

le Chalet de la Forêt

PASCAL DEVALKENEER

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

Ik wil van deze plek een juweel maken, een unieke ontmoetingsplek, een gastronomisch Mekka, maar ook een warme plek waar mensen met plezier komen omdat ze van tevoren weten dat ze het beste van zichzelf zullen geven. een gastronomisch mekka, maar ook een warme plek waar mensen met plezier komen, je zult je er thuis voelen

-Pascal Devalkeneer

MEER OVER LE CHALET DE LA FORÊT



Met Brussel als uitvalsbasis bloeit Le Chalet de la Forêt in perfecte harmonie tussen traditie en avant-garde.

De schoonheid van de plek, met de bewegingen van de stad op de achtergrond, de beheersing van de tijd met het verstrijken van de seizoenen in de moestuin, de vrijgevigheid van de keuken met het opmerkelijke talent van Pascal Devalkeneer, alles samen maakt dit een plek van uitmuntendheid, twee Michelin-sterren, een groot huis dat wordt gerespecteerd een geweldige plek om te komen en naar terug te keren.

Elke lunch wordt het houtvuur in de keuken aangestoken. En elke dag wordt er brood gebakken in het huis. Tuinieren, roosteren zouten en roken, alles wordt ter plekke gedaan. Het samenbrengen van alle culinaire beroepen betekent het creëren van een perfect

dat de chef de vrijheid geeft om zich te concentreren op techniek, koken om zich te concentreren op techniek, koken, nieuwe smaken en de buitengewone biodiversiteit die de tuin biedt.

HET TERAS

Uitgeroepen tot “mooiste terras van het jaar” door Gault & Millau in 2020, is het uitgerust met een prachtige tent om de verrassingen van het Belgische weer te vermijden. Versierd met aromatische kruiden en met een direct uitzicht op de tuin, is het de perfecte plek om buiten te dineren. fresco”. Op het menu deze lente en zomer: Kreeft Bretonse kreeft gegrild boven Binchotan (noot van de redactie: traditioneel houtskool) en gekonfijte meloen, met een sap op smaak gebracht met Wagyu rundvlees, gebakken artisjokken met zwarte knoflook en aardappel millefeuille de niet te versmaden geroosterde lamsfilet uit Aveyron.



Public Relations

So Rare sprl · Avenue Minerve 9, bte 129 · 1190 Bruxelles Belgique
press@sophiecarree.be · www.sophiecarree.be · T+32 2 346 05 00

DE MOESTUIN EN BIJENKORVEN

« Het leven begint op de dag dat je een tuin begint » - Chinees spreekwoord

In april 2015 heeft Chalet de la Forêt een ecologische en natuurlijke moestuin aangelegd. Een benadering als puristische aanpak, net als de keuken van de chef-kok, Pascal Devalkeneer.

Door te kiezen voor een architecturale moestuin, heeft Pascal ervoor gekozen om zich steeds meer te richten op de smaak en schoonheid van de verse producten die de aarde biedt wanneer ze verzorgd wordt. en dit te combineren met de esthetiek van een ware oase van rust. Het is een geschenk dat hij zichzelf heeft gegeven, zegt hij, een oude droom die hij al koestert sinds zijn jeugd. Roger Souvereyns en plukte elke ochtend om 8 uur kruiden uit zijn moestuin. Hij stootte zijn neus in trossen kruiden die nog nat waren van de dauw en stelde zich open voor een hele wereld van geuren en sensaties die later als inspiratie zouden dienen voor zijn kookkunsten. Roger en anderen hebben hem altijd proberen af te raden met het argument dat het een investering zonder einde is. En uiteindelijk was het verlangen er altijd, sterker dan ooit, om 1156 m2 poëzie te planten.



Tegenwoordig verandert de plantengroei voortdurend het ontwerp van de moestuin. Voor de chef, moest de moestuin esthetiek en eco-verantwoordelijkheid combineren, en het vergde de synergie van deskundige tuiniers, ondernemers en de vindingrijkheid van tuinarchitect Erik Dhondt om deze prachtige moestuin van smaken te creëren. deze prachtige smaaktuin van de grond af op te bouwen. Samen hebben ze genres gemengd, met perken van kruidachtige planten, georganiseerd op kleur, en de ruimte verdeeld in percelen in de stijl van Franse tuinen. De geplante variëteiten zijn zorgvuldig geselecteerd om een natuurlijke zelfregulering te creëren van de moestuin. Hier kunnen gasten genieten van het verstrijken van de seizoenen, het veranderen van de kleuren en de bloei op de kronkelingen van het land dat is ingezaaid met aromatische planten, die even geurig als delicaat zijn, de schoonheid van wilde bloemen, wilde kruiden en ander 'onkruid' die de smaken van het menu zullen versterken van het menu van Chalet de la Forêt, evenals gastronomische salades zoals mache, waterkers en spinaziescheuten. Rondom de groentetuinen staan bomen van rustieke lokale soorten pruimen-, mirabel- en appelbomen om de natuurlijke Belgische biotoop te recreëren.

le Chalet de la Forêt

PASCAL DEVALKENEER

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

Ten geven dit project een erfgoed- en educatieve dimensie. De aanwezigheid van een fontein, gemaakt door een smeedijzerbewerker, die gebruikt wordt om de gewassen te spoelen, geeft het geheel een poëtisch tintje en verwelkomt de bezoekers in het op het geluid van kabbelend water.

Sinds maart 2016 hebben 80.000 rekruten zich aangesloten bij het Chalet! 2 kolonies van 40.000 bijen completeren Pascal's project. Deze kleine soldaten verzamelen stuifmeel en nectar in de moestuin van Le Chalet de la Forêt de Soignes. De honing van Le Chalet dankt zijn zoete kastanjesmaak aan de vele kastanjabomen in het bos. De kleur varieert sterk afhankelijk van de geoogste bloemen, maar hij is altijd helder en vloeibaar. Het is een zeer geurige honing en zeer aromatisch, zeer tanninerijk met een volle, warme smaak. Het is een ideale bondgenoot voor de patissier, die hun desserts graag opbouwen rond deze sterke, persistente honing met een subtiele bittere nasmaak in de mond die niemand onverschillig laat!

In mei 2023 is Françoise Terwagne bij het team gekomen als tuinierster. Ze is gepassioneerd door permacultuur en bijenteelt en heeft van de moestuin haar speeltuin gemaakt. Ze combineert verschillende planten, herstelt weinig bekende vaste planten en vergeten cucurbitaceae.

Met zijn moestuin en bijenkorven is Pascal Devalkeneer vastbesloten om zijn gasten een echte uitnodiging te bieden om de zintuigen te prikkelen, waarbij het aan de gastheer wordt overgelaten om de deugden en geheimen van de smaken te tonen en uit te leggen de deugden en geheimen van de aroma's die op het bord worden geconsumeerd.



Public Relations

So Rare sprl · Avenue Minerve 9, bte 129 · 1190 Bruxelles Belgique
press@sophiecarree.be · www.sophiecarree.be · T+32 2 346 05 00