

## In vuur en vlam voor vlees

INFO:  
Boecherie,  
Binnen-  
steenweg 187,  
2530 Boecheout,  
03-454.53.23,  
info@boecherie.be,  
www.boecherie.be.  
Maandag gesloten,  
andere dagen open  
van 11.30u tot 22u.

Laten we meteen met de deur in huis vallen: ook al bestrijkt deze eetzaak - die modieus en gezellig werd verbouwd en ingericht met veel hoekjes, veranda's, een open haard, Berkel-snijmachines, veel glas... - een zeer ruime spijkskaart, toch is dit in eerste instantie een ideale pleisterplaats voor carnivoren. Wie een perfect op de Spaanse Jospers-houtskooloven gegrild stuk kwaliteitsvlees wil verorberen, moet niet lang twijfelen. Gastvrouw

Jessy Rodyns werkt samen met de bekende luxe vleesleverancier Dierendonck, die haar keukenbrigade geregeld voorziet van Black Angus, Blanc Blue, Hereford of al die andere rassen waarbij de liefhebbers alleen al bij het horen van de naam het water in de mond krijgen. Zeker als het om weken ambachtelijk gerijpte exemplaren gaat.

Kort na elkaar tafelden we twee keer in Boecherie. De eerste keer ging ons gezelschap voor wat

sympathiek fingerfood (kop met Tierenteyn-mosterd 7 euro; huis-gemarineerde kippenvleugels 6 euro), een degelijke fish burger met tartaar (15 euro) en een uitstekend sappige entrecôte van het zo lang miskende 'West-Vlaams rood' (10,50 euro/100 gram), een rundersoort die aan zijn comeback bezig is.

De tweede keer vielen we voor een fijne 'Côte à l'os Chianina' (10,50 euro/100 gram). Een vijf weken gerijpt, oud-Etruskisch

apt onze mystery man een willekeurig adres binnen en doet zijn wedervaren.

runderras uit zuidelijk Toscane dat hoogst uitzonderlijk bij ons te krijgen is. Verrukkelijk krokant gegrild, maar met behoud van de sappigheid, in gezelschap trouwens van even krokant gebakken frietjes. Nogmaals: als we alleen deze vleesbereidingen op de 'Jospers' moeten quoteren, kwamen we sterren te kort. Hoe correct de andere bereidingen ook zijn, ze kunnen niet tippen aan het torenhoge vleesniveau. Ander sterk punt is ook de verbluffend rijke wijnkaart,

die zomaar eventjes 250 referenties bevat, duidelijk opgedeeld naar druivenvariëteit. Met als tip het huis Contratto. Wie na zijn vleesorgie nog goesting heeft, kan naar de eerste etage klimmen, waar Bar Boeche vijftig gins op het schap heeft staan. Geregeld mag een BV - zoals Philippe Geubels die koos voor 'balletjes in tomatensaus' - hier een gerecht laten personaliseren. Een deel van de opbrengst gaat naar een lokaal goed doel.

### Mijn oordeel:

|                   |      |
|-------------------|------|
| Kwaliteit keuken  | ★★★★ |
| Variatie aanbod   | ★★★★ |
| Kwaliteit service | ★★★★ |
| Prijzenpolitiek   | ★★★  |
| Sfeer/looks       | ★★★★ |

### Extra troeven:

Zomer- en winterterras.  
Jospers-houtskooloven.  
Bar Boeche.

