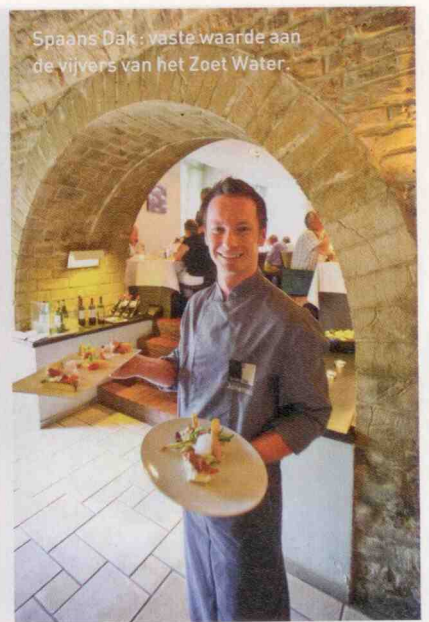


Luc Roelandt en Wim Dejonghe
in Het Land aan de Overkant:
terug naar de essentie.



Bekend om de inventieve
keuken van de broers Folmer.

Spaans Dak: vaste waarde aan
de vijvers van het Zoet Water.



Gastronomie

NIEUWE FORMULE

Omdat het Leuvense centrum automobilisten weert, koos Luc Roelandt voor een locatie aan de ring. Zijn restaurant **Het Land aan de Overkant** ligt achter een pluk groen, schuin tegenover de gevangenis. Binnen wacht een modern ingerichte eetzaal. Luc studeerde rechten en geraakte als jobstudent besmet door de horeca. Hij ging in de leer bij betere Leuvense restaurants en ontpopte zich tot een hoffelijke zaalmeester. In Het Land wist hij de lat telkens wat hoger te leggen. Chef-kok, en sinds kort ook vennoot, is Wim Dejonghe. De twee staken onlangs de hoofden bijeen en besloten om de drempel wat te verlagen en het restaurant vlotter te maken. Wim kiest voor minder bewerkelijke bereidingen. Door de omlijsting te vereenvoudigen, kan de kok zich helemaal focussen op de kwaliteit van de hoofdingrediënten. De reacties zijn positief en het publiek verjongt.

Het Land aan de Overkant: Léon Schreursvest 89, 3001 Heverlee. 016226181. www.hetlandaandeoverkant.be. Zaterdagmiddag, zondag en maandag gesloten.

EEN VAN DE BESTE

Laurent Folmer, chef van restaurant **Couvert Couvert**, behaalde in 2002 een *Gouden Garde* als 'meest inventieve kok' in de *Knack Restaurantgids*. Om het restaurant verder uit te bouwen, vervoegde Vincent Folmer, de twee jaar jongere broer van de chef, het keukenteam. De broers komen uit Nancy, kregen alle twee een banketbakkersopleiding en gingen aan de slag bij de Franse top (Fauchon en Marc Meneau). Als pâtissier leer je secuur omgaan met gewichten, tijden en temperaturen. Het is dan ook niet verwonderlijk dat heel wat banketbakkers uitgroeien tot eersteklaskoks. De gedreven broers zijn permanent op zoek naar uitzonderlijke producten, die ze verwerken tot persoonlijke gerechten. De inrichting vernieuwde recentelijk en is even puur als de keuken. Alles is in balans. Door dit evenwicht groeide Couvert Couvert tot een van de beste restaurant van Vlaanderen.

Restaurant Couvert Couvert: Sint-Jansbergsteeweg 171, 3001 Heverlee. 061 296979. www.couvertcouvert.be. Zondag en maandag gesloten.

STAP VOOR STAP GEGROEID

Restaurant **Spaans Dak** ligt zeven kilometer ten zuiden van Leuven, aan de rand van het Meerdaalwoud, tussen de vijvers van het Zoet Water. Het gebied is geliefd bij wandelaars, mountainbikers en ruiters. Tussen de eerste twee vijvers staat een veertiende-eeuws slot, dat in de zeventiende eeuw een boswachtershuis werd en Spaans Dak werd genoemd. Hier opende de gedreven Michel Uyttendaele zijn restaurant. In de twintig jaar dat het eethuis bestaat is de kwaliteit stap voor stap gegroeid. Om bij te blijven werden stages en workshops in Spanje en Thailand gevolgd en werd geïnvesteerd in moderne keukenapparatuur. Het visitekaartje is het themamenu (35 euro), dat draait rond seizoenproducten, die op een originele manier en tegen een bodemprijs worden opgediend.

Spaans Dak: Maurits Noëstraat 2, 3050 Oud-Heverlee. 016473333. www.spaansdak.be. Gesloten op maandag en dinsdag. Menu's van 25 tot 56 euro.