

RESTAURANTSELECTIE

Op zoek naar een authentieke keuken, met een eigengereide, getalenteerde chef? Weten waar adembenemend wordt gekookt? Verzekerd zijn van topkwaliteit? ELLE Eten presenteert in elk nummer de Restaurant Selectie: adressen van restaurants die honderd procent de moeite waard zijn én allemaal zijn aan gesloten bij de Alliance Gastronomique. Met deze keer bijzondere aandacht voor de tradities van de **Karpendonkse Hoeve**, de open keuken van **Chapeau!** en de zondagmiddagen van **De Treeswijkhoeve**.



DICK MIDDELWEERD MET SIGNATURE DISH

De Treeswijkhoeve

'Wij streven naar perfectie, maar de sfeer moet ontspannen zijn, nonchalant,' zegt Dick Middelweerd. Ruim vijf jaar geleden nam hij met zijn vrouw **De Treeswijkhoeve** van haar ouders over. Zij is gastvrouw, hij chef. Zijn handelsmerk: 'Verrassende effecten.' De Treeswijkhoeve zit in een voormalige boerderij, midden in de bossen bij Waalre, en heeft sinds dit jaar een Michelin-ster. De keuken gebruikt veel verse producten van plaatselijke boeren, sommige groente worden zelf geteeld. 'Regionale producten zijn geliefd bij gasten. En in de buurt zitten goede boeren, die met alle liefde en aandacht verbouwen.' Onder hen ook veel aspergetelers – De Treeswijkhoeve is twee jaar gelezen ook uitgeroepen tot beste aspergerestaurant van Nederland. Middelweerd houdt ervan mensen op het verkeerde been te zetten. 'Onze keuken is licht, en we werken met basissmaken, maar wel met een verrassing. Zoals olijfolie-ijs, geserveerd met gedroogde bitterkoekjes en chocolade-ganache.' Zijn favoriete dag is zondagmiddag. 'Zeker nu in de zomer, met de tuin in bloei. Mensen hebben de hele week hard gewerkt en komen hier ontspannen. Veel gasten nemen dan het Alliance-menu, een verrassingsmenu van vijf gangen, met onze meest inventieve gerechten die per dag wisselen. Als gasten zo achterover gaan zitten, en er zonder meer op vertrouwen dat wij iets lekkers voor ze maken, vind ik dat een groot compliment.'



THOMAS PELGROM



JEROEN GRANNEMAN + SIGNATURE DISH

Chapeau!

Chapeau! is een energiek restaurant met een piepjonge, gemotiveerde brigade. Het is gevestigd in een oud hotel, midden in Bloemendaal. Eigenaren zijn Ronald Voogel en Esther de Wit, sinds 2003 heeft het een Michelin-ster. Chef-kok Jeroen Granneman kookte hiervoor bij De Zwethheul en Parkheuvel, nu staat hij ruim twee jaar in de open keuken van Chapeau! 'Het leuke van die open keuken is dat mensen kunnen zien hoe er hier wordt gewerkt, en hoe mooi en vers de producten zijn die we gebruiken.' Granneman voelt zich thuis bij Chapeau! 'De sfeer is ontspannen. Gasten komen vaak hier bij de keuken een praatje met ons maken.' Zijn kaart? 'Die is licht, speels, klassiek en tegelijk helemaal van deze tijd.' Vis is de specialiteit van het restaurant, een van Grannemans persoonlijke favoriete gerechten is zwezerik, langoustines, slakken en artisjokken met daarop knoflookcrème. Maar boven alles houdt Granneman van de handgepelde Stellendamse garnaal – wat echt niet alleen komt doordat hij zelf in Stellendam is opgegroeid. Hij gebruikt de garnaal voor uiteenlopende gerechten, van garnalenkroketten tot garnituur bij gebakken vis. 'De structuur is echt steviger, de kleur rozer en de smaak aanmerkelijk verfijnder dan bij andere Hollandse garnalen.'

Chapeau!, Hartenlustlaan 2, Bloemendaal, 023-5252925, www.alliance.nl/



De Karpendonkse Hoeve

De Karpendonkse Hoeve is al jarenlang een begrip in Zuidoost-Brabant. Het restaurant ligt pal aan de Karpendonkse Plas, in een fraai groengebied net buiten het centrum van Eindhoven. Tradities zijn er belangrijk. Al 33 jaar staat er een Van Eeghem aan het roer – twee jaar geleden nam Ingrid de zaak van haar ouders over. Ook de chef, Peter Koehn, is de keuken van de oude langgevelboerderij al 25 jaar trouw. Zich vervelen? 'Absoluut niet, ik houd van de huiselijke sfeer hier.' Koehns kaart laat diezelfde liefde voor tradities zien, geen poespas, maar gerechten die zich hebben bewezen, moderne klassiekers en een eigentijdse presentatie. Hij laat zich inspireren door het jonge team om zich heen. 'Ik vind dat je het goede moet behouden, onze klassieke gerechten zoals de kreeftensoep en een ganzenleverterrine serveren we al zo lang ik hier werk. Die hebben dan ook een speciale plaats op onze menukaart gekregen.' In 1979 kreeg de 'Hoeve' een Michelin-ster. 'Als je een ster hebt, kun je absoluut niet achterover leunen. Maar met constante kwaliteit en teamwork hebben we hem al die jaren weten te behouden.' Hoe je hem als kok kunt karakteriseren? 'Ik ben zoals mijn kaart: nuchter. Niet schreeuwerig, niet overheersend aanwezig. Maar gewoon puur.'



