

PRESS RELEASE

Le Chalet de la Forêt wordt 20 jaar, leve Le Chalet de la Forêt!

Pascal Devalkeneer viert de twintigste verjaardag van Le Chalet de la Forêt met een programma van jongerenformules en exclusieve diners ‘à quatre-mains’, telkens in samenwerking bereid door 2 chefs. Voor deze topchef vormt dit evenement een unieke gelegenheid om in zijn tweesterrenrestaurant zijn verfijnde, elegante en vernieuwende Belgische keuken nog eens in de kijker te zetten.

Vanuit de lucht gezien lijkt Le Chalet de la Forêt op een groot herenhuis aan de rand van het Zoniënwoud. Al twintig jaar lang creëert Pascal Devalkeneer hier, tussen de stad en haar buitenwijken, een aparte en exclusieve plek waar men kan genieten van een exclusieve gastronomische ervaring. Sinds het in 2012 een tweede ster scoorde in de Michelin-gids, maakt zijn etablissement deel uit van het heel selecte clubje van de Grandes Tables du Monde en Relais & Châteaux. De ultieme vervulling voor deze culinaire autodidact aan de top van de Brusselse gastronomie, die zijn eigen stijl heeft weten te vinden. Nooit ostentatief, narcistisch of getuigend van een krampachtig avant-gardisme, staat hij bekend om zijn discrete en constante zoektocht naar het perfecte evenwicht tussen keuken en natuur, tussen wat zich op het bord bevindt en alles daarrond.

De droom van een leven

Op 2 december 1999, de dag van zijn vierendertigste verjaardag, opent de jonge chef Pascal Devalkeneer voor de eerste keer de deuren van Le Chalet de la Forêt. Hij heeft maar één doel voor ogen: Brussel een nieuwe gastronomische tempel bieden naar het voorbeeld van de ‘Palaces’ van vroeger. Een echte uitdaging voor deze ambachtsman die verveld is tot ondernemer en eigenaar van zijn eigen zaak. Twintig jaar later is Le Chalet de la Forêt niet alleen een instituut, maar ook en vooral een concept in voortdurende evolutie. Pascal Devalkeneer houdt zich ver van de waan van de dag en snel voorbijgaande trends. Hij stelt zichzelf en zijn métier telkens weer in vraag, maar blijft terzelfdertijd trouw aan zijn DNA om een cliënteel tevreden te stellen dat steeds veeleisender wordt. Het is altijd zijn ambitie geweest om van Le Chalet de la Forêt een vaste waarde te

maken, een huis van vertrouwen waar men graag naartoe trekt en ook terugkeert.

Passie, emotie, transmissie

Niets is hier gekunsteld. Er worden authentieke menselijke ervaringen beleefd. De passie die wordt doorgegeven is er een waarvan je blij bent ze te hebben ontdekt. Het product wordt hier niet verwerkt maar gesublimeerd, in een intieme sfeer die leidt tot ontspanning en onthaasting. Le Chalet de la Forêt is niet alleen een sterrenrestaurant dat trots is op zijn roots en waar oude tradities in ere worden gehouden, maar ook een laboratorium dat zich moeiteloos aanpast aan de nieuwe smaken en levensstijlen. Een stijlvol en exclusief adres dat toegankelijk wil zijn voor iedereen, met bijvoorbeeld een speciaal jongerenmenu van 95 euro bestemd voor foodies onder de dertig.

Van het zaadje tot op het bord

Al sinds de tijd toen hij bij Roger Souvereys het vak leerde, koesterde Pascal Devalkeneer de droom van een eigen moestuin. Deze is niet alleen esthetisch en milieuvriendelijk, hij wekt ook een aantal zintuiglijke reflexen op. De verschillende gewassen die er groeien behoren onweerlegbaar tot ons erfgoed, maar brengen zij die ervan genieten tegelijk ook iets bij. De evolutie kan er van seizoen tot seizoen worden gevolgd in de kleuren en de bloei van de wilde bloemen en kruiden die de verschillende schotels op de kaart opluisteren met hun exclusieve smaak.

Dinertjes onder vrienden

Pierre Marcolini: “20 jaar is de leeftijd waarop je volwassen bent. Pascal heeft echter geen 20 jaar nodig gehad om te weten wat hij wou worden: een ambachtsman die zowel houdt van traditionele stoofpotjes als van ultrageraffineerde bereidingen. Terwijl anderen zich verloren in de moleculaire keuken, heeft dit wonderkind met zijn talent altijd zijn eigen ding gedaan. Pascal is een elegante kok, een poëet van het bord. Le Chalet de la Forêt is vandaag een vaste waarde in de Belgische gastronomie. Een fantastisch oord waar alle foodies en bon vivants zoals ik steeds weer voor vallen. Ik heb trouwens al verschillende tafels gereserveerd voor de 20 volgende jaar.”

Ter gelegenheid van de twintigste verjaardag van Le Chalet de la Forêt heeft Pascal Devalkeneer een speciaal evenement gepland. Zeven van zijn vrienden chef-koks zullen hem bijstaan voor drie uitzonderlijke diners. Zijn mentor Roger Souvereyns is uiteraard van de partij, net als vrienden Pierre Marcolini, Julien Burlat, de gebroeders Folmer van het restaurant Couvert Couvert in Heverlee, Pau Barba van Can Domo op Ibiza en René Meilleur van La Bouitte in de Savoie. Het wordt een uitgelezen moment om tijdens een ‘quatre-mains’-maaltijd samen te genieten van een diner bereid door een duo van sterrenchefs.

Pau Barba: “Pascal is een van de weinige mensen in het beroep waar ik qualitytime mee doorbreng. In zijn keuken voel je zijn persoonlijkheid, zijn authenticiteit, zijn waarden, zijn ervaring en zijn ongelooflijke knowhow. Pascal is heel veeleisend, voor anderen maar ook en vooral voor zichzelf.”

#Menus Experiences 20 Ans

- 16 november: René Meilleur***
- 1 december: Roger Souvereyns
- 8 december : Pierre Marcolini, Julien Burlat, De gebroeders Folmer en Pau Barba

7 gangen menus 345€
Aperitief, menu & wijn

Info & reservatie

info@lechaletdelaforet.be

<https://www.thefork.be/restaurant/le-chalet-de-la-foret/38598>

—

Le Chalet de la Forêt

Lorrainedreef 43
1180 Ukkel, België
T. +32 2 374 54 16
info@lechaletdelaforet.be
www.lechaletdelaforet.be

Open van maandag tot vrijdag
van 12u tot 14u30 en van 19u tot 22u.

Gesloten op zaterdag en zondag
(behalve voor geprivatiseerd evenementen).