE

HOEVEKIP met zandwortel & gele biet

POULET FERMER carotte des sables et betterave jaune



INGREDIENTS

- 4 filets de poulet des Landes
- 500g carotte des sables coupée
- 2 jus d'oranges
- 1 zeste d'orange
- 4 betteraves jaunes
- 50g de lard fumé
- 100g de beurre
- 2 brins de thym
- 100g mélange de graines citron vert, coriandre, thym citron, jus de citron, huile d'olive & ail

RECEPT / RECETTE

chef Benoit Dewitte

INGREDIENTEN

- 4 kipfilet van Landeskip
- 500g zandwortel in stukjes
- 2 jus van sinas
- 1 zeste van sinas
- 4 gele bieten
- 50g gerookt spek
- 100g boter
- 2 takjes thym
- 100g zadenmix
- limoen, koriander, citroentijm, limoensap, olijfolie & look

BEREIDING

- Bak de filets aan in boter en olijfolie met de aromaten
- Gaar de zandwortelen 35 min in de oven aan 62°C / rook kort in wat tijd voor het opdien
- Laat afkoelen, mix met de jus en zeste van sinas, olijfolie & kruid af
- Centrifugeer 2 gele bieten en werk op met boter, gerookt spek en tijd tot een licht botersausje
- Bak de zaden 25 min. in de oven aan 160°C
- Laten afkoelen en mengen met zeste van limoen en gehakte koriander

PREPARATION

- Saisissez les filets dans le beurre, l'huile et les aromates
- Faites cuire les carottes dans un four à 62°C pendant 35 min / fumez légèrement dans un peu de thym avant de servir
- Laissez refroidir, mixez le jus, le zeste d'orange, l'huile d'olive & assaisonnez
- Centrifugez 2 betteraves jaunes, faites monter au beurre, ajoutez le lard fumé et le thym jusqu'à obtention d'une sauce au beurre légère
- Faites revenir les graines pendant 25 minutes dans un four à 160°C
- Laissez refroidir et mélangez avec le zeste de citron vert et la coriandre hachée

GRILLEZ MOI !

“Que dois-je apporter pour le BBQ?” “Un peu de tout!”. Ça vous rappelle quelque chose? Ne paniquez plus: cet été nous avons sélectionné pour vous de nouveaux assortiments pour le BBQ. Choisissez tout simplement la formule qui vous convient!



Dierendonck & friends

Een lekker krokant pistoletje smaakt altijd. Het typisch Belgisch exemplaar met de inkeping in het midden is het uithangbord van Pistolet Original in Brussel, the place to be voor een snelle hap. Valerie Lepa bedacht het concept en serveert elke dag tientallen pistolets met telkens een originele vulling. Zo zijn er ook heerlijke combi to be voor een snelle hap. Zo zijn er ook heerlijke combinaties met potjesvlees en american van bij Dierendonck.

PISTOLET OLE OLE

PISTOLET ORIGINAL

COMPTOIR EPICERIE

belgian taste

Le bonheur de croquer dans un pistolet à pleines dents, une sensation que Valérie Lepa à voulu recréer dans son concept de restauration rapide typiquement belge situé à Bruxelles. C'est sous l'enseigne Pistolet Original qu'elle nous fait redécouvrir ce petit pain bien de chez nous en l'habillant de Potjesvlees et d'américain Rouge des Flandres de chez Dierendonck.

pistolet-original.be

ALLEZ PISTOLET

FESTIVALITIS



Dierendonck op de Werchter weide

Als fervent muziekiefhebber en concertganger zal je Hendrik Dierendonck deze zomer wel treffen op de weide van Werchter. Niet alleen om een optreden mee te pikken maar ook om Dierendonck vlees te bezorgen in de Werchter Steakhouse. Een perfect stukje vlees eten van verschillende rassen en rijpingen met live achtergrondmuziek en festival ambiance inbegrepen. Een complete beleving van het hele festivalgebeuren dus!

www.rockvillage.be

Dierendonck au festival de Werchter

Amateur de musique et de festivals, Hendrik est un habitué de Werchter. Cet été vous le croirez peut-être au détour d'un concert... ou la Werchter Steakhouse. Dierendonck est en effet le fournisseur attiré de viandes mûries pour le Rock Village. Quel bonheur de pouvoir déguster notre sélection de viandes dans ce cadre rock&roll!

