

Het Land aan de Overkant

De huid naar de wind hangen



DANIEL GEERNEERTS

Jurist Luc Roelandt kreeg de microbe voor de horeca te pakken als jobstudent. Na zijn studies is hij in Leuven blijven plakken om er in bekende zaken zoals Oesterbar en Waaiberg aan de slag te gaan in de bediening. Twaalf jaar geleden opende hij zijn eigen restaurant. Het eethuis is intussen geëvolueerd tot een van de beste en meest comfortabele gastronomische restaurants uit de universiteitsstad. Maar na twaalf jaar vonden Luc Roelandt en chef-kok Wim De Jonghe het tijd om de formule aan te passen. De uitbating moest vereenvoudigen en de drempel moest omlaag. De tafelkleden verdwenen, wat de zaak vlotter en tegelijk rendabeler maakt. De kok versoberde zijn gerechten, waardoor de keuken het met twee man minder aankan. De reacties zijn positief, het publiek verjongt en zaal-



Het Land aan de Overkant

Léon Schreursvest 89
3001 Heverlee
Tel. 016 22 61 81
Zaterdagmiddag, zondag en
maandag gesloten

Lunch 35 euro, menu's 48 en
64 euro

Kader: hedendaags

Onthaal en bediening: hoffelijk en professioneel

Keuken: gefocust op eersteklas ingrediënten

meester en kok hebben er weer plezier in.

70 procent van de bezoekers kiest voor het grote menu van zeven gangen (64 euro). Wij gingen voor het kleine menu van vijf gangen (48 euro). Bij

de welkomsproevertjes was een hapje van gerookte paling met mousse van pastinaak en een lekker kroketje van varkenspoot. Op tafel komt een karaf met door Japanse stenen gezuiverd water als service van het huis. We aten sashimi van heek in een gedurfde maar smakelijke bereiding met sorbet van radijs en crème van rode curry en cashewnoten. Gebakken rode poon lag in het bord met puree van wortel, sinaasappel en saffraan, met gesmolten spinazie, met artisjokken en jus van bouillabaisse. Het hoofdgerecht was gebakken en vervolgens langzaam gegaarde kwartel met zomergroenten vol citrussmaken. Afsluiten deden we met zalvend zacht vanille-ijs, citroencrème en ovenkoekje. Het eten was smakelijk, had persoonlijkheid en werd begeleid door vakkundig gekozen natuurlijke wijnen.

© PIETER VAN DOVEREN

Bart De Pooter in Brussel

Tweesterrenchef Bart De Pooter (Pastorale) opent begin september in The Mercedes House op de Grote Zavel in Brussel de eigentijdse eetgelegenheden WY. Plaats van gebeuren is het enige Brand Center van Mercedes-Benz in België. De deur gaat open voor een ontbijt, een lichte lunch of een ontspannen diner. Er is plaats voor evenementen en concerten en de ruimte. Boven het fornuis in de open keuken komen camera's te hangen, waarvan de beelden worden geprojecteerd over de volle breedte van



de achterwand. Wouter Van der Vieren (voorheen Clandestino) zal de keuken van WY leiden.

Coud voor Lefte Bruin

De jury van de prestigieuze World Beer Cup, 'de Olympische Spelen van de Brouwers', heeft Lefte Bruin bekroond als beste bier in de categorie 'Belgian Style Dubbel'. De volle, licht zoete smaak van Lefte Bruin kon de jury bekoren. De World Beer Cup is ontstaan in 1996 als erkenning voor de kunst en de kennis van het bierbrouwen. Aan deze editie namen 799 brouwerijen uit 54 landen deel in 95 categorieën.