

1. Inhoudsopgave
2. Inleiding
3. Situering
4. Pluktuin georganiseerd door Tijs Demyttenaere van de Keukenbiet
5. Wijndomein Reutelvallei van Stefanie Vandenabeele & Jan Six
6. Capt. Clement Robertson, we will never forget him
7. Kunstwerk 'Betoverend!' gemaakt door Rik Ryon
8. Popp kaart van Becelaere bewerkt door Marnick Gunst
9. Intieme tuinwijngaard 'Clos Clement'
10. Winetastings door sommeliers Carine Hoedt en Kris d'Haenen
11. Van harte bedankt

2. Inleiding

Tijdens lockdown 2 ontmoette ik mevr. Valerie Heyman van Westtoer op het wijndomein Monteborg in Heuvelland. Toevallig informeerde ze me concreet over een subsidiële piste bij de provincie West-Vlaanderen om een toeristische ‘boost’ te creëren voor West-Vlaanderen, na corona. Deze gouden tip gaf me een bijzonder doel in lockdown 2! Een heuse WineHotspot creëren, mét provinciale steun, steun van Westtoer & waardevolle coaching sessies.

Mijn beleefconcept ‘WineHotspot’ gaat over méér dan wijn 'leuk of lekker' vinden.

Het gaat over bewustwording, een moment waarop je met aandacht en verstand stilstaat en verwondert over wat er zich rondom jou aan het voltrekken is.

Klimaatopwarming en toename in professionalisering van onze wijnbouw zorgen 'potverdorie' voor kwaliteitsvolle Westhoek en West-Vlaamse wijnen!

Wijngaarden liggen ook bijna altijd in een mooie omgeving.

Bijgevolg zijn ze aantrekkelijke bestemmingen voor toeristen die een korte uitstap willen maken. Of voor gasten uit de streek die eventjes een vakantiegevoel willen beleven, zeker als er een foodpairingsmagie ontstaat dankzij de kookkunsten van mijn man.

De start voor ons beleefconcept is het aanplanten van tuinwijngaard ‘Clos Clement’ die als dagelijks decor dient voor onze gasten. De verdere initiatieven volgen in deze persmap. Ons beleefconcept blijft verder evolueren.

Onze WineHotspot verbindt mensen.

Onze WineHotspot verbindt naadloos verleden en toekomst.

Onze WineHotspot creëert bovendien een bijzondere extra belevingswaarde voor onze gasten/toeristen.

Gastvrouw, sommelier Carine Hoedt.



3. Situering





WINEHOTSPOT MERLIJN

- 1: Pluktuin
- 2: Wijndomein Reutelvallei
- 3: Memorial Plaque
- 4: Poppkaart Becelaere
- 5: Kunstwerk 'Betoverend!'
- 6: Clos Clement
- 7: Winetastings

20.9.22

4. Pluktuin georganiseerd door Tijs Demyttenaere van de Keukenbiet

De Keukenbiet ondersteunt ons in een onderdeel van het nieuwe concept, waar smaak en beleving centraal staan. Door het creëren van onze pluktuin naast het restaurant waar verse kruiden, eetbare bloemen, groenten en fruit kunnen geplukt worden, komt onze Westhoek Terroir helemaal tot zijn recht in het restaurant.

De Keukenbiet staat voor korte keten, lokaal en smaakvol. De kortste weg van de bodem naar het bord. Bij de Keukenbiet gaan ze aan de slag met de beschikbare ruimte bij bestaande projecten en toveren de vruchtbare bodem om tot dagverse producten.

Kortom, kleinschalige landbouw met oog voor duurzaamheid en ecologie.

Specifiek voor onze WijnResto werd een invulling gegeven aan de ruimte tussen de parking en de keuken van het restaurant.

Een ruimte die vroeger vooral gebruikt werd voor opslag en niet zichtbaar was voor het publiek werd omgevormd tot een publieke ruimte die toegankelijk is voor de gasten/toeristen van het restaurant.

In de tuin wordt een variatie aan kruiden, eetbare bloemen en groenten gekweekt die dagvers kunnen geplukt worden door de keukenmedewerkers. De producten kunnen gebruikt worden voor de afwerking van onze gerechten, maar ook voor de creatie van heerlijke cocktails en mocktails.

