

lekkere streken

PASTEI UIT ALVERINGEM



Dramatisch goed

TEKST: MARC DECLERCO | FOTOGRAFIE: KRIS VLEGELS

Jan en Joris Missiaen zijn getalenteerde meesters. Ze bakken pasteien met peren gemarineerd in Poire Williams, pasteien van varken, eend en wild en besprenkeld met West-Vlaamse bieren.

„Voor zulke spijzen leeft men, of laat men zich levend begraven, in een afgrond vallen of 1000 mijlen diep in de Tartaros“. Dat zei voor 2.500 jaar een Griek na het eten van een pastei op een feestijn. Vandaag wordt de pastei nog steeds gewaardeerd. Bij ons liggen de productiekernen rond centra van de varkenskweek.

Uit Beauvoorde in West-Vlaanderen komt de bekende Beauvoordse pastei. In buurdorp Alveringem staat Jan Missiaen van de Veurn'Ambachtse aan de wieg van de befaamde boerenpastei. Zo'n 20 jaar geleden kocht de slagterszoon de werkplaats van een vleesversnijder onder de kerktoeren. Met de hulp van zijn broer en vader had hij de pasteibereiding onder de knie gekregen. Jan startte met de bereiding van een ambachtelijke boerenpastei die hij plaatselijk aan zijn klanten sleet. Na twee jaar had hij een naam opgebouwd. Via een groothandel kwam zijn pastei bij slaggers en winkels in heel het land terecht.

Langzaam groeide de zaak en het assortiment. In 2003 werd de Veurn'Ambachtse uitgeroepen tot *Zelfstandig Ondernemer van het Jaar*. Begin dit jaar nam het bedrijf de Veurnse patéspecialist

Vantrois over. Het gamma producten steeg tot bijna 40, waaronder een aantal op basis van eendenlever.

De productieruimten van het bedrijf zijn volledig vernieuwd en aangepast aan de nieuwe hygiënenormen. Onlangs werd een nieuwe productielijn voor gesteriliseerde patés en foie gras opgestart. Samen met Jan staat nu ook zoon Joris aan het roer. Er werken nog vijf personeelsleden.

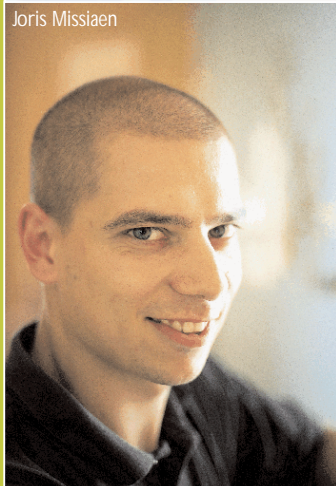
Zachte oven

Jan Missiaen : „Wij houden het kleinschalig. De hele bereiding gebeurt nog zoals vroeger op een ambachtelijke wijze. Kleur en smaakstoffen gebruiken we niet. Alleen zijn de machines aangepast aan grotere volumes.“

Het geheim van een goede pastei ligt volgens vader en zoon bij uiterst verse ingrediënten. Joris Missiaen : „Voor de traditionele boerenpastei gebruiken we verse lever, vers varkensvlees en spek. De bereiding is eenvoudig. Spek en varkensvlees worden een tiental minuten geblancheerd. Het vlees wordt gemalen en gemengd

recept

Joris Missiaen



Jan Missiaen



en in vormen gegoten. De pastei wordt afgedekt met een varkensnet of met een spekband en gaat dan de oven in. Het bakken gebeurt op lage temperatuur, zodat de pastei niet uitdroogt en alle smaken bewaard worden." „Voor de boerenpastei is de oven-temperatuur 120 °C, voor andere pasteien gaan we tot 80 °C, om een kerntemperatuur van 70 °C te bereiken. We gebruiken daarvoor stoomovens ter vervanging van de klassieke bain-marie.”

„Het vlees en de gebruikte spekbanden komen versneden binnen. Alleen de levers moeten nog worden schoongemaakt. Galkanalen en bloedvaten worden verwijderd en het eventuele vlies wordt weggesneden.”

