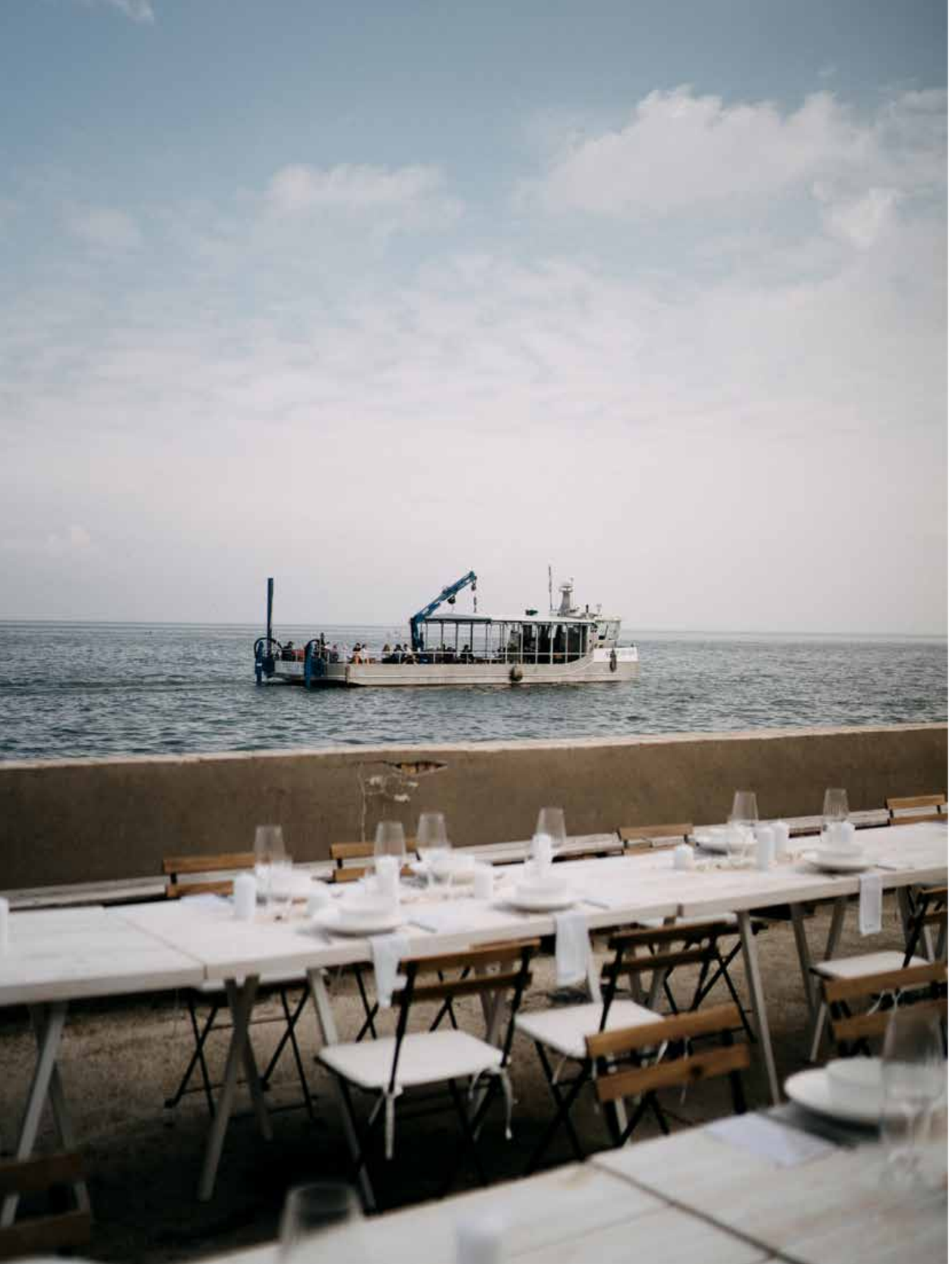
proeven
van het betere leven

In juli vorig jaar gingen we met een select publiek de sfeer opsnuiven bij de oesterij in Yerseke. Een concept van Tabloo Margot in samenwerking met Cachette. Margot zorgde voor de majestueuze inkleding terwijl de groep genoot van de lekkere gerechtjes die Cachette op hun bord toverde. Zo brengen zij gastronomie samen in een uniek kader.