KLAPS VAN DE BEENHOUWER LE LEXIQUE DU BOUCHER

PLUMA gespekt stukje tussen schouder en nek van Iberico varken
morceau de viande marbré provenant de la partie entre l'épaule et le cou du cochon Iberica

KEFTA

lamsgehakt op een stokje, uit de Perzische keuken
brochette d'haché d'agneau
Origine: cuisine perse

Pas de saucisse à l'unité chez Dierendonck

Ook fashionista's eten graag eens hun buikje rond, al lijkt dat niet altijd zo. Ze houden zelfs van een lekker stukje vlees, zo blijkt. Geen toeval dus dat de Luikse ontwerper Jean-Paul Lespagnard aan Hendrik Dierendonck vroeg om vlees te leveren tijdens de fashion week in Parijs. De excentrieke designer ontmoette Hendrik op Culinaria en de twee leken elkaar meteen te inspireren. Journalisten en modelleefhebbers die straks in Parijs de voorstelling van zijn nieuwe collectie bijwonen, zullen dus ook volop kunnen genieten van culinaire hoogstandjes uit St-Idesbald.

Ce n'est pas parce qu'on est fan de mode qu'on ne peut pas être mordu de viande! Le créateur Liégeois Jean-Paul Lespagnard en est la preuve. En amateur de bonnes choses Jean-Paul a décidé de confier à Hendrik la mise en bouche de son prochain défilé à la fashion week de Paris. Journalistes et fashionistas y découvriront donc non seulement une nouvelle collection couture, mais aussi les créations de Hendrik venues droit de St Idesbald.



Jef Laseure (57) hoeft 's morgens nooit ver te lopen voor zijn werk. Hij woont net om de hoek van slagerij Dierendonck, waar hij chef charcutier is. 5 jaar geleden ruilde hij onze hoofdstad in voor gezonde zeelucht en een leuk appartement in St-Idesbald. Wat hij precies wou gaan doen, wist hij toen nog niet. Eerst gunde hij zichzelf wel wat rust na een drukke loopbaan in Brussel.

“Ik groeide nachts aan 'bachten de Kupe', in de streek van Poperinge waar mijn ouders een boerderij hadden. Het landbouwersleven zegde me weinig, maar wanneer de beenhouwer langs kwam om beesten te slachten, stond ik altijd op de eerste rij!” Op zijn zestiende ruilde hij Latijn-Grieks in voor een leercontract bij de slager in Haringe. Die stuurde Jef naar Brussel om er nog meer knepen van het vak te leren.

De Westhoek leek verder weg dan ooit en dus ging Jef aan de slag bij slagerij Romil in Laken, waar hij 30 jaar bleef plakken. Toen Romil zich steeds meer als traiteur profileerde, wilde Jef 'back to the roots'. Terug naar West-Vlaanderen. Dat Jeff uiteindelijk bij Hendrik aan de slag zou gaan, had hij als toerist wel eens stiekem durven denken. De passie voor vlees en de liefde voor het authentieke beenhouwersvak delen ze als geen ander. “Dat ik nu boven de nieuwe tasting room woon, is misschien toch niet zo toevallig allemaal. It was meant to be, zeggen ze dan...”

Jef Laseure (57) a le luxe de ne pas devoir aller bien loin pour se rendre au travail. Il habite à quelques rues à peine de la boucherie Dierendonck où il est Chef Charcutier. Originaire de Bruxelles Jef décida il a quelques années de changer d'air en de déménager vers la côte, dans un appartement à St Idesbald. Au moment de déménager Jef ne savait pas encore ce qu'il allait faire. Mais il savait qu'il avait besoin de laisser derrière lui le tumulte de la ville.

“J'ai grandi à 'Bachten de Kupe', dans la région de Poperinge où mes parents étaient fermiers. La vie à la campagne n'était pas faite pour moi. Mais quand le boucher passa pour abattre les bêtes j'étais toujours au premier rang!”. A 16 ans Jef changea d'orientation et passa de ses études de Latin-Grec à une formation de boucher chez un boucher de Haringe. C'est ce dernier qui l'envoya en apprentissage à Bruxelles.

Jef quitta sa terre natale du Westhoek pour construire sa carrière chez le boucher Romil à Laeken. Il y resta 30 ans. Lorsque ce dernier choisit de développer son offre traiteur ce fut le signe que Jef attendait pour aux sources et au métier d'artisan boucher. Jef n'avait jamais pensé travailler un jour pour Dierendonck. Mais Hendrik et lui se sont trouvés à travers leur passion pour la viande et l'amour du métier. “J'habite maintenant au dessus du nouvel atelier de dégustation. Le hasard fait parfois bien les choses...”

MOKJAI

Mokja betekent letterlijk 'laten we eten' en staat vooral voor gezellig met je vrienden rond een tafeltje met ingebouwde grill nieuwe smaken ontdekken. Deze Koreaanse BBQ beleving is een absolute aanrader.

mokja.be

Mokja veut dire "mangeons" et est synonyme de convivialité. Un BBQ Coréen qui vous permet de partager un moment de plaisir avec vos amis autour d'une table grill. Une belle découverte!



Bij Atelier Dierendonck in Nieuwpoort is er deze zomer een pop-up hoek van Ellis Gourmet Burger. Onze klanten zullen er de Meat Lover by Dierendonck kunnen proeven. Een lekkere burger en passant, om vingers en duimen bij af te likken.

