



## Luxe premium slagerij *Haute Boucherie de luxe*

Liefhebbers van uitzonderlijk vlees zijn gewaarschuwd: in Overijse is onlangs een nieuwe slagerij opengegaan met de belofte om enkel producten van premium kwaliteit aan te bieden. Diamant Rouge in het hartje van Overijse heet u welkom in de wereld van de luxe premium slagerij waar de grote klassiekers rund, kalf, lam en kip samengaan met de zeldzaamste vleessoorten!

*Avis aux amateurs de viande d'exception : une nouvelle boucherie vient de s'ouvrir à Overijse avec la promesse de ne proposer que des produits de qualité supérieure. La maison Diamant Rouge au cœur d'Overijse vous accueille dans l'univers de la Haute Boucherie de luxe où les grands classiques du bœuf, veau, agneau, poulet côtoient les pièces de viandes les plus rares !*

Tel. 02/681.19.71  
info@diamant-rouge.be  
www.diamant-rouge.be

De naam van de zaak is veelzeggend: zoals u wellicht hebt begrepen, verwijst hij naar premium juwelen. Het is dus een concept van premium slagerij dat hier wordt aangeboden door Hichem Houli, die meer dan 25 jaar ervaring op het gebied van vlees en hotelwezen op zijn actief heeft.

### EEN MOOI VERHAAL VAN DESKUNDIGHEID EN PASSIE

Meesterslager Hichem Houli begon zijn opleiding in 1991 aan het CERIA in Anderlecht waar hij de kunst van het versnijden leerde. Vervolgens specialiseerde hij zich in catering en in de fijne lokale vleeswaren van ons land.

Hij deed zijn ervaring op in enkele van de beroemdste zaken van Brussel (Rob, Chez François, Keurslager Jan en Krista, Slagerij Matthys, ...). Daarna werd hij bedrijfsleider en vleeshandelaar bij een grote semi-groothandelsslagerij in Brussel en leverde hij aan de beroemdste sterrenrestaurants van België.

In 2011 opende hij zijn eerste restaurant, vervolgens zijn tweede en zijn eigen ambachtelijke slagerij. Tijdens zijn loopbaan heeft hij al verschillende onderscheidingen ontvangen voor zijn uitmuntendheid. In 2018 werd hij slagersverantwoordelijke voor de groep Colruyt voor het merk CRU. Gepassioneerd door het vak werd hij ook opleider bij het EFP-Talentedopleider.

### MINDER ETEN, BETER ETEN

De recente gezondheids crisis heeft Hichem Houli de kans gegeven om lang en diep na te denken over de manier waarop wij consumeren. In 2021 besloten Hichem en zijn vrouw om een concept te lanceren dat in de lijn lag van hun waarden: focussen op producten van premium kwaliteit, minder maar beter consumeren was een voor de hand liggende keuze voor het koppel.

Het is dus in samenwerking met zijn echtgenote Leila Khelifa, medeoprichter, gespecialiseerd in industriële en



*Le nom de l'établissement est évocateur : vous l'aurez compris, il est fait référence à la haute joaillerie, c'est donc un concept de Haute Boucherie qui est ici proposé par Hichem Houli, plus de 25 ans d'expérience dans le domaine de la viande et de l'hôtellerie.*

### UNE BELLE HISTOIRE D'EXPERTISE ET DE PASSION

*Maître Boucher, Hichem Houli fait ses classes en 1991 au CERIA à Anderlecht où il apprend l'art de la découpe puis se spécialise dans le service traiteur et dans la charcuterie fine de terroir de notre pays.*

*Il acquiert son expérience dans les plus grandes maisons de Bruxelles (Rob, Chez François, Boucherie Jan et Krista Keurslager, la Boucherie Maison Matthys, ...). Il devient par la suite directeur et négociant de viande auprès d'une grande boucherie semi-grossiste de Bruxelles et livre les plus grands restaurants étoilés de Belgique.*

*En 2011, il ouvre son premier restaurant, puis son deuxième et sa propre boucherie artisanale. Il recevra durant son parcours plusieurs prix d'excellence. En 2018 il devient directeur-boucher au sein du groupe Colruyt pour l'enseigne CRU. Passionné par le métier il devient également formateur à l'EFP-Formateur de Talents.*

commerciële psychologie, dat Hichem besloot om DE referentiezaak voor de nieuwe slagerij te openen door "DIAMANT ROUGE" op te richten.

