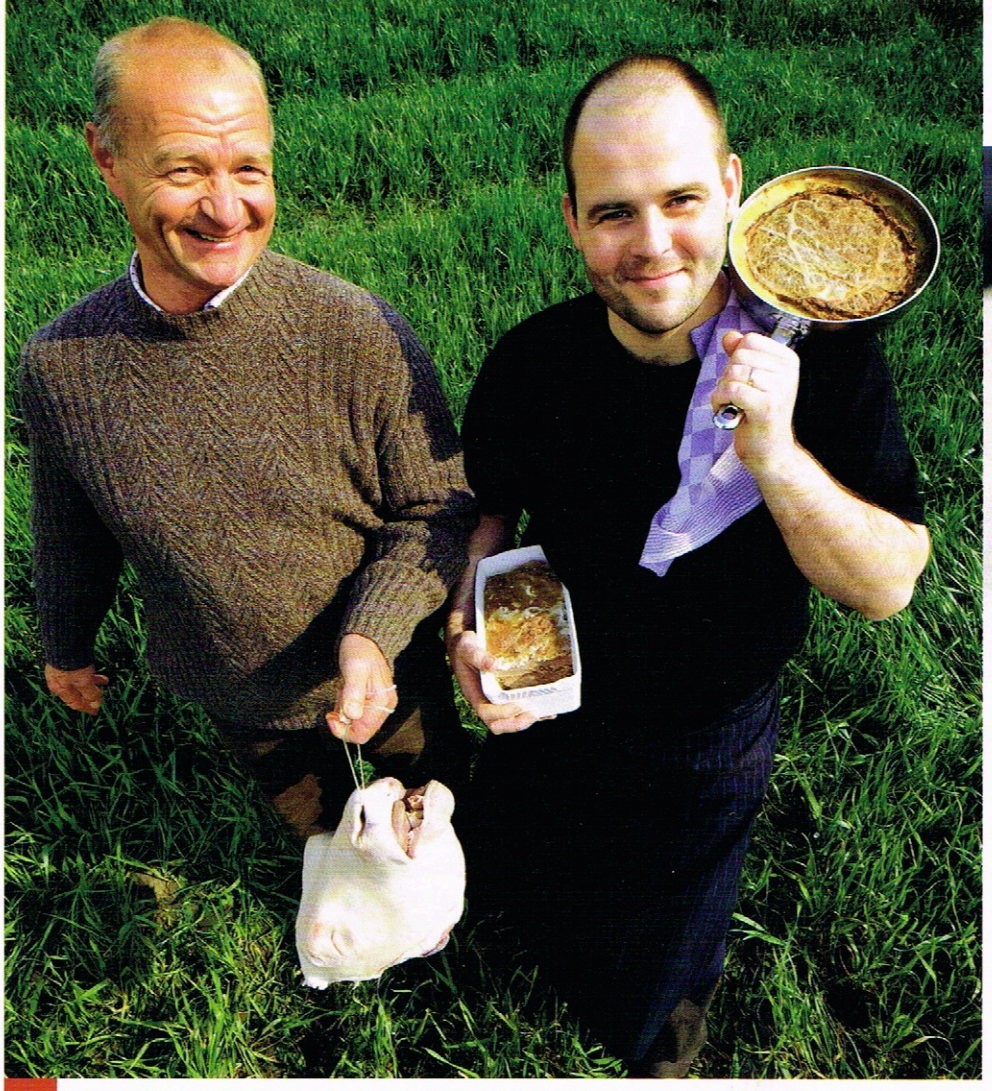
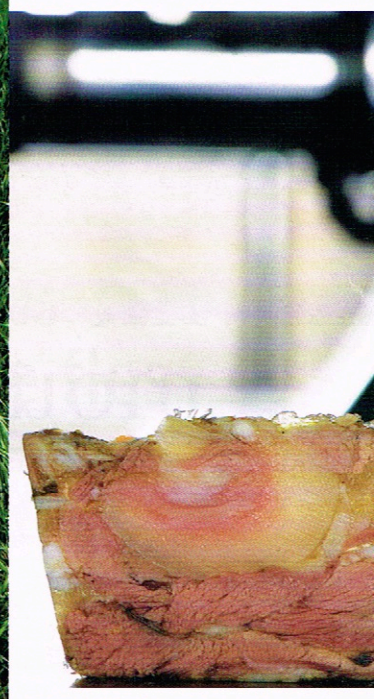
> 49 De fles van Frank

> 48 Een klein groots champagnehuis

> 48 Obers, sommeliers en chefs

Jan Van Hemeledonck





VERTROUWEN* Luc de Deceuninck is al jaren vleesleverancier van kok Stijn Bauwens. Een samenwerking die op vertrouwen is gebaseerd.

