

|

*The
Butcher's
Kitchen*

|



CARCASSE

BY

Hendrik Dierendonck

CAROLANSEE





Om met een torenhoog cliché te openen: zeg nooit nooit. Hendrik Dierendonck zou van z'n leven nooit een restaurant beginnen, toch een compleet andere branche dan de vertrouwde beenhouwersstiel waarin hij geboren en getogen is. Andere horecazaken van fijne vleeswaren voorzien: met alle plezier. Maar zelf: *jamais!* Werk genoeg. Tezelfdertijd is Hendrik iemand die steeds zijn ogen en oren wagenwijd openhoudt op zoek naar opportuniteiten. Als zo'n kans zich voordoet, grijpt hij ze met beide handen. Wanneer ruim vijf jaar geleden het pand naast de ouderlijke beenhouwerij leeg komt te staan, aarzelt hij geen moment. De bal gaat aan het rollen.

Anno 2013 is Hendrik veel op de baan voor het geven van demonstraties, workshops en dies meer. Met de kust als vaste uitvalsbasis zijn het vaak verre en vermoeiende verplaatsingen. Zeker als je 's morgens vroeg weer fris en monter een drukbezochte slagerij draaiende moet houden. Die ellenlange dagen beginnen stilaan hun tol te eisen. Tot Hendrik een uitweg ziet in zijn pas verworven nieuwe pand. Aanvankelijk is dat bedoeld als ideale pleisterplaats voor het organiseren van degustaties, demonstraties, workshops en de intussen befaamde 'Battle of the Butchers'. Begin maart 2013 kruist Hendrik voor het eerst de slagermessen met zijn twee Franse zielsverwanten Yves-Marie Le Bourdonnec en Didier Massot, in eigen land beter bekend als *des bouchers stars* of sterrenbeenhouwers. Een ludieke wedstrijd op het scherp van de snee tussen pure en onversneden vakmannen ter promotie van hun edele ambacht. Vooral bedoeld om het publiek te doen stilstaan bij welk vlees ze eten, waar dat vandaan komt, hoe het versneden en verwerkt is enzovoort. "Geen filet pur maar pure rock-'n-roll, geestig genieten", zoals Hendrik het zelf omschrijft.

Dan al begint het idee bij hem te sluimeren om voortaan nog veel meer uit deze nogal industrieel aandoende ruimte – een ruwbouw nog, inclusief boksring – achter de beenhouwerij te halen. Maar net als zijn intussen gerenommeerde vlees hebben ook Hendriks ideeën wat tijd nodig om te rijpen. Ruim anderhalf jaar in dit geval.

Voor Hendrik vervolgens een paar keer aan tafel gaat zitten met zijn broer en architect Alexander, weet hij verdomd goed wat hij wil en vooral niet wil. Geen klassiek restaurant van dertien in een dozijn. Al moet de degustatieruimte uiteraard wel herschape worden tot een volwaardige eetgelegenheden. Idealiter die van een beenhouwer. Carcasse, de naam als uitgangspunt. Geen blabla maar *in your face*. Uitgepuurde eenvoud. Midden januari 2015 is het zover. Carcasse is een feit. Mooi gelegen op de hoek van de Koninklijke Baan en de Henri Christiaenlaan in Sint-Idesbald. Letterlijk een verlengstuk van slagerij Dierendonck in de Strandlaan.

Wie in Carcasse komt eten, schuift mee aan grote uitnodigende tafels – waaraan de typische wit-rood geruite keukenhanddoeken uit het slagertatelier hangen ter vervanging van de klassieke servetten – om samen te genieten van wat komen zal. In de open keuken staat een Josperhoutschoolgrill. Iets verderop een stevig uit de kluiten gewassen kapblok, een antieke snijmachine, en tegen de muren springen de metalen slagerebanken in het oog. De authentieke sfeer van de beenhouwerij – karkassen, vleeshaken, messen, hakmessen, hele hespen en denk er de witte, vierkante faiencetegeltjes gerust bij – is nooit ver weg en accordeert geweldig met de ruwe, betonnen industriële structuur van het gebouw. Met als ultiem orgelpunt een rail waaraan de hompen vlees van in de slagerij aan haken rechtstreeks het restaurantgedeelte binnengedruwd kunnen worden. Veel concreter kan het niet worden.

WELKOM IN CARCASSE, HET RESTAURANT VAN EEN BEENHOUWER DIE GEEN RESTAURANT WOU

Die originele aorta mondt uit in het hart van Carcasse: een plafondhoge, stemmig verlichte doorkijkkoelkast met daarin de vele verschillende soorten vlees die je straks desgewenst op je bord krijgt. Soms wordt dat vlees aan tafel versneden of kun je de bereiding van bijvoorbeeld verse bloedworsten live mee volgen. *What you see is what you get*. De brute kracht van de geblokte beenhouwer – een varkenskop op tafel moet kunnen en er mag al eens schaamteloos met de handen gegeten worden – gaat hier perfect samen met de noodzakelijke verfijning van de meester-chef. Het onverzoenbare verzoenen heet zo iets. Nu en dan choqueert Hendrik graag met misschien minder voor de hand liggende ingrediënten als hersentjes en niertjes, maar dan wel 'keurig verpakt' en met een missie. Niets gebeurt zomaar in Carcasse. Zelfs, nee vooral, de eigenbereide charcuterie niet.

De rode draad blijft stevast de intussen goed ingeburgerde *from nose to tail*-filosofie van Dierendonck. Van neus tot staart, wat zoveel wil zeggen als: niets verloren laten gaan, of toch zo weinig mogelijk. Of ook wel: mensen met hun neus op de feiten drukken. De klanten, al was het maar heel even, doen stilstaan bij wat ze allemaal aan het eten zijn. In vergelijking met vroeger eten we veel minder maar wel veel beter vlees. We willen weten waar het precies vandaan komt, hoe en waar het geslacht is, wat er allemaal mee gebeurd is enzovoort. Vlees eten is bijna degusteren geworden, zoals je dat met wijn en kaas doet. Pertinente vragen waar Hendrik als geen ander wel raad mee weet, popelend om zijn uitgebreide kennis aan iedereen door te geven. Immer bevlogen maar nooit belerend. Niks in de handen, niks in de mouwen.

Transparantie is in Carcasse, en bij uitbreiding in de ateliers in Nieuwpoort, Veurne en Brussel, geen hol toverwoord. Wie zin heeft om tussen twee gangen even zijn benen te strekken, en tot in het aanpalende slagertatelier of de winkel te lopen om het personeel te begroeten en te bekijken waarmee ze zoal bezig zijn: *feel free* en ga maar. En kies en passant gerust een stukje vlees uit de koeltoeg dat die dag toevallig niet op de Carcassekaart staat. Het wordt meteen voor je klaargemaakt. De tijd waarin tal van beenhouwers onder het mom van 'de mensen eten toch geen vlees meer' angstvallig hun werkplaats aan het oog van hun klanten wilden onttrekken is hier definitief voorbij. En maar goed ook.

Waag het evenwel niet hier gebruikelijke obertermen als *saignant*, *à point* of *bien cuit* uit te spreken. Vloeken in de kerk is er niks tegen. *Bleu chaud* is in Carcasse te allen tijde de boodschap. Vlees waaraan zo lang met hart en ziel gewerkt is, verdient het nu eenmaal niet om in laatste instantie op de grill of in de pan compleet mismeesterd te worden. Daarom komen er ook geen frieten of bearnaisesaus op tafel. Hoewel Hendrik daar zeker niet op neerkijkt, verre van, hij is zelfs een onvoorwaardelijke liefhebber van een traditionele steak met frieten, maar... hij wil iets anders doen.

Boven alles wil hij niet te veel in het vaarwater verzeilen van de vele restaurants waaraan hij vlees levert. De keuken van Carcasse beperkt zich voor wat de voor- en hoofdgerechten betreft tot vlees en groenten. Heel veel vlees. En heel veel groenten. Ooit al eens de tafel met honger verlaten bij een beenhouwer? Welaan dan. Het klinkt wellicht als een tang op een varken, maar 'halve' vegetariërs – mensen die bijvoorbeeld alleen maar gevogeltevlees eten – en zelfs 'hele' vegetariërs vinden hier, ondanks de alomtegenwoordigheid van alles wat van ver en dichtbij met vlees te maken heeft, vlotjes hun gading.



Dat succes doet dromen van meer. Waarom geen Carcassevestiging in grootsteden als Gent of Brussel, waar je weer met een compleet ander publiek zit? Wellicht noopt dat het goed geoliede Dierendonckteam om nog een stapje verder te gaan in hun werkfilosofie. Verandering van spijs doet tenslotte eten, maar dat is voorlopig toekomstmuziek.

Doorgaans heeft Hendrik vlees van zo'n vijftien à zestien verschillende soorten rassen in huis. In zijn restaurant wordt daar telkens een kleine selectie van aangeboden, om het de eeuwige twijfelaars niet moeilijker te maken dan het al is. Onoverzichtelijkheid bevordert nu eenmaal de eetlust niet. Wel integendeel. De voorbije drie jaar groeiden een aantal Carcasse-gerechten uit tot onvervalste klassiekers. Het water komt je in de mond van de naam alleen al. Wat bijvoorbeeld te denken van gedroogde entrecote of een pastrami van holsteinrunderen? Een gerookte en gepekeld lekkernij waar ze in New York desnoods voor zouden vechten. Sterrenchef en vriend des huizes Sergio Herman proefde het ooit bij de delicatessenzaak Katz's in de *Big Apple* en was meteen verkocht. Hier vond hij echter nergens de typische krokante korst van die vleesspecialiteit. Een kolfje naar de hand van Hendrik, die prompt aan de slag ging met een paté van cornedbeef, wat kruiden en een luchtdroger. Het resultaat is een overheerlijke crumble, een beetje vergelijkbaar met *beef jerky*, die onder meer in de slaatjes van Carcasse onontbeerlijk geworden is. Nog iets, Sergio? Om maar aan te geven hoe belangrijk de dagelijkse wisselwerking is tussen beenhouwer en beroepskoks. Een open keuken is hier open in alle mogelijke betekenissen van dat woord.

Open zoals in onvoorwaardelijk je ziel blootleggen. Geen onnodig gepoker maar alle troeven direct op tafel. En dat is exact wat Hendrik Dierendonck in dit boek doet. Hij gunt je een unieke inkijk in het beroep dat gaandeweg zijn ultieme passie geworden is. Van kweker van West-Vlaams rood en slager, over leverancier en meester van het afrijpingsproces, tot gelegenhedskok en restaurantuitbater. En intussen ook uithangbord van het oorspronkelijk Deense Butcher's Manifesto, een wereldwijd vertakte vakorganisatie van ambachtelijke slaggers die hun beroep waar nodig in ere herstellen en vooral houden. Met als voornaamste kerngedachten: innovatie met oog voor traditie, een compleet transparante vleesindustrie, kennisoverdracht en een verantwoorde vleesconsumptie. Waarden en normen die Hendrik op het lijf, zijn stevige karkas, geschreven zijn. *From nose to tail* en *from farm to table*, zo je wil, een verhaal dat nooit gaat vervelen. "Het is mijn droom die werkelijkheid geworden is", aldus Hendrik. "Een restaurant dat volledig doordrongen is van de filosofie van onze slagerij. Het is samen aan tafel zitten waarbij gerechten gedeeld worden, soms met tafelgenoten die je totaal niet kent. Daar draait het om. Wat mij betreft, is Carcasse het steakrestaurant van de toekomst. Geen sauzen en frieten, maar goed uitgekiende en uitgebalanceerde bijgerechtjes boordevol seizoensgroenten. Voor mij was het alvast een openbaring om samen te werken met chef Anthony Snoeck. Hij vormt een gedroomde tandem met restaurantmanager Harm Rademan. Met hen wil ik het creatieve uitgangspunt van Carcasse nog verder uitpuren. Naast vleesliefhebbers vinden steeds meer vegetariërs en flexitariërs vlotjes hun weg naar het restaurant, en dat opent nieuwe perspectieven. Dit boek is hoe ik als beenhouwer de toekomst van het vlees zie: steeds in balans met heerlijke groenten. Het begin van een verhaal dat nog lang niet helemaal geschreven is."



COTE A L'OS
GERIJPT/MATUREE

ANGUS ABERDEEN	€48/PP.
AUBRAC	€52/PP.
HOLSTEIN	€43/PP.
SIMMENTHAL	€43/PP.
CHAROLAIS	€46/PP.
NORMANDE	€46/PP.

MINIMUM 2P





CHEF ANTHONY SNOECK EN RESTAURANTMANAGER HARM RADEMAN, DE TWEE RECHTERHANDEN VAN HENDRIK DIERENDONCK IN CARCASSE

CHEF

Anthony Snoeck

“Ik werk intussen tweeënhalft jaar in Carcasse. Het traditionele stijve gedoe op restaurant is niet aan mij besteed. Ik heb veel liever een losse sfeer met goede muziek op de achtergrond, zoals in Carcasse.

Ik vind het geweldig dat ik in de keuken volledig mijn ding kan doen. Hier heb ik mijn eigen stijl gevonden: speels, creatief, no-nonsense. Dingen met weinig handelingen, leuk gebracht, pure rock-'n-rollsmakbommen met evenveel aandacht voor de groenten als voor het vlees.

Onze kaart bestaat uit een aantal voorgerechten om te sharen, zodat je van alles een beetje kan proeven. We proberen hier niet alleen met de bekende stukken te werken maar met alles, van snuit tot staart. Kalfstong, kalfskop, lamsnek, zelfs varkensoren gebruiken we vaak. Soms krijgen we reacties als ‘Goh, dat lust ik niet’, maar over het algemeen proberen de mensen meer uit en staan ze meer open voor nieuwe dingen dan vroeger.

Samen met mijn souschef Yannick probeer ik de hele tijd nieuwe dingen uit. Hij is redelijk jong maar enorm gefocust en gedreven. Dat is ook nodig, want we staan maar met zijn tweeën in de keuken. We voelen elkaar goed aan en dat weerspiegelt zich in de gerechten.

Wat Hendrik me de voorbije jaren vooral bijgebracht heeft, is vlees leren versnijden. Ieder zijn vak, ik ben geen slager en hij is geen chef, maar ik heb intussen toch al veel bijgeleerd van hem. Net zoals in de slagerij draait alles in Carcasse rond ambacht, passie en terroir.

Onze Michelinster heeft niets veranderd in Carcasse. Het was een onverwachte bevestiging dat we goed bezig zijn, dus werken we gewoon op dezelfde manier verder. Harm, Inès, Thibaud, Yannick en ikzelf geven elke dag het beste van onszelf, en ik probeer hen daarbij zo veel mogelijk te motiveren. Ik heb veel respect voor het harde werk dat door ons hele team geleverd wordt, van Yannick tot Saulius, onze afwasser.”

RESTAURANTMANAGER

Harm Rademan

“Sinds mijn eerste werkdag leid ik het restaurant van Hendrik in goede banen met hart en ziel. Net als iedereen hier trouwens, zowel de mannen in de keuken als die in de zaal. Het voelt aan alsof het onze eigen zaak is. Hendrik heeft me destijds veel verantwoordelijkheid gegeven en die ga ik niet uit de weg. Op geen enkel moment. 's Morgens ben ik hier als eerste en 's avonds – vaak na middernacht – doe ik de lichten uit en de deur op slot.

Het voordeel om met iemand als Hendrik samen te werken, is dat je onmiddellijk weet waar je aan toe bent. Recht voor de raap, zo heb ik het graag. Toen hij hier in het begin over de vloer kwam, maakte hij me bijvoorbeeld meteen duidelijk dat het vlees op een specifieke manier moest liggen. Sindsdien zorg ik ervoor dat dat daadwerkelijk het geval is. Het is belangrijk om dat soort zaken snel op te pikken. Het is zijn visie en daar heb ik respect voor. En dat respect is wederzijds. Zo ontstaat een vlotte en aangename samenwerking. Hendrik en ik hebben geen woorden nodig om elkaar te begrijpen, zijn blik volstaat. Carcasse staat voor een bepaald concept en daar kijken we onder geen beding van af. Zelfs niet nu we een Michelinster hebben. Net dat is onze kracht.

We werken met slechts twee mensen in de keuken en nog eens twee in de zaal. Dat laat ons toe alles heel persoonlijk aan te pakken. Ik sta er bijvoorbeeld om met iedere klant even mee tot aan de deur te gaan, zodat ik kan vragen of alles naar wens was. Pas als dat het geval is, keer ik met de glimlach terug naar huis. Carcasse is intussen zo'n beetje mijn kind geworden. Ik weet dat het verloop in de horeca doorgaans groot is, maar ik ben alleszins niet van plan om mijn kindje zomaar uit handen te geven en dat weet Hendrik ook.”









STARTERS

- 28 Buikspek met geroosterde bloemkool
- 30 Gegrilde mergpijp met gremolata
- 32 Portobello met gekruid keelspek, girolles en petit basque
- 34 Kalfszwezerik met zwarte look en jus van boschampignons
- 36 Langzaam gekookte lamstong met salsa verde
- 42 Ambachtelijke bloedworst met peperkoek en toast
- 44 Crème van kippenlever met bloedworst en kippenhuid
- 46 Gekonfijt buikspek met mieriksworteljus en quinoa
- 48 Gefrituurde kalfshersenen met choronmayonaise
- 54 Gedroogde entrecote West-Vlaams rood met kruiden, toast en gerookte mayonaise
- 56 Gebakken eendenlever met peperkoek
- 62 Witte pens Carcasse met fregola, tijm en crème van dragon
- 64 Krokotjes van varkenswang
- 66 Rundertartaar met geraspte foie gras
- 68 Krokante varkensoren met hot ketchup
- 70 Handgesneden tartaar van kalf met sucrinehart en mierikswortel
- 72 Barbecue-chickenwings met platte kaas
- 74 Vitello tonnato Carcasse
- 76 Lardo met spitskool en sesam
- 78 Kalfskop en tortue
- 80 Kalfstong met jus en salsa van tomaat
- 82 Kwartelbiljetjes met wortelcrème en mierikswortel
- 84 Toast met smeùige varkenspoot
- 86 Lardo met vijgen en Keiems bloempje

Delen: niet denken maar doen

In Carcasse mondt een vooropgestelde tête-à-tête al snel uit in een klein of zelfs groot groepsgebeuren. Van voorgerecht tot dessert en eventuele koffie, delen is de boodschap. *Sharing is caring* was hier al lang ingeburgerd, nog voor het een blits begrip werd. Delen: niet denken maar doen!

