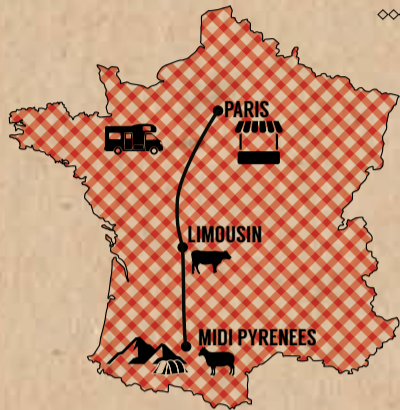


# THE DIERENDONCK TIMES

CARCASSE / HENRI CHRISTIAENLAAN 5 / SINT-IDESBALD / T 058 51 72 49 / INFO@CARCASSE.BE • OPENINGSUREN / 12:00-14:30 // 18:00-21:00 • GESLOTEN / DINSDAG, WOENSDAG & DONDERDAG (SCHOOLVAKANTIE: DOND OPEN)



## BUTCHERS ON THE ROAD



- ER WAS EENS... HET EERSTE BOEK OVER HENDRIK DIERENDONCK -

bewijsmateriaal van vrijkomt, horen we je denken. Toch worden de meest smakelijke details van deze unieke reis ongetwijfeld ook gepubliceerd in het eerste boek over Hendrik Dierendonck. Culinair journalist René Sèpul en fotograaf Thomas Sweertvaegher gingen samen met Hendrik en medewerker Tom op bezoek bij verschillende Franse leveranciers, die mee het verhaal van Dierendonck hebben geschreven. Het reisverslag is maar één van

de vele hoofdstukken die de auteur nu aan het neerpennen is. Het boek schetst vooral de visie van Hendrik op het slagersvak en zijn onverzadigbare

Vier mannen op roadtrip naar de Pyreneeën. Als daar maar geen

passie voor ambacht en terroir. Op het boek is het nog even wachten en dus zorgen wij in deze krant alvast voor een beknopt reisverslag. De

campingcar hield eerst halt in Parijs. Na een heerlijk diner bij klant Bruno Verjus van restaurant Table en enkele uren slaap, bezochten ze de vroegmarkt van Rungis. Na een stevig ontbijt met frieten en entrecôte om 7u 's ochtends reed het viertal door naar Lozère om langs te gaan bij kwekers van het beroemde Limousin kalf. Het nose to tail principe, waarbij niets van de koe verloren gaat, werd ook hier mooi geïllustreerd. Dat de huiden van deze

merken als Chanel en Hermès gaan, was zelfs voor Hendrik een verrassing. De Franse Pyreneeën was de volgende halte. Hier namen schapenherders

de vier mannen mee op sleeptouw doorheen het hooggebergte en maakten ze op drieduizend meter hun eigen vlees klaar met bijeengesprokkeld hout.



Dat hierbij niet alles op wieltjes liep, zal de auteur wellicht meegeven in het boek, dat in het najaar in de boekenrekken zal liggen. [uitgeverij Kannibaal]

## CARNE DIEM by CARCASSE

Met ons Belgisch weertje moet je profiteren van de goeie momenten. Daarom kunnen bezoekers van ons restaurant Carcasse voortaan ook buiten genieten van een apero, Dierendonck snacks en charcuterie. Voor de real stuff verkassen we je naar binnen waar je indien gewenst even kan meekijken in de potten van de chefkok. Voor wie nog geen plaatsje wist te veroveren: slechts 20 mensen kunnen nog online reserveren. Voortaan houden we elke dag 10 plaatsen vrij voor wie à l'improviste wil binnenwippen voor een goed stuk vlees. Carne diem!

Henri Christiaenlaan 5 · Sint-Idesbald  
+32 (0)58 51 72 49 · info@carcasse.be

Carcasse is geopend van vrijdag t.e.m. maandag en tijdens schoolvakanties ook op donderdag.



## WORKSHOPS

Het zal vegetariërs worst wezen hoe je vlees versnijdt.  
WIL JIJ HET WEL WETEN?



In het najaar organiseren we een reeks workshops waarbij je zelf het slagersschort mag aantrekken. Hoe kan je rund, varken en lam bereiden? Hou onze website en FB pagina in de gaten en schrijf je tijdig in op één van onderstaande sessies!

### CUT THE CRAP

rund versnijden in al zijn puurheid, met zorg en vakkundigheid

### LA FÊTE DU COCHON

spek, pensen en worsten draaien

### GRILLTECHNIKEN

een lekker stuk behandel je met respect

### NOSE TO TAIL LAM

leer hoe je thuis je eigen lam kan versnijden

### THE BUTCHER'S BLOCK

Hendrik's eigenzinnige kijk op de slagerij

### CHARCUTERIE

word de koning of koningin van de paté, rillettes, potjesvlees of jambon persillé

## THE BUTCHERY



Met de komst van restaurant Carcasse barst de werkplek in St-Idesbald stilaan uit zijn voegen. Voor het vlees in de pan gaat, mogen de gasten trouwens ook even achter de schermen kijken en er zelfs een workshop volgen. Het slagersteam heeft dus meer nood aan ruimte en gaat na de zomer aan de slag in een nieuw versnijdingsatelier in Veurne.

Ook hier verloopt de verwerking van het vlees op ambachtelijke wijze. De extra ruimte in deze Butchery zorgt er wel voor dat er gewerkt zal worden met innovatieve, duurzame technieken en materialen. Passie en terroir blijven daarbij de belangrijkste ingrediënten. Opvallend is de transparantie van het gebouw. Ook hier zullen geïnteresseerden én scholen kennis kunnen maken met het slagersvak zoals Hendrik dat tot op vandaag uitoefent en graag ziet evolueren. Het nieuwe atelier wordt eigenlijk het kloppend hart van de twee winkels in Nieuwpoort en St-Idesbald. Met The Butchery kan het Dierendonck team ook blijven beantwoorden aan de toenemende vraag van klanten en restaurants.

FOTO'S VAN DE BUTCHERY IN WORDING BINNENKORT OP ONZE FACEBOOKPAGINA!



# FLEMISH FOOD BASH

## ON THE BEACH

### 5 juli / juillet 2015

Voor Oostduinkerke was het alvast 'the beach party of the year'. De organisator van Flemish Food Bash, dat vorig jaar voor het eerst in Antwerpen plaats vond, verhuisde voor de tweede editie naar het strand. Een groot eetfeest met zand tussen de tenen dus. Maar liefst 40 chefs uit alle hoeken van de wereld lieten er de mensen proeven van allerlei lekkers. Ook Hendrik Dierendonck en zijn team waren van de partij om vlees te versnijden en te bereiden. Het 18 uur durende strandfeest telde maar liefst 5000 bezoekers. Pas om 6 uur 's ochtends werden de die hard feestvierders naar bed gestuurd.

FLEMISHFOODBASH.COM

Pour Oostduinkerke, il s'agissait déjà de la "beach party de l'année". L'organisateur du festival Flemish Food Bash, qui s'est tenu l'année passée pour la première fois à Anvers, déménage pour sa deuxième édition vers la plage. Un énorme festin culinaire avec les doigts de pieds en éventail.

Pas de moins de 40 chefs issus des quatre coins du monde ont permis aux participants de se délecter tous azimuts. Il va de soi que Hendrik Dierendonck et son équipe n'ont pas manqué à l'appel et ont découpé et préparé des viandes en public. La beach party, longue de 18 heures, a attiré pas moins de 5000 visiteurs. Ce n'est qu'à 6 heures du matin que les fêtards invétérés ont été renvoyés au bercail.