Gietijzeren potten

In de productieruimten is alles kraakproper. Twee werklui zijn net bezig met het verdelen van het geblancheerde en fijngemalen vlees in potten. De oppervlakte van de pasteien wordt behandeld met een afstrijkjusz, wat een bruine kleur geeft, en afgedekt met varkensnet. Het geheel wordt stevig ingepakt met speciale plasticfolie. Die moet tijdens het bakken voorkomen dat de pastei zal zwellen. ▶

Wild lekkerbekje

Voor 1 persoon : 75 g hazenpastei, 75 g fazantenpastei, 75 g boerenpastei, 25 g eendenlever, 1/2 wortel, 1/4 tomaat, enkele blaadjes sla, 3 radijzen, preischeuten, 1 steeltje bieslook, 25 g eekhoorn-tjesbrood, porto, boter, fijngesneden peterselie (facultatief), veenbessenconfituur van Wildiers, uienconfituur van Wildiers.

Bereiding :

- Rasp de wortel, snijd de tomaat in blokjes, was de blaadjes sla en snijd de radijzen fijn. Marineer het in schijfjes gesneden eekhoorn-tjesbrood 1 uur in een scheutje porto. Stoof vervolgens aan in wat boter.
- Dresseer de sla op een bord, strooi er de geraspte wortel, blokjes tomaat, fijngesneden radijs en preischeuten over. Schik de sneden pastei rond de groenten. Leg er het eekhoorn-tjesbrood rond.
- Deponeer op het bord een lepel-tje veenbessenconfituur en een lepel-tje uienconfituur. Snijd het steeltje bieslook doormidden en leg het op de sla. Bestrooi eventueel met fijngehakte peterselie.

't Potje Paté, Kaatspelstraat 1, 8690 Alveringem, tel. 058/29.89.33.
Gesloten op maandag.

UIT IN ALVERINGEM

Negen landelijke dorpen uit de Westhoek vormen samen Groot-Alveringem : Alveringem zelf, Hoogstade, Oeren, Sint-Rijkers, Leisele, Stavele, Gijverinkhove, Izenberge en Beveren-aan-de-IJzer. Ze zijn onderling verbonden met fiets- en wandelroutes.

Bezienswaardigheden genoeg. In Alveringem vind je het Mout- en Brouwhuis *De Snoek*, met een brouwerijmuseum, en het Cyriel Verschaeve museum. Izenberge heeft het Openluchtmuseum Bachten de Kupe, dat bestaat uit een Houtlandse hoeve en een aantal streek- en artiestenhuisjes. Wie houdt van de Vlaamse pottenbakkerij moet naar 't Rohardushof, een museum van volksaardewerk. De bedevaartskapel Izenberge (1654) wordt nog veel bezocht.

In Leisele maalt de Stalijzermolen (1804). In Beveren staat de Brouckmolen, een grondzeiler van 1872. Het werk van George Grard, die beroemd werd door zijn monumentale bronzen vrouwenbeelden, wordt bewaard in het museum van de gelijknamige stichting in Gijverinkhove.

Info bij de toeristische dienst, Hof van Wijckhuize, Sint-Rijkersstraat 19, Alveringem, tel. 058/28.88.81, toerisme.cultuur@alveringem.be.

