



Foto's Ralph Vanneste



Keurslager De Laet-Van Haver slager van de nieuwe generatie

Luc De Laet nam in 1992 een slagerij over in Hove. Hij was 23 en bezeten van het slagersvak. Al vrij snel begreep hij dat een slagersassortiment niet louter rond de klassieke vleesstukken en charcuterie draaide. Twee jaar na de start nam hij een chef-kok in dienst om zijn traiteurafdeling uit te bouwen. Klanten wensten niet alleen meer variatie in het aanbod, maar ook assemblagegerechten die ze thuis verder konden afwerken of kant-en-klaar opwarmen. Een traiteur- en cateringdienst die feestelijke hapjes en maaltijden aan huis leverde sloot hierbij aan. Ondertussen werken er vier koks in de traiteur- en cateringafdeling.

Al deze activiteiten beletten niet dat Luc De Laet een slager 'pur sang' blijft. Hij selecteert zijn witblauwe en maine anjourunderen al 15 jaar bij een kweker in Kieldrecht en zijn lammeren betreft hij onder meer van kleinschalige kwekerijen in het Land van Saeftinge. Na de slacht worden de karkassen in de slagerij aangeleverd en verwerkt in diverse vleesstukken en charcuterie. De slagerij beschikt daarvoor over een eigen zouterij en een rokerij.

In de zomer verhuisde de slagerij naar een nieuw pand vlakbij het station van Hove. Daar kwam naast een verruimde afdeling verse en bereide vleeswaren, ook plaats voor een ruimer kaasassortiment, een keuze aan diverse groenten en fruit, een beperkt broodgamma, wijnen en confiserie. Maar er is nog meer. Rechts van de winkel bevindt zich de aparte ingang van het restaurant De Laet & Van Haver Dining, met als chef-kok Jamel Wauters (voorheen sous-chef Pastorale - Reet) en sommelier Christophe De Cock. Naast vis en schaaldieren staan speciale vleesrassen zoals Black Aberdeenrund uit Schotland, het befaamde Chianinarund uit Toscane en Duroc varkensvlees op de kaart. Experimenten met 7 weken gerijpt Aberdeen- en maine anjourndvlees werden bijzonder goed onthaald door de klanten. De open keuken van het restaurant leent zich ook voor kookateliers. Enkele dagen na de opening was Wout Bru er al te gast. Met dit multidisciplinaire concept voldoet De Laet-Van Haver aan alle wensen van zowel de klassieke als nieuwe generaties consumenten.



Keurslager De Laet - Van Haver
Kapelstraat 102 - 2540 Hove - tel. 03 455 26 74 - www.delaet-vanhaver.com
De Laet & Van Haver Dining
Adres idem - tel. 03 455 63 71 - www.delaet-vanhaver-dining.com
www.delaet-vanhaver@homedining.com