Zoals in hun jonge jaren boven en in de beenhouwerij van stamvader Raymond Dierendonck, waar de zonen Alexander en Hendrik 's morgens, 's middags en 's avonds vaak mee aan tafel schoven met pa en zijn beenhouwersgasten. Of met toevallige passanten. “Kom, pak een stoel en zet jullie erbij!” “Geef eens de paté door alsjeblieft.” “Wie heeft nu weer het gehakt voor zijn neus staan?” Enzovoort. Samen eten, proeven, praten, lachen, zeveren en weer opstaan om verdomme voort te doen. Een even simpel als sociaal gebeuren dat Hendrik nooit meer echt zal loslaten. Een warm thuisgevoel in een werkgerelateerde omgeving.

Die lijn wil hij koste wat het kost doortrekken in het restaurant dat hij nooit zou beginnen. Als je samen aan tafel zit – ook al is dat met mensen die je totaal niet kent – en samen eet, zal er veel sneller gepraat worden over wat er allemaal op tafel komt. Of zal je sneller geneigd zijn iets nieuws uit te proberen of iets te proeven wat je tot nu toe altijd geweigerd hebt. Eten in Carcasse is teruggrijpen naar een aloude traditie, een sociaal gebeuren dat zijn wortels vindt in en rond het slagersatelier. Cocondoorbrekend. Nostalgie in een nieuw kleedje.