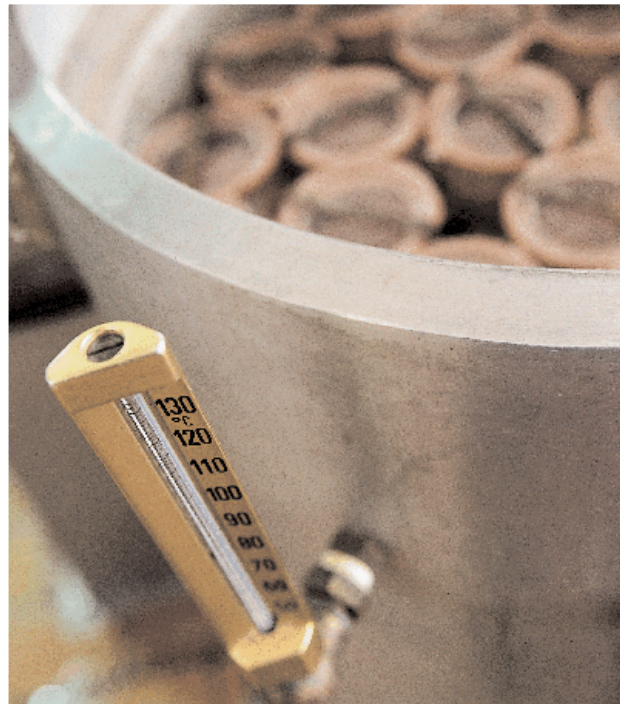
ARRANGEMENT TOERISME VLAANDEREN Rust en lekker eten

Hostellerie Petrus is een sfeervol plattelandshotel dat beschikt over 14 kamers met driesterrencomfort (2 voor min. 4 personen, 1 voor personen met handicap). Vanuit je kamer heb je een pittoresk zicht op de polders van het Veurnse hinterland. In het restaurant worden verfijnde gerechten geserveerd op basis van de Franse keuken. Kinderen ravotten in de speeltuin.

Arrangementen

1 nacht : een culinair vijfgangendiner en een viergangenmenu (€ 98 per persoon). **2 nachten** : een culinair vijfgangendiner en twee viergangenmenu's (€ 148 p.p.). Inbegrepen : ontbijt, toeristisch infopakket met fiets- en wandelroutes en een museumbillet. Logies in halfpension : 1 nacht voor € 60, 3 nachten voor € 179.

Te reserveren bij : *Hostellerie Petrus*, Oerenstraat 13, 8690 Alveringem, tel. 058/28.80.07, hotel.petrus@pi.be. Arrangement nr. 302 uit de brochure *Vlaanderen Vakantieland*.



Na het bakken gaan de pasteien meteen in een koelruimte. Dan verhuizen ze naar een gekoelde opslagruimte. Daar staan pasteien van verschillende grootte, verpakt in glazen potjes en bokaaltjes, in aardewerken terrines, maar ook in gietijzeren potten en pannen. Onder meer daarin worden de pasteien gepresenteerd bij de slaggers.

Straffe Hendrik

Pasteien zijn eindeloos in variatie. Joris : „Als je één basisbereiding hebt, kan je bij wijze van spreken 50 verschillende soorten maken. Na de boerenpastei waarmee vader startte, kwam de crèmepastei. Vervolgens maakte hij een perenpastei op basis van in Poire Williams gemarineerde peren. Er volgden nog meer fruitige pasteien, onder meer met abrikozen. Er zijn ook themapasteien zoals appel-pastei voor Pasen of Sorrentopastei met zongedroogde tomaten voor de zomer. Je hebt de wildpasteien voor het najaar. We maken klassiekers zoals rillettes of potjesvlees. Na de overname van de firma Vantroys maken we nu ook een gamma eendenleverpasteien en bierpasteien, onder meer met trappist van Westvleteren, Oerbier en Straffe Hendrik. Vroeger was de consumptie van pastei zeer seizoengebonden, van september tot januari. Nu wordt pastei het hele jaar door gegeten en past hij zelfs bij een lente- of zomer-slaatje.”

Eten in de bank

Drie jaar geleden kochten Jan en Joris een voormalig bankgebouw naast hun bedrijf. Ze vormden het om tot een eet- en praatcafé en het patéwinkeltje *'t Potje Paté*. Daar worden de pasteien van het huis verkocht. Het café serveert eenvoudige gerechten met pastei zoals het Lekkerbekje (zie p. 83) of een steak Rossini met ganzenlever.

Veurn'Ambachtse, Kaatsspelstraat 5, 8690 Alveringem, tel. 058/28.80.86. www.deveurnambachtse.be.