

ICT & Computer

IT & telecom
PC professional
Interactive business

Beleid & Beheer

HRM
Marketing
Management

Sectoren

Media & publishing
Fiscaliteit
Immo
MICE

Mensen & cijfers

België ontcijferd
Woman matters
De wereld

Unlimited

to
estyle
A la carte
Reizen
Yachting

Diensten

Jaarrekeningen
Digimagazine
Nieuwsbrieven op maat

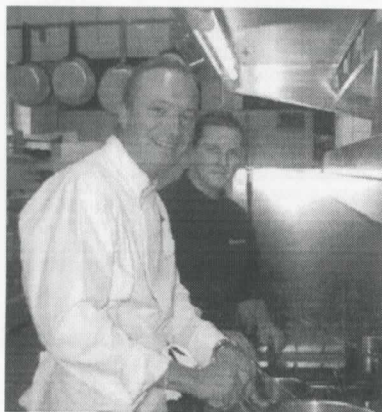
cm
metriweb®

Marketing

in samenwerking met Stichting Marketing



Le jardin des senteurs



zondag 10 juni 2007 - Traditionele regionale smaken en geuren in een betoverende keuken, tesamen met een absolute wil tot slagen, zijn de basisprincipes van Nicolas en Emmanuelle, eigenaar-uitbaters van het Hotel Beau Séjour en bijhorend restaurant Le Jardin des Senteurs in Nassogne.

Nassogne is een aantrekkelijk dorpje op de grens van de Famenne en Ardennen. Als één van de oudste dorpen van de regio biedt het vele bezienwaardige monumenten met o.m. de collegiale Saint-Monon. De relieken van deze heilige worden bewaard in een barokke sarcofaag van linde- en eikenhout, terwijl de versiering van veelkleurige engelen wordt toegeschreven aan de Luikse beeldhouwer Del Cour, wiens werken in zijn geboortestad worden gerestaureerd.

Het eerbiedwaardige oude gebouw straalt zowel rust als welbehagen uit. De hotelkamers situeren zich in 3 gebouwen: Beau Séjour, de Tuin en het Lavendelhof, elk met eigen sfeer en charme. Behalve het comfort vind je er de geurenharmonie van het sfeervolle restaurant 'Le Jardin des Senteurs'.

Gasten beschikken eveneens over een zwembad en sauna, terwijl ook de grotere ruimten voor recepties en seminars, hun eigen huiselijke en intieme sfeer weten behouden. De tafels in het restaurant Le Jardin des Senteurs, zijn gedekt in oudroze en gebroken wit, en staan temidden van antieke meubelen en aardige bibelots. Vooral de met leer beklede fauteuils benadrukken het comfort.

Voor het aperitief en de koffie begeeft men zich graag naar een aangrenzend salon, waar een open haard het aangename gevoel versterkt. Chef-eigenaar Nicolas Alberty werd in 1975 geboren in een ambtenarengezin in Namen. Hij bezocht de hotelschool in Namen en deed zijn eerste stagen in La Grappe d'Or in Torgny, nadien bij Georges Blanc in Vonnas. Hij doorliep alle rangen om zijn kennis te verruime o.m. in de keuken van het Château de Strainchamps en La Fuguière in Waver, waar hij chef-kok werd net als in het hotel Palace in Brussel.

In 1999 werd hij door Marie-Claire Bernard, die zijn schoonmoeder werd, in dienst genomen in de Beau Séjour in Nassogne. Zijn vrouw Emmanuelle had hij op de hotelschool in Namen leren kennen, door hun huwelijk runt de derde generatie het hotel terwijl Nicolas en Emmanuelle als doelstelling hebben het geheel nog beter en comfortabeler uit te bouwen.

Sebastien Naud, fungeert als briljante hulpkok en voortreffelijke keukenmeester. Hij debuteerde in Le Vivier d'Oies te Dorinne en werkt nadien in Le Pré Mondain in Marche-en-Famenne. Dan neemt de Franse chef-kok Jacques Chibois in Grasse, 2 Michelinsterren, hem in dienst, waarna hij chef-de-cuisine wordt in het Château Peltzer in Heuzy.

Zijn keuken toont respect voor de traditie maar staat open voor vernieuwing, zonder dat daarbij de dwaasheden van de mode gevolgd worden. Wij genoten van een gelegenheidsmenu en mochten na enkele hartversterkende proevertjes genieten van een duo van sardienen en roodbaars met een verkwikkende gazpacho van groene tomaat. De bijhorende wijn, Le Champ des Lys, Côtes de Thogue, 2005, gaf extra allures aan het gerecht. De gebakken ganzenlever, geserveerd met een caramel van rode wijn en een koude erwtenhamburger, bood een verrassend smaakpalet. Een koel geserveerde Château La Bastide, Côtes du Marmandais 2004 bood extra ondersteuning. Degustatief genieten was het absolute devies van het hoofdgerecht, een kalfstournedos met geconfijte sjalotjes en balsamico. De dieprode kleur en fijne nadronk van de Château des Cabans, Médoc Bordeaux 2004, verhoogde zonder enige discussie de aantrekkingskracht van dit gerecht. Ook het slotakkoord, een macaron van frambozen en jasmijn, paste perfect in het gastronomisch evenwichtig menu.

Naast het verrassingsmenu heeft Le Jardin ook het menu 'Le Marché des Senteurs' en het menu 'Degustation des Senteurs' in petto, vanzelfsprekend aangevuld met de talloze suggesties op de kaart die de seizoensspecialiteiten op de voet volgen.

De routebeschrijvingen van wandelingen in de prachtige natuur in en rondom Nassogne verzamelen ruim 80 kilometers ontdekkings. Een perfecte gelegenheid om de opgestapelde calorïen kwijt te raken. Niet alleen de culinaire rijkdommen van Le Jardin des Senteurs kunnen voor extra gewicht zorgen, maar ook de goede reputatie en uitgesproken kwaliteit van het varkens- en lamsvlees, de uitstekende worstwaren, het klompenmakersbrood en de rijsttaart dreigen het evenwicht te verstoren. RVH. Restaurant Jardin des Senteurs - rue de Masbour 30 - 6950 Nassogne - tel 084/21 06 96

Culinaire commentaren

Michelin: Verzorgde eigentijdse keuken in een modern, warm interieur

Newsletters

- ICT & Computer
 Management
 Sectoren
 Mensen & cijfers
 Unlimited

Uw e-mail adres: