



Van kop tot staart

Altijd bezig om creatieve en culinaire ideeën met ons team te bedenken en uit te werken. Met de rode draad voor onze liefde voor de Franse keuken in combinatie met pure smaken en verse ingrediënten. Dit bedenken en uitwerken is ontzettend leuk om te doen, houdt ons scherp en maakt ons team ongelooflijk enthousiast. Hierbij heeft het werken met lokale leveranciers onze voorkeur en dat hebben wij op veel vlakken al kunnen verwezenlijken.

Janet en ik hadden vanaf het begin van de overname van restaurant De Bon Vivant de wens om de samenwerking met Vleesch van Plante aan te gaan. Na een gezellige kennismaking met Mandy en Richard die met passie over hun veestapel vertelden, lag dit plan dus al even op de plank en heeft daar even moeten rijpen tot het juiste moment.

Een hele koe verwerken in onze keuken vraagt enig lef en doorzettingsvermogen. Het enthousiasme van Mandy heeft ons gesterkt, zo ook de ondersteuning die zij onze chefkok Leon biedt, maakt het geheel tot een magisch proces.

De runderen van Boerderij Veelust in Klarenbeek hebben veel ruimte, in de potstal en vooral ook buiten. Het voer komt van eigen onbespoten land wat uitsluitend natuurlijk bemest wordt en er is ruimte voor bloemen en zaden. Een aangepast maai- en mestbeleid beschermen vogels en wild dat op het land leeft, terwijl de vleesrunderen genieten van een kruidenrijk grasland. Kalfjes blijven het hele jaar bij hun moeder, liefst buiten. Op natuurlijke wijze nemen ze afstand van elkaar. Een Vleesch van Plante koe krijgt 2 kalfjes. Als de koe 4 jaar is, gaat zij naar zelfslachtende meesterslager Ter Wee.

Een hele koe levert heel veel vlees en andere onderdelen die op verschillende manieren verwerkt worden en wat maakt dat wij hierop onze menukaart samenstellen. In Mr Murk hebben wij een hele goeie partner gevonden die een gedeelte van het vlees gaat afnemen. De energieke eigenaar Jurry Brink en chefkok Niek Barewijk werden meteen enthousiast om de samenwerking met ons aan te gaan. Zo gebruiken wij beiden hoogwaardig en lokaal vlees, met een goed verhaal en hoge kwaliteit. En dat proef je.