# POP UP the pistolet

2.07 - 23.08  
ATELIER NIEUWPOORT  
11H > 17H30

Wie bij Pistolet Original in Brussel binnen wipt voor een snelle lunch, zal er ook Dierendonck aantreffen op de kaart. De heerlijke krokante pistoletjes mét inkeping worden er rijkelijk belegd met Dierendonck american, roastbeef, hamburger of geperste kop. Geen toeval dus dat Hendrik de beroemde Brusselse pistoletjes deze zomer ook aan zee wil serveren. In de pop-up hoek bij Atelier Dierendonck in Nieuwpoort kan je de hele vakantie en passant een ambachtelijk pistoletje naar binnen spelen. Je kan gezellig aanschrijven aan een lange picknicktafel maar take away kan natuurlijk ook!

Quiconque se rendant chez Pistolet Original à Bruxelles pour profiter d'un repas rapide, trouvera également Dierendonck sur le menu. Les délicieux petits pistolets croquants, préalablement coupés, y sont généreusement garnis avec de l'américain, du rosbif, de l'hamburger ou de la tête pressée Dierendonck. Il n'est donc pas un hasard que Hendrik servira cet été les célèbres petits pistolets bruxellois à la mer. Pendant toutes les vacances, vous et les vacanciers pourrez profiter d'un petit pistolet artisanal dans le coin pop-up de l'Atelier Dierendonck à Nieuport. Vous pourrez vous joindre aux convives installés sur une longue table de pique-nique, mais il vous est également loisible d'emporter votre nourriture !

**• PISTOLET ORIGINAL •**  
**AMERICAIN & TUINKERS/CRESSONS**  
**ROSBIF & KNOLSOLDER/ CÉLERIS-RAVES**  
**GEHAKTBAL/BOULETTES MAYON(N)AISE & SALADE**

**WEKELIJKE SPECIAL**  
**OFFRE HEBDOMADAIRE SPÉCIALE**

**• DRANK / BOISSON •**  
**KEUZE UIT GRATIS WATER AAN Tafel,**  
**WIJN EN BIER TARAS BOULBA**  
**CHOIX ENTRE DE L'EAU GRATUITE À TABLE,**  
**DU VIN ET DE LA BIÈRE TARAS BOULBA**

LAAT ONS VIA TWITTER WETEN WAT JOUW FAVORIETE POP-UP PISTOLET IS MET DE HASHTAG #DDPISTOLET SURFZ SUR TWITTER ET COMMUNIQUEZ-NOUS VOTRE PISTOLET POP-UP PRÉFÉRÉ À L'AIDE DE L'HASHTAG #DDPISTOLET.



Wie in de Oosthoekduinen enkele koeien ziet opduiken, hoeft geen alarm te slaan. Agentschap voor Natuur en Bos besloot om een lokaal runderras te laten grazen in dit natuurgebied in De Panne. De keuze viel op het West-Vlaams rood rund. Enkele koeien ruiden de weide van Raymond Dierendonck voor een nieuwe stek in de duinen. Daar zullen ze 9 maanden per jaar verblijven. Alleen bij vriesweer gaan de koeien op stal.

[samenwerking Agentschap voor Natuur & Bos / collaboration de l'Agence Natuur & Bos]

## les vaches de RAYMOND zijn koeien

Quiconque apercevrait quelques vaches gambadant dans la zone dunaire de Oosthoek, ne doit pas donner l'alerte. L'agence "Natuur & Bos" a décidé de permettre à une race bovine locale de paître dans cette zone naturelle de La Panne. Le choix s'est porté sur le boeuf rouge de Flandre-Occidentale. Quelques vaches ont quitté la prairie de Raymond Dierendonck pour s'établir dans les dunes. Elles y séjourneront 9 mois par an. Ce n'est que par temps de gel que les vaches seront ramenées à l'étable.



# D-SHOP

## LEDEREN SCHORTEN VAN NIYONA

Niet dat we de producenten van waspoeder niet genegen zijn, maar het aanbod van Niyona konden we niet weigeren. Dit ambachtelijk Brussels atelier, gespecialiseerd in lederbewerking, vroeg aan Dierendonck om enkele schorten te mogen ontwerpen voor de slagers. Het resultaat zijn verbluffend mooie bruine lederen exemplaren, die elke slager met plezier voorbindt. En ook de messenschede is niet alleen erg praktisch maar krijgt in het atelier nu al het aanzien van de alom gekende 'leatherman' uit onze jeugdijaren.



