



HET LAND AAN DE OVERKANT – HET INGREDIËNT

Broccolischeuten en varkensribben

Tekst **Dirk Rodriguez** / Foto's **Geert Joostens**

Deze maand zijn we op bezoek bij een volwassen wijnrestaurant. 18 jaar geleden opende Luc Roelandt samen met vennoot Patrick Wijns het gastronomische huis Het Land aan de Overkant. De naam werd gevonden in de bekende uitdrukking ‘het gras is altijd groener aan de overkant van de heuvel.’ Dat ‘groene’ is in de hoofden blijven hangen. Niet dat er exclusief vegetarisch wordt gekookt, maar groenten zijn wel erg belangrijk geworden voor Het Land aan de Overkant. In die mate zelfs dat Het Ingrediënt deze keer in de groentekorf werd gevonden.

Vanaf de Léon Scheurvest, aan de ‘Overkant’ van de Leuvense ring, lopen we gezwind de keuken van het restaurant binnen. Niet dat we de hoofdingang te min vinden, maar de deur stond zo uitnodigend open dat het onmogelijk was om aan de verleiding te weerstaan. Het is 12u55. In de moderne keuken heerst een ontspannen sfeer: het moeilijkste van de shift is achter de rug.

Luc Roelandt, zaakvoerder en sommelier van het restaurant heeft er een ongewoon parcours opzitten. Had het alleen van hem afgehangen dan had hij van jongs af aan voor restauratie gekozen. Als scholier ging hij helpen bij nonkel beenhouwer, gefascineerd door de alchemie van vleesbereidingen. Maar

hun zoon naar de hotelschool sturen, dat zagen zijn ouders niet zitten. Hij moest en zou een academische opleiding voltooien en Luc koos voor iets dat hem mogelijk nog van pas zou kunnen komen: studies rechten. “Ik zou niet weten wie ik vandaag zou zijn als ik die bagage niet had gehad. Achteraf bekeken beklaag ik het me in ieder geval niet,” aldus Luc Roelandt.

Maar bloed kruipt waar het niet gaan kan. Ondanks zijn diploma in de rechten ging hij zijn heil meteen weer zoeken in de restauratie. Na enige tijd kwam hij in De Oesterbar (in de Leuvense Muntstraat) terecht, bij Luc Van Innis. Daar stak hij niet alleen veel op over de hogere gastronomie, maar ook over wijn. Van Innis opende na de oesterbar in Leuven immers nog de wijnwinkel ViniPure in samenwerking met Wijnhandel De Kok.

De eerste zaak die Luc Roelandt zelf opende, is meteen ook de huidige: Het Land aan de Overkant. Het restaurant opende op een mooi niveau, met een elegante keuken. Intussen wordt de keuken begeesterd door een heus team van 4 man met nog eens drie man/vrouw in de zaal, waaronder Olivier Wijns, zoon van Patrick Wijns. Drie jaar geleden werd er uitgebreid. Het huis van de burens werd aangekocht, wat leidde tot een nieuwe, open keuken met een aangrenzende gastentafel en eventzaal, ideaal voor ateliers.

Niveau opkrikken

Ook de jonge chef *Pascal Van Couteren* heeft er geen rechtlijnig parcours opzitten. Hij liep 2 jaar hotelschool en vond toen zijn ding in de swingende Leuvense cultuursène (ondermeer bij ‘Leuven Draait’). Toen

dit avontuur ophield sloeg hij weer aan het koken en vond een job in het restaurantwezen. Hij kwam er niet binnen langs de grote poort, maar gewoon onderaan de ladder: aan ‘de koude kant’. Gauw echter kwamen vaardigheid en talent bovendrijven en werd hij de ziel in de keuken van brasserie Tres in de Leuvense Muntstraat. Van Couteren: “Toen dit restaurant de deuren sloot, was ik verbaasd dat Luc Roelandt meteen zelf contact zocht en me voorstelde om voor hem te werken. Dat is nu een klein jaar geleden. Ik heb moeten leren van Luc en van de mensen die hier al jaren werken. Ja, ik heb mijn niveau moeten opkrikken, maar ik ben gelukkig met mijn keuze en de sfeer is hier zoals je ziet opperbest.”

Zuivere wijnen en groenten van hier

Het zou vandaag over groenten gaan en over de moeilijke combinatie daarvan met wijnen. In afwachting van het beloofde hoofdingrediënt, schuift Pascal ons een hoorntje met crème van artisjok, venkel en salie voor.

Luc schenkt daarbij de *Amaltea Reserva* van Loxarel (ingevoerd door A Taste Affair), een bubbelswijn uit Villafranca, hoofdstad van de cava zeg maar, die toch geen cava wil zijn. Het is een biodynamische en romige ‘brut nature’, slechts half gedegorgeerd, die bekoort door zijn frisse zuiverheid en toegankelijkheid. Vergissen we ons, of heeft Luc Roelandt de laatste jaren een voorliefde voor biodynamische en natuurlijke wijnen gekweekt?