De tuin zorgt er ook voor dat ons team meer voeling krijgt met de natuur en stimuleert creativiteit. Heel wat delen van de plant zijn eetbaar en door tijdens het plukken effectief in contact te komen met de planten, groeien nieuwe culinaire ideeën.

Voor de inrichting van de pluktuin werd gekozen voor duurzame materialen, lokaal hout en een Belgische glazen serre.

Er werden verhoogde plantbedden gemaakt die het mogelijk maken voor de keukenmedewerkers om vlot te kunnen plukken, maar ook voor de gasten om eens door de tuin te wandelen en te genieten van de geuren en kleuren die even later op hun bord zullen verschijnen.

Partner WINEHOTSPOT MERLIJN

Tijs Demyttenaere – de Keukenbiet

merlyn
DINEREN MET BELEVING



5. Wijndomein Reutelvallei van Stefanie Vandenabeele & Jan Six

25 jaar nadat pionier Jean-Pierre Six van wijndomein Monteberg uit Heuvelland zijn eerste druivenstok aanplantte, heeft nu ook zijn jongste zoon, Jan Six, samen met onze buur Stefanie Vandenabeele een eigen wijngaard aangeplant aan de overkant van onze WijnResto.

Dankzij hun initiatief konden we samenwerken om onze tuinwijngaard te realiseren. Ons waardevol partnership staat garant voor gezonde wijnstokken.

Wijndomein Reutelvallei staat langs het kruispunt van de Reutel, waar destijds de Romeinse heirweg tussen Boulogne-sur-Mer (het Kanaal) en Keulen (de Rijn) zich bevindt. En dit is meteen het oudste kruispunt van Groot-Zonnebeke.

Hun wijngaard met Chardonnay stokken zal in de toekomst zorgen voor heerlijke cool climate bubbels, een duidelijke link naar heks Sefa Bubbels die in het nabij Steenuylbos (onderdeel van het Reutelbos) haar toverkunsten botvierde.

Tijdens WO I vormde deze omgeving het bloedige decor van zware gevechten. Aan de Reutel stierf op 4 oktober 1917 Capt. Clement Robertson, onze rode draad in het belevingsconcept.

Partners WINEHOTSPOT MERLIJN

Stefanie Vandenabeele en Jan Six, Wijndomein Reutelvallei



6. Capt. Clement Robertson, we will never forget him



It is a source of great pride to me to be here this afternoon. My name is Ian Robertson and Captain Clement Robertson was my Great Uncle. There isn't time today to tell you the full story of his short life. His childhood home was in Ireland and he graduated in Engineering from Trinity College in Dublin. He was athletic and an accomplished all-round sportsman. He came to Belgium in January 1917 and fought, as a tank commander, at the Messines Ridge in July 1917 and then here at the beginning of October as a section commander in the Passchendaele offensive.

The ground we look out at today was indescribable in the autumn of 1917.

Clement and his tanks entered "no man's land" in the early hours of the 4th October 1917. He and Gunner Cyril Allen had already spent three days and nights taping a safe route from Sterling Castle, through Black Watch Corner to the front line at the corner of Polygon Wood.

The weather was terrible, this and constant shelling forced Clement and Cyril to lead the tanks on foot.

Knowing that what he was about to do, would certainly cost him his life, he decided that to reach the bridge he would have to continue to lead the tanks on foot with no protection. The level of shelling and machine gun fire intensified.

The main objective for him was to get the tanks safely over the Bridge. Amazingly, he was unhurt as the tanks crept down the hill.

The tanks reached the Bridge and Clement guided them across one by one and sent them off to their individual objectives.

Clement was then hit in the head and fell in a shell hole beside the Bridge. Cyril Allen found him, waited with him as he died then joined the last tank to continue.

Clement was 27 years old and for his act of outstanding bravery, led to the posthumous award of the Victoria Cross.

With the great help of Carine & Wendy we placed a Plaque here at the Merlijn in 2015 and installed a flag pole in sight of the bridge.

The flag, through mud and blood to the green fields beyond, looks out from Clos Clement towards the VC site.

