



LE CHALET
ZANNIER

Mardi 9 février 2016 : Une occasion unique pour rencontrer une personnalité rare et de découvrir des viandes d'exception

Hendrik Dierendonck à La Ferme de mon Père à Megève



Maison de goûts, le Chalet Zannier noue une collaboration avec le boucher Hendrik Dierendonck dont la réputation est grande en Belgique et sur les plus belles tables parisiennes.

Julien Burlat, chef du Chalet Zannier et du restaurant étoilé Le Dôme, à Anvers, emmène des Flandres un artisan dont il apprécie le savoir-faire. Hendrik et Julien partagent le goût pour les produits simples et authentiques, travaillés dans un souci de perfection. La Ferme de mon Père, restaurant du Chalet Zannier, propose une cuisine gourmande, délicate et créative où les viandes d'exception d'Hendrik recevront l'attention qu'elles méritent.

La démarche et le savoir-faire d'Hendrik Dierendonck répondent à l'art de vivre apprécié par le Chalet Zannier. Résistant du goût, Hendrik défend son métier comme seuls les artisans savent le faire. Son univers rappelle une époque où chaque quartier, où chaque village avait son, parfois ses boucher(s). Celui-ci fréquentait alors les



LE CHALET
ZANNIER

éleveurs et les maquignons, poignait dans les chairs au quotidien, avait ses petits secrets pour faire un jour son haché, un autre son pâté, un autre ses boudins ou d'autres « spécialités maison. »

Le mardi 9 février prochain, Hendrik sera au Chalet afin que nous partagions ensemble le goût du bon et du rare. Il présentera pour l'occasion l'ouvrage dont il est co-auteur : *Boucher Dierendonck*. Outre la passion du métier, ce livre évoque dans ce livre la lutte qu'il a menée avec son père pour préserver la « Rouge des Flandres », race un temps menacée, de l'extinction. Exigeants et travailleurs, mais aussi bons vivants et épicuriens, les Dierendonck aiment aussi la table et ses plaisirs gourmands. Une longue partie du livre est d'ailleurs réservée à leurs secrets, à leurs astuces et à leurs recettes.

Une occasion unique pour rencontrer une personnalité rare et de découvrir des viandes d'exception.