## TABLIERS EN CUIR DE NIYONA

Loin de nous l'idée de rejeter les producteurs de poudre à lessiver, il nous a été impossible de refuser l'offre de Niyona. Cet atelier artisanal bruxellois, spécialisé dans le traitement du cuir, a demandé à Dierendonck la permission de pouvoir créer quelques tabliers destinés aux bouchers. Le résultat est à couper le souffle : de magnifiques tabliers bruns que chaque boucher enfiler avec plaisir. En outre, la gaine de couteau revêt non seulement une utilité très pratique, mais jouit également d'un succès considérable dans l'atelier grâce à sa célèbre marque "leatherman", qui rappelle l'enfance.



# SKATE AND DESTROY

De kans dat je Hendrik nog al skatend ziet voorbij rijden, is klein. Zijn skateboard staat meer op stal dan de koeien van Raymond maar de liefde voor deze sport is lang niet over. Zo kunnen de nieuwe uitbaters van de Brugse skateshop 911 op Hendrik zijn steun rekenen. Op hun zomerse skate events worden de jonge skaters getraakteerd op een heerlijke Dierendonck barbecue.

## TAG & WIN

Maak foto's of filmpjes van je skatende zelf in actie en tag @Dierendonck op je Twitter, Instagram of Facebook account. De skaters met de leukste actiefoto's maken kans op een coole Dierendonck hoodie!

La chance de voir encore passer Hendrik en skateboard est relativement mince. Son skateboard passe plus de temps dans l'étable que les vaches de Raymond. Toutefois, son amour pour ce sport est loin d'être révolu. De fait, les nouveaux exploitants du skateshop 911 à Bruges peuvent compter sur le soutien de Hendrik. Lors des événements estivaux de skate, les jeunes skaters ont le plaisir de venir se restaurer gratuitement lors d'un délicieux barbecue Dierendonck.

## TAG & WIN

Faites des photos ou des petits films de vous en pleine action skate et publiez-les en taguant @Dierendonck sur votre compte Twitter, Instagram ou Facebook. Les skaters ayant les plus chouettes photos en action peuvent gagner un superbe sweat-shirt à capuche Dierendonck !



# VAN VLEES & BLOED

GAUTIER BERDIN (31)

Al vijf jaar steekt Gautier zowat elke dag de Franse grens over. Toen hij zijn droom om professioneel hockeyer te worden opgaf, leerde hij via een lokale slager in Duinkerke Hendrik Dierendonck kennen. Zijn apart imago en dus ging hij aan de slag in de slagerij in St-Idesbald.

Hij is er niet alleen verantwoordelijk voor de aankopen op de Parijse vroegmarkt maar ook voor de bestellingen van de restaurants. Dat hij voor heel wat Vlaamse topchefs werkt en samen met hen ook nieuwe technieken kan uitproberen, schrikt hem niet af. "Het zijn niet zozeer die sterrenklanten die me trots maken, wel de sterrenproducten waar ik elke dag mee aan de slag mag!". Gautier geeft trouwens voor elke klant het beste van zichzelf en hetzelfde geldt voor de dieren, die hij gebruikt. "Ik apprecieer elk stuk van elk dier. Zelfs de minder nobele stukken, weten we hier naar waarde te schatten." Gautier is al even ambitieus als zijn werkgever en ziet Dierendonck alleen nog maar groeien. Hij hoopt alvast nog lang deel uit te maken van dit boeiende verhaal. "En hopelijk vind ik ook eens meer een gaatje in mijn drukke agenda, om zelf eens bij één van onze klanten aan tafel te kunnen schuiven."