Tekst: Louise Bevers- Fotografie: Chantal Arnts



Vier jaar geleden richtte Margot, uit passie voor de styling en organisatie van feesten, Tabloo Margot op. Dit was de creatieve uitlaatklep waarvan ze haar beroep maakte. Met Tabloo Margot heeft ze al onvergetelijke momenten beleefd, mooie feesten mogen organiseren en heel veel blije gezichten gezien. De eerste twee jaar kwam de opdracht van de klant uit, maar Margot draait met Het Diner de rollen om en neemt zelf het initiatief. Ze brengt gelijkgestemde levensgenieters samen rond een prachtig gedekte tafel, steeds op een andere exclusieve locatie met culinaire hoogstandjes van chefs die al je zintuigen zullen prikkelen. "Ik ben er van overtuigd dat rond de tafel de leukste gesprekken worden gevoerd, je nieuwe interessante mensen ontmoet en zo de warmste herinneringen ontstaan. De pandemie gooide wel even roet in het eten en dwong me om het concept aan te passen. Zo ontstond Het Diner Séparé. Bij dit concept schuif je je voeten onder een van onze gezellige tafeltjes van twee of kies je voor een tafel met je bubbel. Ik ging alvast op zoek naar de meest unieke locaties waar mensen bijna niet komen", vertelt Margot ons. En zo maakten enkele gelukkigen vorige zomer kennis met de culinaire pracht van de Oosterschelde. Ze staken hiervoor de grens over en reden naar Yerseke in Nederland. Enkele lange prachtig gedekte tafels keken uit op het water en gaven al een voorsmaakje van wat er te wachten stond. Nadat ze met een boot tijdens laagtij naar de oestertafels voeren en de eerste verse oesters al mochten degusteren, meerden ze aan voor een 12-gangenmenu verzorgd door Catering Cachette uit West-Vlaanderen.

STYLING VOOR DE JUISTE SFEER

"Voor mij is setting alles", gaat Margot verder. "Het zorgt voor de juiste sfeer en gevoelsmatig moet het gehele plaatje kloppen. Ik heb iets met water en zag potentie in de pracht van de Oesterij in Yerseke. Hier wou ik echt eens iets mee doen. Om het idee uit te werken, ga ik zelf even langs op de locatie om het in mijn hoofd te kunnen inprenten. Heb zelf de sfeer, gezonde lucht en klankkleuren opgesnoven om zo tot de conclusie te komen dat ik alles heel simplistisch ging houden. Zo komt de schoonheid van de omgeving nog beter tot zijn recht. Als kleurenpalet koos ik voor wit waarbij het parelmoer van de oesters de blikvanger is. De schelpen van het product dat we in onze gerechtjes verwerkten, zijn zo de enige hoofdrolspelers aan tafel."

Het is de schoonheid van eenvoud en de uitstraling van het product dat hier spreekt en de gasten onderdompelt in een majestueuze setting.

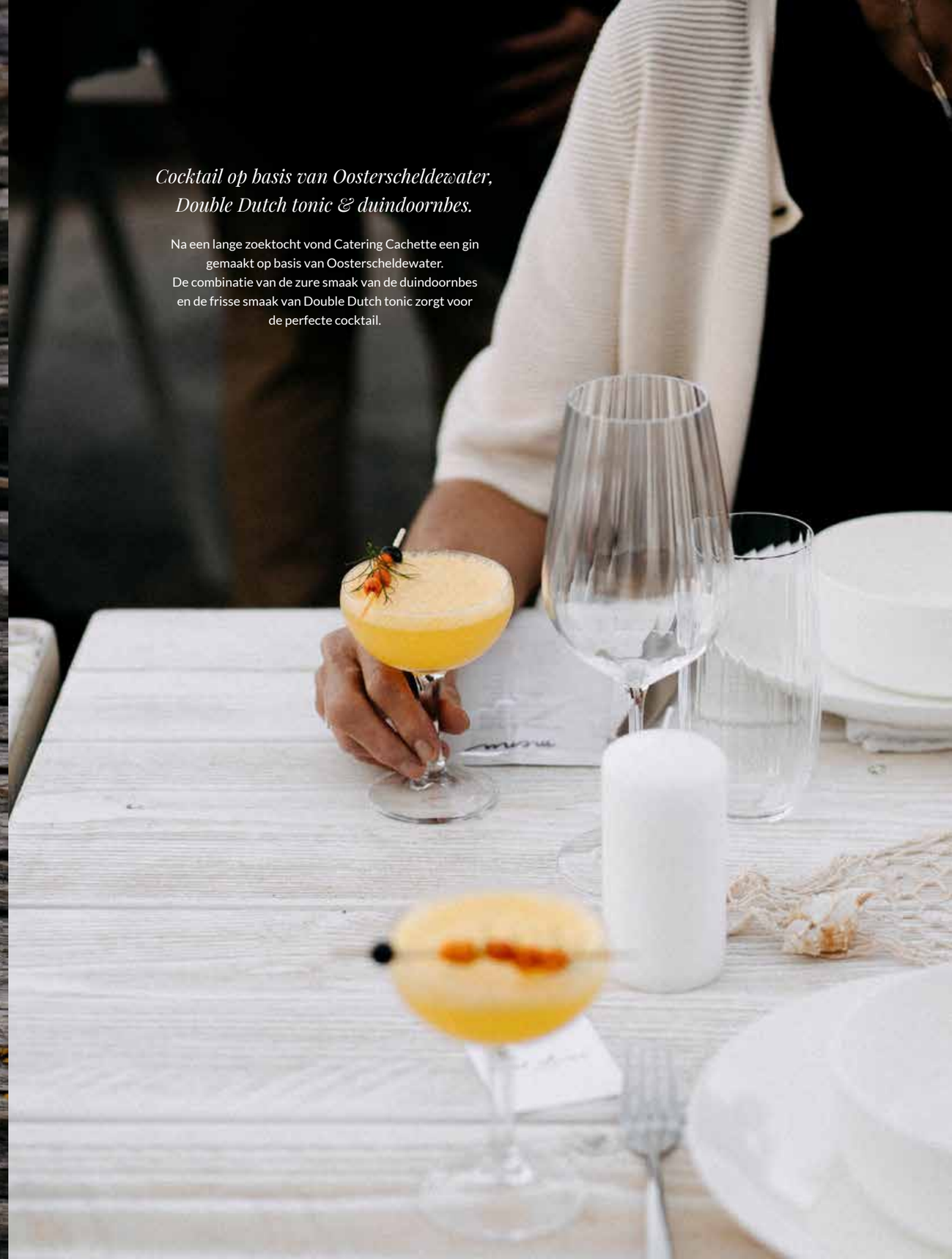
De lange tafels en een ingetogen, 'less is more' formule is typerend voor de concepten van Tabloo Margot. Door alles heel neutraal te houden, kleuren en materialen voor zichzelf te laten spreken, zijn de stylings van Margot net overweldigend. Ze creëert een wauw-factor zonder al teveel tierlantijn en door met de juiste cateraar te werken, is ook het gastronomische aspect een eyecatcher. "Ik vind gastronomie bij elke sfeer belangrijk. Het lekkere eten verdient een mooie presentatie want het oog wil natuurlijk ook wat. Ik haal zoveel voldoening uit Het Diner. Mensen zijn lief en ontzettend dankbaar. Al deze lachende gezichten in een unieke setting, tovert ook een lach op mijn gezicht. Hiervoor doe ik het", besluit Margot. De avond valt over deze prachtige dag en kaarslicht vertolkt zo de fonkeling in de ogen van de gasten wanneer het donker is.