Roelandt: “Ik was lange tijd een maagd wat natuurwijn betreft. Maar ergens tien jaar geleden kwam *Jeroen Schoevaerts* (nu de twee helft van de wijnzaak *Vinikus & Lazarus*, nvdr) hier een tijd werken als sommelier. Op een dag bracht hij enkele wijnen van *Jacques Massy* (*Troca Vins*) mee. Om eerlijk te zijn: dat was voor mij een openbaring. Zo is onze wijnkaart steeds meer in biodynamische en natuurlijke richting opgeschoven.”

Intussen zet Pascal ons een Pesto voor van rucola, tuinbonen, pistachenoot, pijnboom-pit en parmezan met wat peterselie. Fris, supergeslaagd.

Volgt een Stoofpotje van groenten, tuinbonen, asperges, peterseliestelen, daslook, wilde marjolein en een krokantje van geraspte amandel. Het geheel smaakt helemaal niet groenerig: daar zorgt de bouillon voor die het stoofpotje een fijne smeuiëge toets geeft.

Als wijn schenkt Luc ons een **Chenin Blanc Mineral+** van wijnmaker **Frantz Saumon** uit **Montlouis** (ook ingevoerd door *A Taste Affair*). De wijn is harmonieus, aromatisch, droog en erg fris met pronte zuren dankzij de vroege pluk. Een perfecte match hoewel noch pesto, noch een groentenstoofpotje makkelijk te combineren zijn met wijn. De zuren van de wijn versmelten perfect met de puntige toetsen van pesto en groenten.

Tussendoor is het moeilijk om van het knapperige brood te blijven, vooral ook omdat het aangeleverd is door broodspecialist *Yves Guns* uit Sterrebeek en geserveerd wordt met ongepasteuriseerde boter van *La Beillevaire* geleverd door *l'Art et le Goût* uit Brussel.

“Onze groenten komen uit de buurt en niet uit het buitenland. Dat vinden we belangrijk voor onze keuken omdat je het verschil proeft. We leggen daar in onze gerechten ook graag de nadruk op. Zes maand geleden hebben we *De Wriemeling* ontdekt, een bioboerderij uit Herent. Het kwaliteitsverschil met wat er uit de klassieke groentehandel komt, is echt enorm. De groenten komen binnen wanneer ze juist geplukt zijn. Lekker stevig en krokant vers. De laatste dagen krijgen we fraaie broccolischeuten binnen, dus hebben we dat als leitmotif gekozen voor het menu.



Jonge broccolischeuten



Ribben van het Spaanse Duroc-varken



Stooftopje van groenten



V.l.n.r. Olivier Wijns, Pascal Van Couteren en Luc Roeladt



Chenin Blanc Minéral+

De broccolischeutende mooie paarse variant, worden gegaard in kippenbouillon en geserveerd met tuinbonen en bonenkruid, een salsa op basis van pequillos (milde Spaanse peper-tjes) en varkensribben van het flink dooraderd Spaans Duroc-varken. Maar bij Het Land aan de Overkant wordt het de klant makkelijk gemaakt: het vlees wordt aan de rib gegaard in een zoutkorst en dan netjes van de rib gesneden. Het ribbenvlees smelt in de mond. Hoewel dit gerecht eveneens kon geserveerd worden met een witte wijn, geeft Luc de voorkeur aan rood:

Ribeira Sacra Galicia Algueira (van bij La Buena Vida) op basis van de Mencía-druiven. De wijn is hyperelegante met ook weer die frisse zuurtjes die maken dat deze wijn een perfecte partij vormt voor de groenten. “Ik noem het graag een krokante wijn,” zegt Luc, “en erg belangrijk voor het gerecht is dat de wijn geen hout heeft gezien.”

We begrijpen almaar beter de behoefte aan natuurlijke wijnen in de eigentijdse keuken. Wat is er leuker dan met een voldaan maar toch luchtig gevoel van tafel te gaan?

Misschien nog even deze noot: Luc heeft een fijn gevoel voor design en dat was van bij de opening een duidelijke optie voor Het Land aan de Overkant. Als karaf gebruikt hij een schitterende doseerkan die hij vond in een kringloopwinkel. Het vleesmes aan tafel is een schitterend ontwerp van *Tim Wagendorp* uit Wezenmaal. Niet alleen menu- en wijnkaart zijn het bekijken waard, het is gewoon leuk rondkijken bij Het Land aan de Overkant.



Het Top Wine Restaurant-label prijkt op de website van het restaurant. En dat is in het geval van Het Land aan de Overkant meer dan verdiend. Er wordt consequent met een factor 2,2 gewerkt voor de klassewijn en het gros van de wijn kost minder dan 65€.