Tout comme l'été passé l'Atelier Dierendonck de Nieuport accueillera de nouveau un pop up. Cette année ce sera au tour de Ellis Burger. Venez découvrir le fameux hamburger Meat Lover by Dierendonck au détour de vos courses ou en revenant de la plage. Un petit plaisir qui fera assurément le bonheur des petits et des grands!



the SUMMER

Cimes



Slagerij Dierendonck / Strandlaan 331 / Sint-Idesbald / T 058 51 12 87 / info@dierendonck.be
Atelier Dierendonck / Albert I Laan 106 / Nieuwpoort / T 058 24 20 12 / atelier@dierendonck.be

Horaires d'été | Nieuwpoort

8.30 - 18.30

FERMÉ LE MARDI



Atelier | Slagerij
Dierendonck | Dierendonck
Nieuwpoort | Sint-Idesbald

Horaires d'été | Sint-Idesbald

8.00 - 18.30

FERMÉ LE MERCREDI

BACK
TO THE
ROOTS

OPEN
SOON

CARCASS

Vous aviez peut-être déjà remarqué l'activité à l'arrière de la boucherie Dierendonck? Peut-être avez vous même entendu parler du nouvel atelier de dégustation que Hendrik ouvrira bientôt? Un atelier de dégustation? En effet, il est plus que temps de vous donner un peu plus d'informations sur CARCASS qui ouvrira ses portes à l'automne.

CARCASS n'est autre que le troisième point de vente dans la lignée de l'Atelier et de la boucherie Dierendonck. Une invitation de Hendrik et son épouse Evelyne, à venir découvrir le métier de boucher de façon ludique et interactive à travers des démonstrations et des work shops.

L'idée pour Carcass n'est pas nouvelle. Mais tout comme la viande elle a été dûment maturée. Du temps de papa Raymond les clients venaient déjà régulièrement voir ce qui se passait derrière le comptoir... une ouverture d'esprit et une transparence hors du commun pour les années '70.

A travers cette démarche le père de Hendrik avait l'ambition de partager sa passion pour le métier avec les gens qui s'y intéressaient. Cette volonté n'est pas passée inaperçue chez son fils qui voyait régulièrement le magasin et l'atelier se remplir de gens enthousiastes et curieux. Lorsque Hendrik reprit les rennes il s'inscrit dans la philosophie et la tradition de son père. Il devint ambassadeur de ces valeurs qui infusent tout ce qui se fait chez Dierendonck: la passion du métier et du produit, l'ouverture d'esprit et le partage.



DECOUVERTE, R&D EN FORMATION

Ça fait donc longtemps que les clients de Dierendonck sont invités à venir voir ce qui se passe en coulisses. Les curieux ne manquent pas et le manque de place se fait régulièrement ressentir. C'est à travers CARCASS que Dierendonck a trouvé la solution à ce problème. Non seulement l'enseigne disposera-t-elle d'un espace supplémentaire mais elle aura de plus la possibilité d'organiser une plus large palette d'activités autour des valeurs fondamentales de l'enseigne: l'artisanat, la transparence, le souci de la qualité et la découverte de la viande. Clubs de cuisine, sociétés et le grand public pourront y participer à des workshops. Les membres de l'équipe pourront y être formés et utiliser l'espace comme laboratoire. Les écoles y trouveront un endroit où former leurs élèves sur le terrain. L'idée de Hendrik est en effet très simple: il veut partager sa passion et transmettre son savoir... comme son père l'a toujours fait.

NOSE TO TAIL

CARCASS est donc avant tout un retour à l'essentiel, un principe que Hendrik honore de la fourche à la fourchette. Ça commence aussi au niveau de l'élevage des animaux. Un goût généreux et une qualité exceptionnelle ne sont possibles que si les animaux ont eu une vie sans stress. Mais au delà de ça il est tout aussi important de travailler l'entièreté de l'animal afin qu'aucune partie ne soit jetée. Ce mouvement, que les anglais appellent le *nose to tail*, est encore méconnu de la plupart des consommateurs et parfois même des professionnels. C'est le chef britannique Fergus Handerson qui est souvent cité comme le fondateur cette philosophie... mais bien avant lui Raymond l'appliquait déjà dans sa boucherie. Inventer, c'est ce ressouvenir. 🐮

HENDRIK'S SUMMER HITS

Dick Dale and the Deltones · Miserlou 🐮
The Cramps · The Human Fly 🐮 Nouvelle
Vague · Making plans for Nigel 🐮 Felix
the Housecat · Sinnerman 🐮 The Sore
Losers · Girls Gonna Break It 🐮

CULI
NARIA
2014



Cette année Hendrik et son équipe étaient de nouveau invités à participer à Culinaria, l'événement gastronomique phare de Bruxelles. La présence de Dierendonck n'est pas passée inaperçue. L'équipe s'y est donnée à coeur joie et y a préparé un vrai festin pour le plus grand bonheur des passants.