

Pop-up Dinner With The Queen zet deze zomer kruiden centraal op het menu



Bioboer Bart Van Parijs, chef Michiel Van Colenberghe, kruidenkweker Lode Claus, organisator Gilles De Backer en imker Ronny De Vylder kijken uit naar de vierde editie van Dinner With The Queen. — © Ivw

Wie verwacht te dineren met koningin Mathilde is aan het verkeerde adres. De *queen* in dit verhaal verwijst naar de bijenkoningin. Het smakelijke gebeuren werd in 2018 in het leven geroepen door Gentenaar Gilles De Backer, die met zijn duurzaam evenementenbureau Utopia uit Latem een culinaire hommage wou brengen aan de bijtjes.

"Van iedere tien happen voedsel die we nemen komen er zeven van de bijen, zo belangrijk zijn de bontgekleurde bestuivertjes voor de mens", zegt hij. "Met Dinner With The Queen willen we dat probleem onder de aandacht brengen, via een culinaire belevenis." *(Lees verder onder de foto)*



Op de menu staan hapjes met onder meer romatomaat, oesterblad of olijfkruid. — © lvw

De vierde editie krijgt een nieuwe insteek. Na een rondleiding door de idyllische Oeselgemse pluktuin met bioboer Bart Van Parijs en een bezoek aan de bijenkasten met imker Ronny De Vylder uit Laarne, volgt er dit jaar een kruidentasting.

De wasabiplant

Lode Claus van de gelijknamige kruidenkwekerij in Kruishoutem vertelt meer over onbekendere kruiden als oesterblad en citroenverbena. Nadien neemt chef Michiel Van Colenberghe uit Zulte het over. Hij runde de voorbije vijf jaar de keuken in het Tieltse restaurant De Traagheid en werkt nu als zelfstandige kok.

LEES OOK. [Jonge chef Michiel \(25\) schrijft boek rond kruiden: "Niet alleen over koken, maar ook over het kweken ervan"](#)

"Ik vertrek telkens van een bepaald kruid om een gerecht samen te stellen", vertelt Van Colenberghe. "Kruiden zijn geen afwerking of detail in mijn gerechten. Ze zijn het hoofdbestanddeel doorheen het hele menu. Je kan er ongelooflijk veel mee doen. De wasabiplant is bijvoorbeeld een ideale pepervervanger." Michiel Van Colenberghe en Lode Claus kennen elkaar al langer en schreven vorig jaar samen het boek *Kruiden kweken koken*.



Elke donderdag-, vrijdag-, zaterdagavond en zondagmiddag is er plaats voor 65 personen. — © if

Extra bos planten

Voor de dorstigen voorziet Claus aangepaste kruidenmocktails en -thee. En brouwerij Van Steenberge liet exclusief voor het event het speciaalbier Cuvée Fourchette rijpen. Alle bezoekers zorgen bovendien voor een extra stukje bos. "In samenwerking met Retopia, een initiatief van Go Forest en kunstenaar Arne Quinze, planten we voor elke gast een vierkante meter bos in het Atlantisch Woud", zegt De Backer.

Dinner With The Queen vindt plaats van 30 juni tot en met 30 juli. Tickets kosten 169 euro per persoon, alles inbegrepen. Elke avond kunnen er 65 gasten tafelen. Meer info en reserveren via www.dinnerwiththequeen.be.