



### Hostellerie Lafarque

- > Chemin des Douys 20,
- > 4860 Pepinster
- > 087/46.06.51
- > [www.hostellerie-lafarque.com](http://www.hostellerie-lafarque.com)
- > driegangen lunch weekdays 49 euro, viergangenmenu met wijnen 75 euro



# Nieuwe dynamiek

**T**en zuiden van onze taalgrens kunnen een flink aantal verwenadressen wat meer eigentijds comfort gebruiken, willen ze de veeleisende lekkerbekken blijven behagen. Met innemende omgevingsfactoren als groen, ruimte en rust gekoppeld aan een puike keuken zijn al veel maar nog niet alle wensen van de kritische consument vervuld. Antwerpenaar Jan Huygen, oud-directeur van de vermaarde Zwitserse hotelschool Glion, liet eind vorig jaar zijn oog vallen op Hostellerie Lafarque in Pepinster. Het landhuis uit 1927 dat sinds 1989 als hotel en restaurant naam had gemaakt, stond te koop en zocht naast een nieuwe eigenaar vooral een tweede adem. Huygen kocht het 13 hectaren metende domein en engageerde met Marie-Christine Albini een directrice die in de internationale luxehotellerie haar strepen had verdiend. De nieuwe eigenaar had het geluk dat het restaurant met Samuel Blanc een getalenteerde chef aan de stoof heeft staan. Huygen kon zich zo volledig op de noodzakelijke werkzaamheden concentreren. Het gebouw werd waterdicht gemaakt, kamers en publieke ruimtes volgens hedendaagse normen vernieuwd. Tijdens de volgende fase krijgen onder meer toegangsweg, terras en park aan-

dacht. Zoveel dadendrang met Zwitserse precisie uitgevoerd lokte ons naar Pepinster om vast te stellen dat de keuken van Blanc met alle veranderingen beter professioneel omkaderd is. De 36-jarige Fransman, afkomstig uit de Jura, kookt klassiek met eigen signatuur en heeft met de nieuwe huisbaas zin voor

## Menukaarten in Waalse restaurants lijden nogal eens aan bloedarmoede

detail gemeen. Menukaarten in de beter gequoteerde Waalse restaurants lijden over het algemeen nogal eens aan bloedarmoede of epigonisme. Ze zijn door hun voorspelbaarheid makkelijk met elkaar inwisselbaar of blinken uit door overdreven gedweep met de Spaanse mousse- en geleikeuken. Blanc kiest duidelijk een eigen weg en doet een beroep op Franse én lokale producten inclusief opbrengst uit een eigen moes- en kruidentuin. De chef toont graag de veelzijdigheid van bepaalde producten en jong konijn afkomstig van een kweker in de buurt is daar-

van een goed voorbeeld. We proeven van het uitgerafelde billenvlees dat de kok zacht liet konfijten waardoor het romig smaakt. De niertjes hebben geen uren maar slechts seconden op het vuur nodig en proeven sappig en knapperig. Gezien de strakke spierstructuur blijft de rug het moeilijkst om te bereiden en opgevuld met onder meer de lever vermijdt de chef dat het geheel droog en vezelachtig wordt. Om de koteletjes eenvoudig af te kluiven zijn de beentjes netjes opgekuist. Het oogt mooi en eet praktisch. Polenta gekruid met rozemarijn en braadjus versterkt met lavasblad geven het geheel, waarin we wel de verrukkelijke kop misten, een aromatische toets. Het ander hoofdgerecht is minder complex in samenstelling maar charmeert evenzeer door zijn perfecte uitvoering qua garing en temperatuur. Een flink stuk wilde zeebaars verschijnt eenzijdig gebakken op het bord. Sterk verhit en met de eiwitten net gestold blijft deze topvis altijd plezieren. Poivrade artisjokken en mousseline van kikkererwten opgewerkt met een zachte olijfolie brengen aangename aardse smaken. Een zacht sausje op basis van Vin Jaune is naast een leuke knipoog naar zijn geboortestreek ook een lekkere en geslaagde liaison tussen vis en garnituur. Vooraf proeven we van smoorheet opgediende en daardoor extra smakelijke kikkerbiljetjes met een zachte reductiesaus op basis van balsamico. Stro aardappeltjes van vitelotte aardappelen zorgen voor extra knabbeleffect. ■