

[HEVERLEE]

Wok Dynasty



Als oosterse en westerse koks elkaar ontmoeten, schiet de vlam in de wok!

© JOHAN VAN CUTSEM

Asperges, een typisch product van bij ons? Ja! Maar bij Wok Dynasty bewijzen ze dat ook oosterse varianten lekker zijn. Zoals bijvoorbeeld tempura van asperges en een aspergesoepje met een eiernestje, perfect in harmonie met de Franse variaties van topchef Kwinten De Paepe.

East meets West

Het gastronomische East meets West – menu bewijst het: als oost en west elkaar ontmoeten op het bord, wordt de magie geboren. Een loempia met asperge en sint-jakobsvruchten enerzijds en een carpaccio van sint-jakobsvruchten met asperges en crumble van koffie anderszijds? De verschillende aanpak is duidelijk, en toch klopt het helemaal op je bord. Want ja, zelfs een oer-Frans product als ganzenlever kan gerust in de wok. De oosterse topchef en grondlegger van Wok Dynasty Peh-Fo Pak en 'beste jonge topchef 2011' Kwinten De Paepe van restaurant Trente, bewijzen zelfs dat asperges zich prima lenen tot desserts. Wat dacht je van wit en groen asperge-ijs met pompelmoes of gakarameelliseerde beignets van asperge? Bij Wok Dynasty worden de koks opgeleid om te leren werken met producten uit de westerse keukens, en dat proef je nu ook zelf, want tijdens het seizoen staan er enkele wokgerechten en sushi's met asperges op de menukaart. Ook op de teppanyaki worden de seizoensgroenten met veel zorg klaargestoomd. Wok Dynasty is bovendien bekend om z'n goede wijnkaart met een prima prijs-kwaliteitverhouding, dus kunnen die bijzondere oosters-westerse woks perfect gedegusteerd worden met een uitgekiend Frans wijntje. En er is nog meer goed nieuws, want in de Wok Dynasty van Heverlee is een mooie achterruimte bijgebouwd: een zonovergoten veranda met een glazen dak, als een soort hedendaagse binnentuin. Wil het weer helemaal mee, dan zijn natuurlijk ook de terrasstoelen buiten beschikbaar, en worden alle zijpanelen van de nieuwe veranda opengezet.

IDENTIKIT

NAAM
Wok Dynasty

WAAR & INFO
L.E. Van Arenbergplein 11,
3001 Heverlee
tel. 016 200 160
www.wokdynasty.be

WAT
Wokrestaurant

OP DE KAART
Oosterse soepen en à la carte wok- en teppanyaki gerechten

ZEKER PROEVEN
De tijdelijke wokschotels met Belgische asperges

PRIJS
€ 15 voor het lunchbuffet,
€ 24 voor 's avonds

GOED OM TE WETEN
Het restaurant is perfect geschikt voor groepen. De zaak werd opgefrist met een nieuwe laag verf en nieuwe kunstwerken, die de hedendaagse uitstraling van het wokrestaurant nog meer in de verf zetten.

ALLEN DAARHEEN VOOR...
de tijdelijke wokschotels met asperges die Oost en West verenigen

IDENTIKIT

NAAM
Het Land aan de Overkant

WAAR
Léon Schreursvest 85
3001 Heverlee
tel. 016 226 181, www.hetlandaandeverkant.be

WAT
Gastronomisch restaurant

OP DE KAART
Fijne, eerlijke gerechten

ZEKER PROEVEN
De suggesties

PRIJS
Vanaf 48 euro voor een menu

GOED OM TE WETEN
Het interieur is zopas volledig vernieuwd

ALLEN DAARHEEN OMDAT...
je zelden zo puur en smaakvol eet

[HEVERLEE]

Het Land aan de Overkant

Eigenzinnig. Puur. Eerlijk. Echt. Dat zijn de vier codewoorden die het nieuwe - Scandinavisch geïnspireerde - interieur en de nieuwe menu's van klasserestaurant Het Land aan de Overkant bepalen.

Less is more

12 jaar bestaat het restaurant in 2012, en dat wordt gevierd. De jonge getalenteerde kok, Wim Dejonghe stapte mee in de zaak. En het interieur kreeg een grondige oprissing. De comfortabele leren zetels werden behouden, maar verder onderging het restaurant een stevige metamorfose. Rode panelen en blauwe accenten maakten plaats voor donkere lemen muren met sfeervolle kunstwerken van de Leuvense kunstenaar Rita Van Even, de stijve witte tafellakens en ronde tafels werden vervangen door ruwhouten tafelbladen gemaakt van het onderstel van oude treinen. Alles werd geïnspireerd op de opvallende wijnkoeler die in het vorige interieur al aanwezig was: een boomstam met ruwe zijtakken die uitgezocht en uitgefreesd werd door een boswachter van Heverleebos. "Onze zwarte, witte en grijze accenten, aangevuld met natuurlijke materialen hebben een zeer internationale uitstraling, maar in Leuven zijn we uniek. We hebben vooral aandacht besteed aan tactiele, emotionele materialen. En het blijkt te werken", zegt eigenaar Luc Roelandt.



Strak en warm gaan in het vernieuwde interieur van Het Land aan de Overkant hand in hand.

© STEFF GILISSEN

Het interieur ging terug naar de essentie, en dat geldt ook voor de keukens. "Waar we vroeger experimenteerden met ingewikkelde presentaties en nieuwigheden, kiezen we nu weer voor less is more. We gaan voluit voor enkele ingrediënten van topkwaliteit, en halen daar alles uit: buikspek van Baskische varkens, verse stevige Noorse skrei, Schotse sint-jakobsvruchten of prachtig dooraderd rundvlees uit Auvergne. Die smaken spelen we ten volle uit in mooie, gebalde gerechten in een knappe maar eenvoudige presentatie. Back to basics, maar wel op een stedelijke, hedendaagse manier en met klasse." In de gastronomische wereld zijn er 2 grote stromingen: die van Oud Sluis en Hof Van Cleve, met technische hoogstandjes aan de ene kant, en die van Noma en De Wulf aan de andere kant, die meer de natuurlijke kaart trekt en de producten zelf in de kijker zet. Luc voelt zich het meeste verwant met die laatste stroming. "Daarom ook kiezen we voor Europese producten, ook in de keuze van de wijn. Ik vind het belangrijke om mensen te laten kennismaken met de toppers uit hun eigen terroir." (LC)