



Bart Van Parijs van zelfpluktuin Pur Fruit, chef Michiel Van Colenbergh, Lode Claus van de gelijknamige kruidenkwekerij, Gilles De Backer van Utopia Events en imker Ronny De Vilder van Bijzaak stellen een nieuwe editie van Dinner With The Queen voor. © vdi

Dinner With The Queen strijkt na sabbatjaar terug neer in zelfpluktuin Pur Fruit: “Dit keer staan kruidige creaties centraal”

Na een jaartje pauze kan je deze zomer terug in een feeëriek kader komen tafelen in pluktuin Purfruit in Oeselgem. Pop-upconcept Dinner with the Queen strijkt er neer voor een nieuwe editie en heeft een paar culinaire verrassingen in petto. Zo werkt organisator Utopia Events dit keer samen met chef Michiel Van Colenbergh en kruidenkweker Lode Claus voor een gezellige gastronomische avond vol kruidige lekkernijen. “Veel mensen gebruiken een kruid enkel als afwerking. Ik bouw gerechten net op vanuit kruiden”, licht Michiel al een tipje van de sluier.

Dinner with the Queen streek [in het verleden al](#) drie zomers neer tussen de wijn- en fruitranken van pluktuin Purfruit van Bart Van Parys. Aan die succesformule wordt na een sabbatjaar niet geraakt. “Zo bevat onze culinaire belevenis nog steeds een vleugje klimaatsensibilisering waarmee we een hommage aan de honingbij brengen”, vertelt Gilles De Backer van Utopia Events uit Gent. “Vorig jaar stelden we de locatie onder de noemer [Cote Jardin](#) open voor bedrijfsevenementen en privéfeesten. Een koppel dat er in het huwelijksbootje trad, tipte ons om samen te werken met chef Michiel Van Colenberghe. Dat vonden we een goed idee en dus tovert hij dit keer de gerechten op tafel. Hij verdiende eerder zijn strepen in voormalig sterrenrestaurant 't Huis van Lede en later ook bij De Traagheid in Tielt. Samen met Lode Claus van de gelijknamige kruidenkwekerij in Kruisem schreef hij vorig jaar al [een boek over hun gezamenlijke passie voor kruiden](#). Nu werken ze opnieuw samen om dit te vertalen naar een zinspelend vijfgangenmenu.”



Enkele sfeerbeelden van vorige edities van Dinner With The Queen. © Utopia Events

Kruiden als basis

Michiel gaat de culinaire uitdaging met plezier aan. “Veel mensen gebruiken een kruid enkel als afwerking voor een bepaald gerecht. Ik bouw gerechten net op vanuit bepaalde kruiden. Aan de hand van een reeks gerechten vertel ik zo mijn eigen verhaal. Soms zijn dat niet zo voor de hand liggende kruiden. Iedereen kent wasabi uit tubes, maar ik grijp terug naar de plant zelf en gebruik die als pepervervanger. Zo’n kleine ontdekkingen wil ik de bezoeker voorschotelen.”

(lees verder onder de foto)



Enkele sfeerbeelden van vorige edities van Dinner With The Queen. © Utopia Events

Wandeling en diner

Een avond Dinner With the Queen verloopt als volgt: na een aperitief onder de oude eikenboom nemen tuinbeheerder Bart en imker Ronny je mee in hun verhaal. “Tijdens een korte wandeling langs de fruitranken en bessenstruiken leer je niet alleen meer over de honingbij, maar ook over de ingrediënten die je later op je bord zal terugvinden”, verduidelijkt Gilles. “Eindigen doe je in de gezellige sailcloth tent, waar Lode en Michiel je onderdompelen in hun kruidenwereld.

Het evenement steunt ook de groene zaak. Per bezoeker plant Dinner with The Queen 1 vierkante meter bos aan in het Atlantisch Woud in Brazilië, een project dat de naam Retopia draagt.

Dinner With The Queen vindt plaats van 30 juni tot 30 juli. Tickets kosten 169 euro per persoon, inclusief vijfgangenmenu en dranken à volonté. Meer info via www.dinnerwiththequeen.be.