

BLOG IVANT

A LIFESTYLE BLOG

[HOME](#)[ABOUT US!](#)[CONTACT](#)[PRIVACYBELEID](#)

FOOD & DRINKS, HOTSPOTS, LIFESTYLE

Dinner with the queen komt kruidiger dan ooit terug na sabatjaar!

17 maart 2023 / 0 reacties

Na een jaartje pauze is culinair pop-up concept 'Dinner With The Queen' terug van weggeweest. De formule blijft hetzelfde, maar wel met enkele frisse namen op de affiche. Op het menu? Kruidige lekkernijen en een flinke portie klimaatbewustzijn.

Van iedere tien happen voedsel die we nemen, komen er zeven van de bijen: zo belangrijk zijn de bontgekleurde bestuivertjes voor de mens. Toch kampen we in ons land met massale bijensterfte, en daar kunnen we heus wat meer aan doen. Daarom blies natuurliefhebber Gilles De Backer van Utopia events vijf jaar geleden 'Dinner With The Queen' het leven in: een culinaire belevenis die met een vleugje klimaatsensibilisering een hommage brengt aan de koninginnenbij.



De succesformule van de vorige edities blijft grotendeels onveranderd: een feeëriek diner tussen de wijn- en fruitranken waar klimaatbewustzijn en lokale partnerships centraal staan. Wel vervoegen dit jaar enkele jonge beloftes de affiche: chef-kok van dienst is Michiel van Colenberghe, die zijn strepen verdiende in voormalig sterrenrestaurant 't Huis van Lede en later De Traagheid in Tielt. Hij wordt bijgestaan door Lode Claus— telg van de vierde generatie kruidenkwekers bij het gereputeerde Kruiden Claus. Het duo is niet aan hun eerste samenwerking toe: eerder schreven ze al het boek 'Kruiden Kweken Koken'. Voor Dinner With The Queen vertalen ze hun gedeelde passie voor keukenkruiden naar een zinspelend vijfgangenmenu.

Voor de dorstigen voorziet Lode ook aangepaste kruidenmocktails en artisanale kruidenthee. Liefhebbers van meer geestrijke dranken kunnen zich, naast de inbegrepen wijnen, tegoed doen aan een frisse Cuvée Fourchette— het speciaal biertje dat brouwerij Van Steenberge exclusief voor Dinner With The Queen brouwde.

Dinner with the Queen is meer dan alleen maar lekker tafelen.

Wie een tafeltje boekt krijgt er een hele beleving bij. Want zo start je met een korte wandeling in de biologische zelfpluktuin van PurFruit. Een aperitief kan je degusteren onder een grote oude eikenboom waar de lokale boer en imker je meenemen in hun verhaal. Zo leer je meer over de honingbij maar ook over de ingrediënten die later op je bord terug te vinden zijn. De wandeling eindigt in de gezellige tent waar Lode en Michiel je onderdompelen in de kruidenwereld met een kleine tasting. Zo zal de bezoeker van Dinner With The Queen niet alleen met een culinaire ervaring op zak naar huis gaan maar zal ook een tikkeltje bewuster zijn over de natuur maar vooral over de bij.



Wist je trouwens dat Dinner With The Queen voor elke bezoeker 1 vierkante meter bos plant in Brazilië tussen bestaande bossen om zo het regenwoud terug met elkaar te laten verbinden wat goed is voor de biodiversiteit!

Wij kregen op de perslancering niet alleen het mooie verhaal te horen maar mochten ook al enkele gerechtjes van de chef proeven en eerlijk waar, het waren 1 voor 1 culinaire bommetjes! Ik kijk er nu al naar uit om in de zomer aan een tafeltje in de natuur te genieten van al dat lekkers!

Dinner with the Queen gaat door van 30 juni tot 30 juli. Tickets kosten 169 euro per persoon (inclusief vijfgangenmenu en dranken à volonté) en zijn te bestellen via www.dinnerwiththequeen.be.

Wil je als **Bonvivant** op de hoogte blijven volg dan zeker ook onze socials. Het is altijd fijn als je men **instagramkanalen** even een follow geeft @stefaandewinter & @blogvivantbe

Dinner With The QUeen

pop up