These vines are working their way deep into what we would regard as Sacred Soil.

My family is so proud and I want to thank Carine & Wendy for all the support they have given to us over the past 12 years.

We will remember Capt. Clement Robertson.

Partner WINEHOTSPOT MERLIJN

Ian Robertson, directly related to Capt. Clement Robertson

7. Kunstwerk 'Betoverend!' gemaakt door Rik Ryon

Het kunstwerk 'Betoverend!' stelt een druiventros voor, heeft een hoogte van 1m30 en een breedte van 0m70 en is gemaakt van rood koper.

De inspiratie voor de naam van het kunstwerk werd gehaald bij de Vlaamse zanger Tim Visterin (1940-2018). Deze zanger is het best bekend van de klassieker "De vogel" waarin een jongen sterke vleugels vraagt aan Merlijn de tovenaars.

WijnResto Merlijn vroeg om een kunstwerk te maken die zeer nauw aansluit bij hun belevingsconcept WineHotspot Merlijn.

Ikzelf ben een allround kunstenaar en maak o.a. kunstwerken in diverse metalen. Heel dikwijls staat de Eerste Wereldoorlog of de Westhoek centraal.

Dit laatste is ook het geval met mijn recentste kunstwerk, te bewonderen aan de ingang van WijnResto Merlijn.

Al gans mijn leven ben ik bezig met knutselen en ontwerpen met alle soorten materialen.

Als ik iets maak, denk ik daar eerst veel over na...

Ik heb al veel druiven gegeten maar zoveel druiventrossen bekeken als nu, heb ik nog nooit gedaan.

Dan zie ik weer het wonder van de natuur.

De betoverende samenwerking van aarde, plant, zon, water en de mens.

Van druiventros tot wijn.

Partner WINEHOTSPOT MERLIJN

Rik Ryon, Provence kunstenaar



merlyn
DINEREN MET BELEVING



merlyn
DINEREN MET BELEVING

8. Popp kaart van Becelaere bewerkt door Marnick Gunst

PC Popp, geboren in Utrecht in 1805, belandde in zijn jeugd in de Zuidelijke Nederlanden. Kort na zijn huwelijk maakt hij nogal snel carrière en wordt hij bevorderd tot controleur bij het kadaster te Brugge. Met de onafhankelijkheid van België in 1830 koos hij voor ons land. Popp zelf bleef zich verder interesseren voor het kadastraal gebeuren en omstreeks 1842 begon hij aan het drukken en uitgeven van zijn “Atlas Cadastral Parcellaire de la Belgique”. Zijn werk is echter nooit helemaal voltooid geworden, weliswaar heeft hij heel West-Vlaanderen in kaart gebracht, dit halfweg de 19de eeuw.

De Popp-kaart is dus eigenlijk de voorganger van de huidige kadasterkaarten. Als je de Popp-kaart naast een recente kadasterkaart legt, zie je overduidelijk dezelfde perceelstructuren terug, met min of meer dezelfde perceelnummers.

De kaart die we vandaag voorstellen is een bewerkte kaart van de originele Popp-kaart van Beselare. In eerste instantie hebben we er een legende aan toegevoegd. Daarnaast hebben we onze kleuren bovengehaald: de beken in het blauw gekleurd en de nog bestaande bossen in het groen. Verder hebben we de voornaamste gehuchten, bekende plaatsnamen, de A19 en de verdwenen tramlijn gelokaliseerd. Het geheel werd vervolledigd aan de hand van icoontjes met de huidige wijndomeinen, de vermoedelijke woonplaats van de Beselaarse heksen, bestaande herinneringen aan heksen, de verdwenen Duitse begraafplaatsen (zowel van de jaren '20 als van de jaren '50), galgen, molens en brouwerijen en al of niet verdwenen veldkapelletjes. Dit maakt het geheel een uitzonderlijk heemkundig werk waarvan we trots zijn dit voor een breed publiek te kunnen tonen.

Partner WINEHOTSPOT MERLIJN

Marnick Gunst, bewerker van de Popp kaart

9. Intieme tuinwijngaard ‘Clos Clement’

Als gepassioneerde sommelier, maakte mijn hart een sprongetje toen ik hoorde dat onze dichte burens zouden starten met wijngaard ‘de Reutelvallei’ in april 2021.