# EN CHAIR ET OS

GAUTIER BERDIN (31)

Cela fait maintenant cinq ans que Gautier traverse quasi tous les jours la frontière française. Lorsqu'il abandonna son rêve de devenir un joueur de hockey professionnel, il apprit, par l'entremise d'un boucher local à Dunkerque, à connaître Hendrik Dierendonck. L'image particulière et le côté rock'n roll de Hendrik ont plu à Gautier tout au autant que la piste de glace. Ainsi, il commença sa carrière dans la boucherie à Saint-Idesbald. Aujourd'hui, il n'est pas seulement responsable des achats sur le marché matinal parisien, mais également des commandes des restaurants. Le fait de travailler pour autant de chefs flamands de renom et de pouvoir essayer avec eux de nouvelles techniques, ne l'effraie pas. "Ce ne sont pas spécialement les clients étoilés qui me rendent fier, mais plutôt les produits avec lesquels je travaille tous les jours !" D'ailleurs, Gautier donne le meilleur de lui-même à chaque client et fait de même pour les animaux qu'il utilise. "J'apprécie chaque partie de chaque animal. Même les parties moins nobles sont appréciées à leur juste valeur". Gautier est aussi ambitieux que son employeur et prévoit que Dierendonck continuera son expansion. Il espère poursuivre cette aventure passionnante encore longtemps. "Enfin, j'espère encore pouvoir trouver un peu de temps dans mon agenda chargé afin de pouvoir aller manger chez l'un de nos clients."

# CARCASSE PLAYLIST

Niemand minder dan Wiebe Loccuifer van de Belgische electroband The Subs stelde de playlist van ons restaurant Carcasse samen. De man achter het populaire 'The Face of the Planet' zorgde ervoor dat in één week tijd geen enkel nummer twee keer door de boxen blaast. Hier alvast een greep uit the one and only Carcasse music list.

- THE STROKES  
UNDER COVER OF DARKNESS
- FLEETWOOD MAC  
"THE CHAIN"
- CREEDENCE CLEARWATER REVIVAL  
"I PUT A SPELL ON YOU"
- MEMPHIS MINNIE  
"PIGMEAT ON THE LINE"
- ARCTIC MONKEYS  
"ARABELLA"
- BEASTIE BOYS  
"TRANSITIONS"
- QUEENS OF THE STONE AGE  
"IF I HAD A TAIL"
- THE WHO  
"BABY O RILEY"
- THE STOOGES  
"1969"
- FUGAZI  
"WAITING ROOM"
- JOHNNY CASH  
"JACKSON"
- JJ CALE  
"CAJUN MOON"
- HANK WILLIAMS  
"HONKY TONKIN"
- FRANK ZAPPA  
"DON'T EAT YELLOW SNOW"
- THIN LIZZY  
"THE BOYS ARE BACK IN TOWN"

C'est Wiebe Loccuifer en personne, du groupe électro belge The Subs, qui a composé la playlist de notre restaurant Carcasse. L'homme derrière la célèbre chanson "The Face of the Planet" a fait en sorte, pendant toute une semaine, que la même piste ne passe pas deux fois. Voici déjà un aperçu de la liste musical unique de Carcasse.

# WHAT BBQ MOOD ARE YOU IN?

22.00 EUR  
PRIJS/PRIX P.P. MIN. 4 PERS.

## BACK TO BASICS

- Merguez met puur lam  
*Merguez pur agneau*
- La pressa pata negra brochette gemarineerd  
*La brochette pressa pata negra marinée*
- BBQ spek  
*Saucisse blanche witte worst met fijne kruiden*  
*Saucisse blanche aux fines herbes de fabrication maison*
- Meatlover hamburger / Ellisgourmetburger  
*Saucisse de campagne à l'ancienne*
- Lamskroketjes van Texel  
*Côtelettes d'agneau Texel*
- Extra gerijpte côte à l'os (4-8 wkn naar keuze\*)  
*Côte à l'os à maturation supérieure*  
*(4 à 8 semaines au choix\*)*