UIT DE GIDSEN
GaultMillau geeft De Kruidenmolen een quotering van 14/20.

DE OORSPRONG

De Kruidenmolen

Waar haalt **Stijn Bauwens** zijn geprefereerde varkensvlees?

Wat in Klemskerke als een tearoom begon, is intussen een bistro uit de duizend. Chef Stijn Bauwens koopt zowat driekwart van zijn vleesproducten bij Luc Deceuninck, een man die hij volledig vertrouwt.

TEKST: **BERT VOET** FOTO: **KRIS VLEGELS**

Een Michelinster zou het ergste zijn wat me kan overkomen. Ik wil nog vlug-vlug een tafeltje kunnen verschuiven als dat nodig is. En de fles moet gewoon op tafel mogen staan', steekt Stijn Bauwens van wal. Geert Van Hecke van De Karmeliet, Bauwens' voormalige baas, weet die ingesteldheid te appreciëren. Hij is een regelmatige gast in De Kruidenmolen. Bauwens deed ook ervaring op in Le Sanglier des Ardennes en L'Ecallier du Palais Royal. Een eigen toprestaurant zag hij niet zitten, maar de liefde voor het vak en de aandacht voor zijn producten kan hij niet wegsteken.

Bauwens laat me zijn zelfgemaakte paté proeven. Ernaast ligt geperste kalfskop, ook al huisgemaakt. 'Je vindt 'm zelden zoals hij moet zijn: niet te fijn qua structuur, maar ook niet te grof of te hard. De bakwijze is essentieel. Ik bak hem op 63 graden. Hoger wordt hij te hard, lager krijg je bacteriën.'

'De basis is varkenskeel, waar ik eenden- en kippenlever aan toevoeg en soms ook kleine blokjes spek. Ik heb er inspiratie voor opgedaan bij een beenhouwer en drie koks. Het verschil: een slager gebruikt restjes. Een kok wil het beste product en zoekt uit hoe hij de optimale smaak bekomt. Varkenslever is goed, maar gebakken kippenlever smaakt duizend keer beter. En hoe meer gelatine, hoe minder smaak. Voorts gebruiken slagers vaak één kruidenmengeling voor allerlei bereidingen. Een collega raadde me ook aan het vlees vooraf aan te bakken, zodat het karameliseert en je power in het gerecht krijgt. Drank is ook belangrijk, maar wel zo dat je nooit proeft wat er eigenlijk in zit. Ik gebruik het ingekookte braadvocht van in rode wijn gekookte peren, samen met een bruine fond, armagnac en een beetje madera.'

Ter kennismaking schotelt Bauwens mij gerechten voor die hij 'de stijl van het huis' noemt: zijdezachte, in ganzenvet gegaarde stukjes varkenswang op een salade van linzen, met geraspte en gefrituurde aardappel en huisbereide pickles. Dan eigenhandig gemarineerde en licht gepekelde pancetta (buikspek) met een krul ganzenlever erbovenop, en knapperige tuinboontjes en morielje.

'Driekwart van mijn vlees koop ik bij Luc Deceuninck van Distri Carne in Wevelgem', zegt Bauwens. 'Hij is een van de weinigen met wie je nooit gefopt bent. Hij levert ook aan Bartholomeus in Knokke en Bistro Novo in Roeselare. Geert Van Hecke heeft ook al met hem gewerkt.'

'Het kalfsvlees voor de preskop haalt hij al 35 jaar in de Kempen. Varkensvlees kan uit Spanje komen, uit Engeland, uit Zweden of uit eigen streek. Daar wissel ik in af. Hij voert ook melklam in uit de Pyreneeën en heeft topproducten zoals black agnus en ibericoham. Bij dat laatste vind je grote verschillen. Die van Bernardo Hernandez (Beher), die Luc hier in België exclusief invoert, behoort tot de allerbeste.'

'In de zomer geef ik américain, die ik vroeger bij Luc kocht. Maar sinds kort heb je daar een certificaat voor nodig. Luc zei simpelweg: 'Ik heb dat niet.' Ik heb toen een andere leverancier gezocht: een ramp. Ze draaien er vanalles in. Ik heb dus maar mijn eigen molen gekocht en maal nu zelf américain, met vlees van Luc.' S

Bistro De Kruidenmolen, Dorpsstraat 1, Klemskerke, 059/23.51.78
www.kruidenmolen.be
Distri Carne, Tramstraat 11, Wevelgem, 056/33.77.63, www.districarne.be