Vrijwel onmiddellijk vatten mijn man en ik het idee op, om tegelijkertijd een intieme tuinwijngaard aan te planten op de zuidelijke flank bij het restaurant. De onderbouwde coaching van ons bureau helpt ons de wijngaard gezond te houden.

Beschermd door een natuurlijke haag, in de nabijheid van het Wielewaalbos, en met de interessante kalklaag in de bodem heeft Clos Clement het ondertussen enorm naar zijn zin.

Onze tuinwijngaard creëert bovendien een verrassend vakantieinterieur voor de gasten/toeristen.

De eerste pluk van onze Chardonnay is gebeurd begin september 2022. Het was een prachtige oogst! De zorgvuldige vinificatie gebeurt bij onze partner: Wijnbouw Monteborg.

Het is nu nog eventjes wachten tot begin maart 2023 om onze wijn te proeven met asperges à la flamande!

Gastvrouw, sommelier Carine Hoedt en Lekkere Westen Chef Wendy Vanhecke, 20 september 2022
Oude Wervikstraat 70 te 8980 Beselare – 057/46 85 55 www.restomeryn.be



10. Winetastings door Carine Hoedt en Kris d'Haenen

In onze wijnkamer zijn reeds tal van wijnavonden doorgegaan. Er is reeds een Whatsapp-groep gemaakt 'De Merlijnproevers'. Hierbij een glimp van de planning najaar 2022 en voorjaar 2023.

**Hoe leer je wijnproeven in drie avonden?*

Op donderdagavond 1, 8 en 15 december 2022 vanaf 19u, prijs: 139.00 pp

Gastvrouw-sommelier Carine Hoedt neemt je mee in de wondere wereld van wijn-stijlen.

Op een verstaanbare manier proef je 21 wijnen tijdens drie opeenvolgende avonden. Iedere avond ontdek je ook memorabele foodpairings momenten.

**Wijnmakersdiner met een West-Vlaamse wijnbouwer.*

Op donderdagavond 2 maart 2023 vanaf 19u, prijs: 79.00 pp

Genieten van een smaakvol lekkere WestenMenu gekoppeld aan wijnen van een West-Vlaams wijndomein in bijzijn van de wijnmaker himself.

**Familie, vrienden, of teambuildingsmoment omtrent introductie West-Vlaamse wijn?*

Sommeliers Carine Hoedt en Kris d'Haenen laten u tijdens deze avond proeven van zes West-Vlaamse wijnstijlen, aangedikt met interessante wijnweetjes.

Verdere info via info@restomerlijn.be

Carine Hoedt

Sommelier Wset Level 3 – Docente bij het Eigentijds Vlaams Wijninstituut

Board member van de Vlaamse Sommeliers – Vintage Heuvelland Ambassadeur

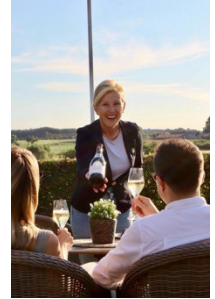
Instagram @sommeliercarine, tiktok @sommelier_carine



merlyn
DINEREN MET BELEVING

11. Van harte bedankt

- Provincie West-Vlaanderen
- Westtoer, met in het bijzonder mevr. Valérie Heyman
- Gemeentebestuur Zonnebeke
- Dienst Toerisme Zonnebeke
- Dhr. Rik Ryon
- Dhr. Tijs Demyttenaere
- Vintage Heuvelland
- Wijndomein Reutelvallei, Monteberg, Ravenstein, d'Hellekapelle en Den Nachtegael
- Dhr. Ian Robertson
- Dhr. Marnick Gunst
- Wijlen dhr. Tim Visterin
- Het ganse M Team met in het bijzonder assistent-sommelier Kris d'Haenen en junior sommelier Louise Camerlynck
- Mijn schoonvader dhr. Wilfried Vanhecke en vriendin Ria Desmedt
- Mijn echtgenoot Wendy Vanhecke, dochter Esther Vanhecke en partner Jelle Lemeire



westtoer



merlyn
DINEREN MET BELEVING