

# le Chalet de la Forêt

## PERSBERICHT

### LE CHALET DE LA FORÊT ZET ZIG AAN DE GUEUZE !

Met de hulp van zijn chef Pascal Devalkeneer en onder leiding van zijn virtuoze sommelier Jenò Del Turco biedt LE CHALET DE LA FORÊT zijn klanten een lentecadeau aan. Een aperitiefproeverij van twee nieuwe gueuzes van het huis, waarvan het geheim schuilt in het nauwgezette recept.

#### *De moestuin en het bos als inspiratiebronnen*

« Nu gaan we geuze maken », De jonge sommelier, een meester in de kunst van recycling en zero waste, had dit aangekondigd. De chef-kok, die graag zijn impact op het klimaat wilde verminderen en elk stukje van zijn moestuin volledig wilde benutten, volgde zijn voorbeeld.

Resultaat ? Het resultaat van een dubbele gisting, op fust en op fles, van drie lambieks - oud, jong en minder jong. De gisting wordt gecombineerd met producten uit de tuin en het bos van Soignes. Enerzijds overvloedige Mexicaanse dragon uit de moestuin, bloemen en bladeren gered van de wintervorst. Anderzijds vlierbessen die in overvloed worden geplukt in de gulle natuur van het bos aan de overkant.



Muskus, kruiden, specerijen, dragon,  
venkel



Finesse, instant plezier, bloemen en  
grapefruit

S O P H I E  
C A R R E E

Bieren? Ja, maar exclusieve nectars van zeldzame intensiteit, ontworpen om te rijpen en zich aan te passen aan de eisen van de gastronomie.

Een unieke ervaring. Een uitwisseling van producten, kennis en technieken die de Chalet de la Forêt graag deelt met zijn klanten en trouwste ambassadeurs.

Met de onschatbare hulp van lambiekbrouwers Jo Panneels en Jozef Van Bosstraeten, stichters van LAMBIEK FABRIEK in Sint-Pieters-Leeuw.

En er is meer! Vanaf midden april zal de GUEUZE DU CHALET voor een korte periode ter plaatse kunnen worden geproefd, omwille van zijn exclusiviteit en beperkte voorraad.

*Etiquetten Lambiek Fabriek*