Merengue van algen opgevuld met een crème van peterselie & oesters.

Verschillende structuren proeven in een gerecht is altijd zeer belangrijk. Bij de merengue maakte Catering Cachette een krokantje van zeewier. Ook de presentatie van hun gerechtjes is tot in de puntjes verzorgd, hier werken ze met mos en hout.

Crème van algen & zeebes, afgewerkt met oesterblad & Kaapse lookbloem

We starten het diner graag met een dip, hierbij wordt een krokant van zeewier geserveerd.
Het oesterblad is altijd erg verrassend voor de gasten, omdat het zorgt voor de zilte smaak in het gerecht.



Cocktail op basis van Oosterscheldewater, Double Dutch tonic & duindoornbes.

Na een lange zoektocht vond Catering Cachette een gin gemaakt op basis van Oosterscheldewater.
De combinatie van de zure smaak van de duindoornbes en de frisse smaak van Double Dutch tonic zorgt voor de perfecte cocktail.

Tartelette van Parmezaanse kaas,
handgepelde garnalen & basilicum.

De presentatie van de gerechten is altijd super belangrijk, dit zorgt gewoon voor dat tikkeltje meer. Hier gebruikte men lamsoren als presentatie. Deze zijn lokaal geplukt en ongelofelijk lekker en gezond om rauw op te eten.

Tartelette van Oosterscheldekrab,
frisse kruiden & komkommerbes

De fijne structuur van de krab komt mooi terug in combinatie met het fijne van de tartellet. De komkommerbes is van Mexicaanse afkomt maar past er ongelofelijk goed bij. Afwerken van het gerecht doen ze met de korenbloem, dit zorgt voor een frisse smaak en ze is bovendien prachtig van kleur.

Zeeuwse kokkeltjes met tom ka kai & champagne

Dit gerecht werkt Catering Cachet af met een jus van champagne, dit zorgt voor een volle smaak van de saus.

Of jullie ook eens kunnen genieten van de Oesterij hangt natuurlijk van Corona af, maar Margot wil jullie ook dit jaar verwennen met het heerlijke en onvergetelijke spektakel. Rekening houdend met de getijden zou dit in intieme groep door kunnen gaan tijdens het tweede weekend van juni voor een heerlijke lunch of het derde weekend van vrijdag tot en met zondag voor een uitgebreid diner. De plaatsjes zijn beperkt, dus houd zeker haar socials in de gaten en schrijf je in voor deze unieke beleving via haar website.

www.tabloomargot.be
www.catering-cachette.be