

Sabato (De Tijd)

30.04.2011
Page: 34

Circulation: 43845

2fe994
121

sabato

HAPKLAAR

Na twee jaar denk- en verbou-



Vieren (foto) op zijn nieuwe stek. linster) verhuisde van Haasdonk notariswoning in Temse. In zijn chef onder meer een kast waarin rijpen. (Cauwenburg 127, 9140 Temse, tel.: 03/755.85.89) + + + + Van 6 tot 14 mei loopt de derde editie van **RestoDays**. In België, Luxemburg en Noord-Frankrijk bieden 256 restaurants, onder meer 16 met een Michelinster, een gastronomisch driegangenmenu aan voor een schijntje. (www.restodays.be) + + + + Een aantal vertrekken van het Brusselse **Stanhope Hotel**, aan de Handelsstraat 9, is gerenoveerd door interieurdesigner Pieter 'more is more' Porters. Het restaurant van dit vijfsterrenhotel heet Brighton en ademt de sfeer van een vroeg-19de-eeuws, oosters paleis. De Fransman **Laurent Gauze** is de nieuwe chef. + + + + **La Villa Lorraine** werd eind vorig jaar gekocht door zakenman/belegger Serge Litvine en die heeft zich voorgenomen om van de Villa weer een Belgisch toprestaurant te maken. Voor de samenstelling van de '**Bar à Caviar**' proefde het keukenteam dertig soorten kaviaar. Op de kaviaarkaart belandde uiteindelijk de kuit van twee steurvariëteiten die gekweekt worden op de Russisch-Chinese grens onder supervisie van Iranese deskundigen en een afkomstig uit Uruguay. U kunt de kaviaar bestellen in porties van 30, 50, 75 en 125 gram.

wingswerken zit **Wouter Van der** Restaurant **Clandestino** (1 Miche-

naar een statige, 19de-eeuwse state-of-the-art keuken heeft de hij vlees voldoende lang kan laten rijpen. (Cauwenburg 127, 9140 Temse, tel.: 03/755.85.89) + + + + Van 6 tot 14 mei loopt de derde editie van **RestoDays**. In België, Luxemburg en Noord-Frankrijk bieden 256 restaurants, onder meer 16 met een Michelinster, een gastronomisch driegangenmenu aan voor een schijntje. (www.restodays.be) + + + + Een aantal vertrekken van het Brusselse **Stanhope Hotel**, aan de Handelsstraat 9, is gerenoveerd door interieurdesigner Pieter 'more is more' Porters. Het restaurant van dit vijfsterrenhotel heet Brighton en ademt de sfeer van een vroeg-19de-eeuws, oosters paleis. De Fransman **Laurent Gauze** is de nieuwe chef. + + + + **La Villa Lorraine** werd eind vorig jaar gekocht door zakenman/belegger Serge Litvine en die heeft zich voorgenomen om van de Villa weer een Belgisch toprestaurant te maken. Voor de samenstelling van de '**Bar à Caviar**' proefde het keukenteam dertig soorten kaviaar. Op de kaviaarkaart belandde uiteindelijk de kuit van twee steurvariëteiten die gekweekt worden op de Russisch-Chinese grens onder supervisie van Iranese deskundigen en een afkomstig uit Uruguay. U kunt de kaviaar bestellen in porties van 30, 50, 75 en 125 gram.

Reageren? hapklaar@sabato.be