2
PERS

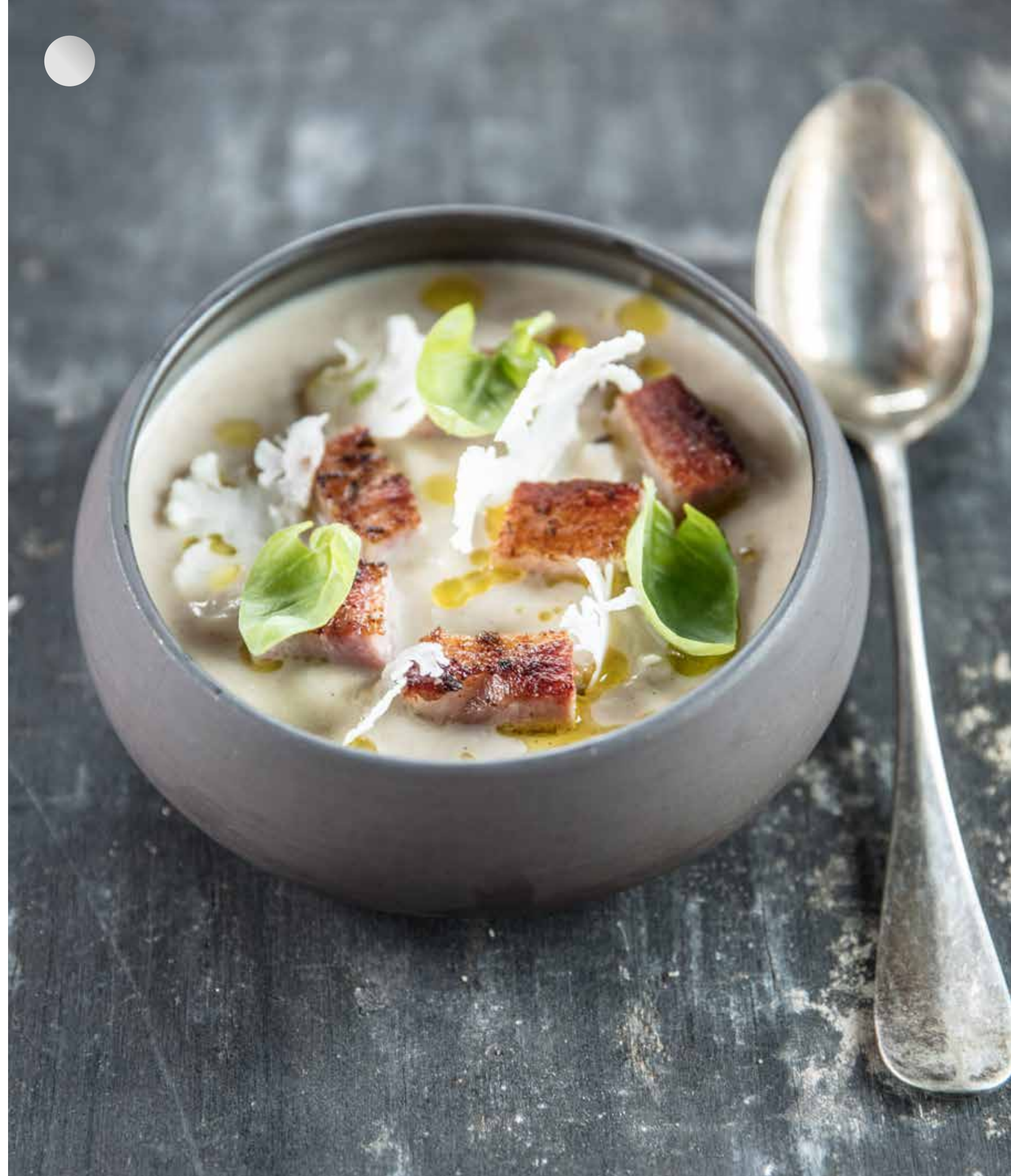
BUIKSPEK MET GEROOSTERDE BLOEMKOOL

- 4 stukjes buikspek
- goede olijfolie om af te werken
- 4 basilicumblaadjes
- rauwe bloemkool

GEROOSTERDE BLOEMKOOLSOEP

- 1 bloemkool
- scheut kippenbouillon
- scheut melk
- zout
- enkele klontjes boter

1. Bak het buikspek krokant aan in de pan met wat olijfolie.
2. Rooster de bloemkool in zijn geheel in een heteluchtoven van 175°C tot hij volledig gaar is. Hou een klein stukje apart. Als de bloemkool gaar is, verwijder de bladen en mix tot een gladde massa in de mixer. Giet een scheut melk en kippenbouillon bij tot de gewenste dikte en kruid af met zout.
3. Maak van het overgehouden stuk bloemkool fijne plakjes met een mandoline.
4. Dresseer het buikspek in een kommetje, overgiet met de warme soep en werk af met de rauwe bloemkool, basilicum en enkele druppels olijfolie.





GEGRILDE MERGPIJP MET GREMOLATA

2

PERS

- 1 mergpijp overlangs in 2 stukken
- 6 flinterdunne sneetjes wit brood
- blokje parmezaan

GREMOLATA

- ½ bussel platte peterselie
- 3 el goede olijfolie
- 1 teentje look (geperst)
- zeste en sap van 1 citroen
- snuifje zout

1. Gaar de mergpijp gedurende ± 15 minuten in de oven op 190°C.
2. Snijd voor de gremolata de platte peterselie fijn en meng met de olijfolie, de look, de zeste en het sap van 1 citroen, en werk af met een snuifje zout.
3. Rooster de sneetjes brood in een oven van 220°C mooi krokant.
4. Dresseer de gremolata op de mergpijp, serveer de toasts erbij en werk af met geraspte parmezaan.

TEKSTEN

Stijn Vanderhaeghe
Hendrik Dierendonck

RECEPTEN

Anthony Snoeck

TEKSTREDACTIE

Jan Haeverans
Friedolien Quintens

FOTO'S RECEPTEN

Piet De Kersgieter

FOTO'S

Thomas Sweertvaegher
Piet De Kersgieter

COVERILLUSTRATIE

Gaston de Lapoyade –
for Gazeuse

PROJECTCOÖRDINATIE

Hadewych Van den Bossche

ARTDIRECTION

Natacha Hofman

VORMGEVING

Tim Bisschop

DRUK

die Keure, Brugge

INBINDING

Van Mierlo, Nijmegen,
Nederland

ISBN 978 94 9267 733 4

D/2017/11922/50

NUR 440

© 2018 Uitgeverij Kannibaal
www.uitgeverijkannibaal.be

KANNIBAAL

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze publicatie is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever kan aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Met dank aan
Seru Resto Service Veurne.