De oprichters besloten op zoek te gaan naar gepassioneerde fokkers, boerderijen over de hele wereld te ontdekken en zo de mooiste vleesrassen te selecteren. Het welzijn van de dieren en de levensomstandigheden van de runderen zijn een conditio sine qua non bij de selectie van hun partners. Alle aangekochte runderen hebben hun hele leven op uitgestrekte weiden doorgebracht.

Een doordachte consumptie zonder het smaakplezier te vergeten, dat is de uitdaging voor de zaak Diamant Rouge.

### TRACEERBAARHEID EN BIO

De zaak streeft ook naar volledige transparantie wat betreft de oorsprong van zijn producten en de traceerbaarheid ervan. De selectie is streng en zonder tussenpersonen, wat een strikte follow-up van de fokomstandigheden en een goede behandeling van de dieren garandeert.

Het vlees is afkomstig van dieren die uitsluitend bio voeder krijgen (zonder ggo's, zonder chemische producten). Alle dieren zijn afkomstig van bio boerderijen uit de omgeving, van fokkers die bijzonder veel aandacht besteden aan het welzijn van de dieren.

### RIJPING

Bij Diamant Rouge wordt het meeste vlees ter plaatse gerijpt in de vleeskelder.

Rijping is een proces dat veel geduld en een nauwgezette knowhow vergt. Dag na dag zal de smaak van een stuk vlees evolueren, de rijping zal het een echte smaakkracht geven, de spiervezels zullen zachter worden en de smaken zullen zich laten gelden door het vlees die zo verheven smaak te geven. Het doel is de smaak van een uitzonderlijk stuk rundvlees zo te verheffen dat hij perfectie benadert.

### SAMENWERKINGEN

Om haar aanbod te verrijken, werkt Diamant Rouge samen met professionals van hoog niveau, zoals de heer Romain DEPAS voor de traiteurdienst en mevrouw Danna GALLEZ, van wie de olijfolie op de tafels van de grootste sterrenkoks te vinden is. Met dank ook aan Bart De Pooter en Paulus Stuart.



© Olga Filimonova



© Jennifer Plas

### MANGER MOINS, MANGER MIEUX

*La récente crise sanitaire est pour Hichem Houli l'occasion de mener une longue réflexion sur la façon de consommer. En 2021 Hichem et son épouse décident de lancer un concept en accord avec leurs valeurs : se concentrer sur des produits de qualité supérieure, consommer moins mais mieux est pour le couple une évidence.*

*C'est donc en collaboration avec son épouse Leila Khelifa co-fondatrice, spécialisée en psychologie industrielle et commerciale qu'Hichem décide d'ouvrir LA Maison de référence de la nouvelle Boucherie en créant 'DIAMANT ROUGE'.*

*Les fondateurs décident donc de partir à la rencontre d'éleveurs passionnés, à la découverte d'élevages à travers le monde afin de sélectionner les plus belles races à viande. Le bien-être animal ainsi que les conditions de vie du bétail sont une condition sine qua non dans la sélection de leurs partenaires. La totalité des bovins achetés a passé toute sa vie dans d'immenses pâturages.*

*Adopter une consommation réfléchie sans mettre de côté le plaisir de la dégustation, c'est là tout l'enjeu de La Maison Diamant Rouge.*

### TRAÇABILITÉ ET BIO

*La maison s'engage également dans une démarche de totale transparence concernant l'origine de ses produits ainsi que sa traçabilité. Celle-ci est rigoureuse et effectuée sans intermédiaire, ce qui assure un suivi strict des conditions d'élevage et du bon traitement des animaux.*

*La viande est issue d'animaux nourris exclusivement avec une alimentation Bio (sans OGM, sans produits chimiques). La totalité des animaux provient de fermes Bio des alentours chez des éleveurs particulièrement attentifs au bien-être animalier.*

### MATURATION

*Chez Diamant Rouge, la majorité des viandes est maturée sur place dans la cave à viandes.*

*La maturation est un processus qui nécessite une grande patience et un savoir-faire minutieux. Jour après jour, le goût d'un morceau va évoluer, la maturation va apporter une véritable puissance gustative, les fibres du muscle vont s'attendrir et les saveurs vont s'affirmer en donnant à la viande ce goût si exaltant. L'objectif est d'exalter le goût d'un morceau de bœuf d'exception afin qu'il soit proche de la perfection.*

### COLLABORATIONS

*Afin d'enrichir son offre, la maison Diamant Rouge s'assure la collaboration de professionnels de haut niveau tels que Mr Romain DEPAS pour le service traiteur et Mme Danna GALLEZ dont les huiles d'olive se retrouvent sur les tables des plus grands chefs étoilés. Un remerciement également à Bart De Pooter et Paulus Stuart.*