16.00 EUR  
PRIJS/PRIX P.P. MIN. 4 PERS.

## ULTIMATE PARTY

- Minimerguez  
*Mini-merguez*
- Kruidige grillworst  
*Saucisse à griller aux épices*
- BBQ spek  
*Lard BBQ*
- BBQ worst  
*Saucisse BBQ*
- Gemarineerde ribben  
*Spare ribs marinés*
- Gemarineerde kippenbout  
*Cuisses de poulet marinées*
- Gemarineerde steak  
*Steak mariné*

17.50 EUR  
PRIJS/PRIX P.P. MIN. 4 PERS.

## ROCK-'N-ROLL

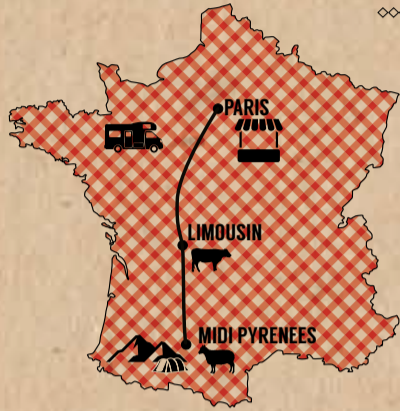
- Kruidige grillworst  
*Saucisse à griller aux épices*
- Worstbrochette  
*Brochette de saucisses*
- Gemarineerde hoekvleefilet Tandoori  
*Filet de poulet fermier façon Tandoori*
- Spek van de Duke of Berkshire  
*Lard 'Duke of Berkshire'*
- Lamskroentje  
*Petite couronne d'agneau*
- Meatlover hamburger / Elligourmetburger  
*Entrecôte du chef à maturation supérieure*  
*(4 à 8 semaines au choix\*)*

\*prijs varieert bij: Rubia Gallega, Chianina, etc. le prix varie selon la race



# THE DIERENDONCK TIMES

CARCASSE / HENRI CHRISTIAENLAAN 5 / SINT-IDESBALD / T 058 51 72 49 / INFO@CARCASSE.BE • HEURES D'OUVERTURE / 12.00-14.30 // 18.00-21.00 • FERMÉ / MARDI, MERCREDI & JEUDI\* (VACANCES SCOLAIRES OUVERT JEU.)



## BOUCHERS EN VADROUILLE



- IL ÉTAIT UNE FOIS... LE PREMIER LIVRE RELATIF À HENDRIK DIERENDONCK -

Quatre hommes en escapade vers les Pyrénées.

On lit déjà dans vos pensées:

l'artisanat et le terroir. Bien qu'il faille prendre son mal en patience car le livre ne sortira pas tout de suite, nous vous dressons d'ores et déjà, dans ce journal, un récit de

voyage sommaire. Le camping-car s'arrêta d'abord à Paris. À l'issue d'un délicieux dîner chez le client Bruno Verjus dans le restaurant "Table" et de quelques heures de sommeil, ils visitèrent le marché matinal de Rungis. Ensuite, après s'être sustentés de frites et d'une entrecôte à 7 heures du matin, nos quatre gaillards prirent la route en direction de Lozère pour y rencontrer les éleveurs du célèbre veau limousin. Le principe "de la tête au pied", qui consiste à ne rien perdre de la bête, a également été bien illustré. Hendrik lui-même

amenèrent les quatre aventuriers en haute montagne et préparèrent, à trois mille mètres d'altitude, leur propre viande avec du bois qu'ils avaient rassemblé. L'auteur

pourvu seulement qu'il n'y ait pas de preuve de ce voyage. Toutefois, les détails les plus croustillants de cette virée unique seront incontestablement publiés dans le premier livre relatif à Hendrik Dierendonck.

