

Belgische formules met beelden van Erik Hemmes: deze maand twee, Millevaches en Vers Zuid.

Door: Gé Lommen Foto's: Erik Hemmes



De pui van Millevaches. De karkassen hangen in de etalage. Het is al niet gebruikelijk dat een slagerij een etalage heeft, Millevaches doet er nog een schepje bovenop door die karkassen erin te hangen. Hemmes: "Opvallend dat er zoveel inloopruiimte is voordat je door de deur binnen bent. Geeft een bijzonder uitstraling. Geen optimalisatie van de vierkante meters, maar dat zal bewust zo zijn."

FOOD RETAIL IN BELGIË:

Millevaches en Vers Zuid

Na de presentatie van de grote drie – Delhaize, Colruyt en Carrefour – dwalen we eens af naar de wat buitenissiger formules. En in deze aflevering van de rubriek met beelden van Erik Hemmes van Erik Hemmes/Retail Advies doen we er meteen twee. 'Slagersatelier' Millevaches en levensmiddelenzaak/eetcafeetje Vers Zuid, beide in Antwerpen.

Millevaches, Frans voor 'duizend koeien', het eerste wat je denkt is: wat een chique slachthuis, en wij moesten ook aan Cru denken, de topfor-

mule van Colruyt Group, ook met die karkassen in rijpingskasten. Maar het is gewoon een slagerij. Maar geen slagerij in de ouderwetse, oubollige zin van het woord. Het noemt zichzelf: 'slagers-atelier'.

Het is een vestiging van ongeveer 150 m2 vvo, gevestigd 'op 't Eilandje', ten noorden van het centrum van die stad en dicht bij de rechteroever van de Schelde. Millevaches ging vorig jaar voorjaar open. De namen die op internet in verband worden gebracht met Millevaches, zijn Peter Van Hulle, Robrecht Wissels, Eric Electeur, Michael

Vervliet en Bert Zaman. Namen die in Nederland niet zo bekend zijn, maar Wissels bijvoorbeeld is een bekende sterrenkok en Zaman is bijvoorbeeld kok van twee restaurants in Antwerpen. Millevaches is ook ontstaan vanuit twee restaurants in Antwerpen, de koks en eigenaren gebruiken het vlees van Millevaches en Van Hulle, Zaman etc. hebben Millevaches bedacht als een winkelopzet, naast de restaurantactiviteit. De koks in de restaurants maken op hun beurt ook gerechten die weer als kant-en-klaarmaaltijd in Millevaches worden verkocht.



Zo'n ham als deze is in een winkel als Millevaches wel te verwachten. Daarachter nog een bijna antieke snijmachine van Berkel, bij wijze van ambachtelijk pronkstuk.



Hoe vergaat het Millevaches? Dat weten we zo niet, maar op de site van Millevaches wordt wel gewag gemaakt van een tweede vestiging op komst, in Schilde, ten oosten van Antwerpen. Dat zou erop kunnen duiden dat het met deze bestaande vestiging goed gaat. Je zou ook kunnen denken dat er iemand met diepe zakken achter zit. En met geduld.

Millevaches verkoopt niet alleen maar vlees en vleeswaren, maar ook maaltijden, belegde broodjes, wijnen, kruiden, olijfolie en sauzen, allemaal min of meer van het huis of van gelieerde leveranciers. Of van die koks.

Maar waar het bij Millevaches om draait, is vlees. Dat vlees wordt niet zomaar ergens ingekocht, het is afkomstig van eigen runderen en varkens. Die eigen runderen en varkens vinden we niet bij Millevaches naast de deur, maar op een boerderij die van Millevaches zelf is, diep Frankrijk in, in het 'Centraal Massief', tussen de steden Limoges en Clermont-Ferrand, het gebied heet: Millevaches. Daar houden de slaggers, koks en restaurateurs drie rassen runderen en twee rassen varkens. De runderen: limousin, aubrac en black angus, de varkens: cul noir en mangalica. Millevaches legt op de site uit dat het om rassen runderen gaat die sterk van nature zijn, bestand zijn tegen weer en wind, weinig nodig hebben, meer buiten dan op stal leven, en gewassen als voeding krijgen die op die boerderij zelf worden geteeld. En: rassen waarbij het voor de koe geen lichamelijke uitputtingslag is om kalveren ter wereld te brengen.

Nou zijn de namen limousin en black angus inmiddels ook welbekende namen in de



"Ik was onder de indruk van de manier waarop Millevaches ontworpen is, zowel wat betreft de ruimte als de materialen", aldus Hemmes. "Heel ruim, maar je voelt je niet verloren, Waarschijnlijk door het bijzondere plafond, puur blank hout en donkere dwarsbalken. Daarnaast de sfeervolle verlichting, gericht op de producten, natuurlijk. Geen overbodige of schreeuwerige communicatie. Vloertegels van 1 m2. Zie je nergens, ademt kwaliteit uit. Dat geribbelde glas achter te toonbank laat de contouren van de productie-afdeling zien. Contrast met de winkel, maar wel sterk. Zo'n plafond met oud blank hout zie je nergens. Maaltijden in een witte, marmeren koeling – compleet design, niks standaard. Met glazen opstandje. Straalt eenvoud en kwaliteit uit. En verlichting in de koeling."



Behalve vlees en vleeswaren verkoopt Millevaches ook artikelen als sauzen, olie, wijn etc. Maar wel peperduur, met een 'hoge prijs-kwaliteitverhouding'... Hemmes: "Inderdaad, de olijfolie van 2014 is € 38,10, de wijnen variëren van € 16,25 tot € 49,75 voor masi amarone. Niks is standaard in deze winkel, ook deze planken-presentatie niet. Dik hout, eenvoudig, één ingelijst A4'tje met de prijzen. Ongekende kwaliteitsuitstraling."

De prijslijst voor alle gerijpte vlees ('dry age') is zeer gedetailleerd. Om zo eventuele aankoopdrempels te verlagen, vermoeden we. Anders krijg je de kans dat een nieuwe klant eerst het vlees bestelt en dan na zijn bestelling een prijs hoort en zich voorneemt er nooit meer terug te komen... Hetzelfde geldt voor de zakjes kruiden, die overigens van een specifieke kruidenmaker afkomstig zijn, de 'Herboristerie van Aelst'. Maar goed, prijsconcurrentie is niet het uitgangspunt bij Millevaches.

Vers Zuid

Hemmes belandde op weg door Antwerpen ook in Vers Zuid. Een levensmiddelenzaak met alleen maar kleinschalige merken, met veel vers uiteraard en je kunt er ook een keur aan belegde broodjes eten, maaltijdsalades, verse sappen, zelfgemaakte koeken etc. Het is net als Millevaches een vestiging net buiten het stadscentrum van Antwerpen, maar dan in zuidelijke richting. Twee dames, An Cambré en Nelly Snoeys, vinden we op internet, zijn ermee gestart na jaren van totaal andere loopbanen. En net als Millevaches: sinds vorig jaar geopend. Het doet denken aan bijvoorbeeld Sla en Stach in ons land. Hebben we met Millevaches en Vers Zuid nu formules bij de hand waar Ahold Delhaize, Colruyt Group, Carrefour etc. veel van te vrezen zullen hebben in de nabije toekomst? Nee. "Dat is het punt ook niet", is de reactie van Hemmes, die er rondstruinde en de foto's maakte. "Maar je ziet ook in België in de grote steden een opmars van winkels die een alternatief vormen voor het aanbod van de supermarkt, met een appèl aan vooral jonge mensen die daar wonen. Bij Millevaches keek ik mijn ogen uit door de opzet. En bij Vers Zuid keek ik eigenlijk mijn ogen uit door het gemak waarmee de hoogopgeleide jonge mensen die zeker nog geen enorme carrière hebben gemaakt of veelverdiener zijn, hier gewoon een lunch nuttigen en daar alsof het niks is zeven of acht euro voor neerleggen. Omdat het lekker is en omdat het in hun ogen gezond is. Je ziet dit overal in westerse steden, deze alternatieve zaakjes met vaak de nadruk op groente en fruit en ze vragen prijzen die de supermarkt nooit zou durven vragen. Bovendien, ze hebben een charme door hun kleinschaligheid, doordat niet alles doodgerekend is en doordat niet allemaal superprocesmatig is."