Le journaliste culinaire René Sépul et le photographe Thomas Sweertvaegher, accompagnés de Hendrik et de son collaborateur Tom, se sont rendus auprès de plusieurs fournisseurs français, ayant d'ailleurs apporté leur aide à la rédaction de l'histoire de M. Dierendonck. Le récit de voyage ne constitue qu'un des nombreux chapitres que l'auteur couche en ce moment sur papier. Le livre traite principalement de la vision de Hendrik sur la profession de boucher et de sa passion insatiable pour



s'étonna que les peaux de certaines vaches aillent à des marques comme Chanel et Hermès. L'arrêt suivant était les Pyrénées françaises. Une fois sur place, les bergers



expliquera probablement, dans son livre qui sera à disposition dès l'automne, que cet épisode de l'aventure n'était pas de tout repos. [éditions Kannibaal]

## CARNE DIEM by CARCASSE

Au vu de la météo en Belgique, il faut savoir profiter des bons moments à l'étranger. C'est la raison pour laquelle il est désormais loisible aux visiteurs de notre restaurant Carcasse de profiter d'un apéritif, de hors-d'œuvre Dierendonck et de charcuterie à l'extérieur. Afin de pouvoir jeter un œil aux plats plus consistants, nous nous rendons à l'intérieur où il est possible, si vous le souhaitez, d'assister à la préparation du chef de cuisine. Pour quiconque n'étant pas parvenu à obtenir une place, il convient de savoir que seulement 20 personnes peuvent réserver en ligne. Nous gardons dorénavant 10 places de libre pour ceux qui souhaitent passer à l'improviste en vue de se délecter d'un bon morceau de viande. Carne diem !

Henri Christiaenlaan 5 · Sint-Idesbald  
+32 (0)58 51 72 49 · info@carcasse.be

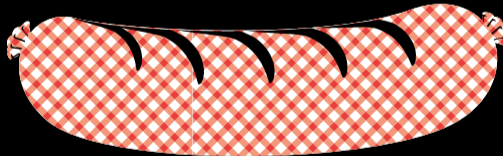
Carcasse est ouvert du vendredi au lundi inclus et pendant les vacances les scolaires, du jeudi au lundi inclus.



## WORKSHOPS

Apprendre à un végétarien à couper de la viande ne n'aura pas du tout son attention.

MAIS VOUS, ÇA VOUS DIRAIT ?



Pendant l'automne, nous organiserons une série d'ateliers au cours desquels il vous sera loisible d'enfiler votre tablier de boucher. Comment préparer la viande de bœuf, de porc et d'agneau ? Tenez notre site Internet et page Facebook à l'œil et inscrivez-vous à temps à l'une de nos sessions sous-mentionnées !

### CUT THE CRAP

découper un boeuf en toute pureté, avec soin et professionnalisme

### LA FÊTE DU COCHON

lard, muselage et saucisses

### TECHNIQUES DE GRIL

un bon morceau se traite avec respect

### AGNEAU DE LA TÊTE AU PIED

apprendre à découper vous-même votre propre agneau

### THE BUTCHER'S BLOCK

regard tenace de Hendrik sur la boucherie

### CHARCUTERIE

devenez le roi ou la reine du pâté, des rillettes, du Potjesvlees ou encore du jambon persillé

## THE BUTCHERY



Le lieu de travail à Saint-Idesbald a tout doucement dû laisser la place au restaurant Carcasse. Avant que la viande n'atterrisse dans la poêle, les convives peuvent assister à la préparation en coulisses et même suivre un atelier culinaire. Par conséquent, l'équipe de bouchers a besoin de plus d'espace et c'est pourquoi un nouvel atelier de découpage verra le jour à Furnes, après la période estivale.

Il va de soi que le traitement de la viande se déroulera toujours de manière artisanale. L'espace supplémentaire au sein de la Butchery en question ira de pair avec la mise en place de techniques et de matériels novateurs et durables. Passion et terroir restent donc les ingrédients principaux. En outre, il est frappant de constater la transparence du bâtiment. Les intéressés et les écoles peuvent également découvrir le métier de boucher, que Hendrik exerce jusqu'à nos jours et qu'il voit si bien évoluer. Le nouvel atelier deviendra en réalité le cœur des deux points de vente à Nieuport et à Saint-Idesbald. Grâce à la Butchery, l'équipe Dierendonck continuera de répondre à la demande croissante des clients et des restaurants.

PHOTOS DE LA BUTCHERY EN COURS.  
BIENTÔT SUR NOTRE PAGE FACEBOOK !