supermarkt, denk aan het limousin-vlees van Superunie-leden door de jaren heen (Plus, Jan Linders etc.) en black angus is de laatste jaren aan een opmars bezig, vooral ook door de opkomst van de hipsterhamburgertenten waar het hamburgervlees van dat ras moest zijn. En inmiddels vind je in een supermarkt met een beetje raskeuze geheid een black angus-stukje of -hamburger. Hoe dan ook, met die gesloten keten en die bewuste keuze voor sterke runderrassen oogt het



De pui van Vers Zuid, met versleten oude krukjes voor buiten. Hemmes: "Bewúst versleten."



Hemmes: "Binnen is het ruim 40 m², met meer dan de helft bereidingsruimte – keuken achter en toonbankbereidingsruimte voor de broodjes/salades. Het is hier 'to stay or to go'. Naar het toilet? Loopje door de keuken naar achteren – alsof je bij vrienden thuis bent."



De koelwand met artikelen om mee te nemen: het bekende werk in die hippe tentjes van vandaag de dag: sappen, salades met bijvoorbeeld de nieuwe zaden en granen als quinoa, veelvuldig gebruik van avocado, sappen van fruit en groenten, zoals bietensap; granola/havermout et cetera.

Van de andere kant, het verschilt ook allemaal niet zo veel van de koelverse artikelen die AH in AH To Go aanbiedt en die ook al flink zijn doorgedrongen in reguliere AH's in grote steden, zeg maar, alles wat in de slipstream zit van het boek De Voedselzandloper.

Hemmes: "Alle artikelen in beperkte hoeveelheden. Maar de voorraad werd voortdurend bijgehouden, klaargemaakt achter de toonbank en in de keuken."



De toonbank en de keuken liggen in elkaars verlengde. Modern: een open keuken, je kunt als klant zien wat er gedaan wordt. Hemmes: "Door de opzet van de keuken is het alsof je bij de gastvrouw thuis op bezoek bent."

De ingrediënten liggen klaar voor gebruik en dienen min of meer als decor, de groepering van groente en fruit is vaak kris-kras door elkaar.

En we zien een zwart bord met krijtletters, niet meer echt origineel, maar veeleer een vaste prik bij veel van dit soort zaakjes.

verhaal als een waarbij 'over alles nagedacht is'. Doet het denken aan 'story telling'? Nou en of, het is er een toonvoorbeeld van. Hetzelfde geldt voor de varkens. Hét ras in de varkensvleesindustrie is vandaag de dag het ras piétrain – en laat dat nou net een Belgische komaf hebben, uit een dorp ten oosten van Brussel – gevolgd door duroc. In Nederland kennen we in de supermarkt nog wel iberico en pata negra, Spaanse rassen die een uitzonderlijke kwaliteit ham voortbrengen, maar Millevaches

gebruikt de cul noir en de mangalica. Rassen die zeer goed vlees voortbrengen, maar die niettemin bijna uitgestorven waren en aan de hand van een fokprogramma weer terug van weggeweest zijn – in elk geval op die boerderij daar in het Centraal Massief. Het mangalica-ras heeft ook te maken met de Spaanse varkensrassen, ook al geldt het officieel als een Hongaars ras. Nog meer story telling? Jazeker, visueel; die karkassen in de etalage willen iets zeggen: beste klant, wij doen verder de hele vleesbereiding

hier in huis. Dus: van karkas tot stuk vlees of gehakt of worst, in dat 'atelier' wordt het allemaal gedaan, uitbenen, snijden, malen, worst draaien, maar ook roken, zouten, rijpen... En buiten dat beschikt Millevaches over een grote keuken waar alle meeneemaltijden worden gemaakt en het assortiment soepen en sauzen. En die keuken fungeert ook weer als plaats voor de verdere bereiding van vleeswaren als het uitbeen- en snijwerk in het atelier gedaan is. Wat vooral ook opvalt: het vak van slager wordt