PETER KOEHN + SIGNATURE DISH

De Karpendonkse Hoeve, Sumatralaan 3, Eindhoven, 040-2813663, www.alliance.nl/de-karpendonkse-hoeve.



<p>De Barriër Grote Baan 9 3530 HOUTHALLEN BELGIË t: +32-(0)11-525525 f: +32-(0)11-525545 www.alliance.nl/de-barriër</p>	<p>Excelsior/De l'Europe Nieuwe Doelenstraat 2-8 1012 CP AMSTERDAM t: 020-5311777, f: 020-5311778 www.alliance.nl/excelsior-de-leurope</p>	<p>Kasteel Wittem Wittemeralle 3 6286 AA WITTEM t: 043-4501208, f: 043-4501260 www.alliance.nl/kasteel-wittem</p>	<p>De Pastorie Plaats 2 2460 LICHTAART-KASTERLEE BELGIË t: +32 (0)14 557786 f: +32 (0)14 557794 www.alliance.nl/de-pastorie</p>
<p>De Bokkedoorns Zeeweg 53 2051 EB OVERVEEN t: 023-5263600, f: 023-5273143 www.alliance.nl/de-bokkedoorns</p>	<p>De Fuik Maasdijk 1 5308 JA AALST Gld t: 0418-552247, f: 0418-552980 www.alliance.nl/de-fuik</p>	<p>Het Koetshuis Schuttersveld Hengelosestraat 111 7514 AE ENSCHEDE t: 053-4322866, f: 053-4333957 www.alliance.nl/het-koetshuis-schuttersveld</p>	<p>Restaurant Patrick Devos Zilverstraat 41 8000 BRUGGE BELGIË t: +32 (0)50-335566 f: +32 (0)50-335867 www.alliance.nl/patrick-devos</p>
<p>Chalet Royal Wilhelminaplein 1 5211 CG 's-HERTOGENBOSCH t: 073-6135771, f: 073-6147782 www.alliance.nl/chalet-royal</p>	<p>Gravin van Buren Kerkstraat 4 4116 BL BUREN t: 0344-571663, f: 0344-572181 www.alliance.nl/gravin-van-buren</p>	<p>Lai Sin's Restaurant Arnhemsebovenweg 46 3971 MK DRIEBERGEN t: 0343-516858, f: 0343-511717 www.alliance.nl/lai-sins-restaurant</p>	<p>De Roggebot Staringlaan 1 3852 LA ERMELO t: 0341-568558, f: 0341-568557 www.alliance.nl/de-roggebot</p>
<p>Chapeau! Hartenlustlaan 2 2061 HB BLOEMENDAAL t: 023-5252925, f: 023-5255319 www.alliance.nl/chapeau</p>	<p>De Heeren van Harinxma/ Bilderberg Landgoed Lauswolt Van Harinxmaweg 10 9244 CJ BEETSTERZWAAG t: 0512-381245, f: 0512-381496 www.alliance.nl/landgoed-lauswolt</p>	<p>De Leuf Dalstraat 2 6367 JS UBACHSBERG t: 045-5750226, f: 045-5753508 www.alliance.nl/de-leuf</p>	<p>Ron Blaauw Restaurant Kerkstraat 56 1191 JE OUDEKERK a/d AMSTEL t: 020-4961943, f: 020-4965701 www.alliance.nl/ron-blaauw-restaurant</p>
<p>t Convent Halve Reningestraat 1 8647 RENINGE BELGIË t: +32-(0)57-400771 f: +32-(0)57-401127 www.alliance.nl/tconvent</p>	<p>Hermitage Rijksstraatweg 67 2988 BB RIDDERKERK-RIJSOORD t: 0180-420996, f: 0180-433303 www.alliance.nl/hermitage</p>	<p>De Librije Broerenkerkplein 13 8011 TW ZWOLLE t: 038-4212083, f: 038-4232329 www.alliance.nl/de-librije</p>	<p>De Treeswijkhoeve Valkenswaardseweg 14 5582 VB WAALRE t: 040-2215593, f: 040-2217532 www.alliance.nl/de-treeswijkhoeve</p>
<p>La Cravache Gentstraat 215 8930 REKKEM BELGIË t: +32 (0)56-426787 f: +32 (0)56-426797 www.alliance.nl/la-cravache</p>	<p>De Hoefslag Vossenlaan 28 3735 KN BOSCH EN DUIN t: 030-2251051, f: 030-2285821 www.alliance.nl/de-hoefslag</p>	<p>Lijsterbes Donklaan 155 9290 BERLARE (DONKMEER) BELGIË t: +32 (0)93-678229 f: +32 (0)93-678550 www.alliance.nl/lijsterbes</p>	<p>Wollerich Heuvel 23 5492 AC ST. OEDENRODE t: 0413-473333, f: 0413-490007 www.alliance.nl/wollerich</p>
<p>Da Vinci Havenstraat 7 6051 CS MAASBRACHT t: 0475-465979, f: 0475-466611 www.alliance.nl/da-vinci</p>	<p>Hostellerie de Hamert Hamert 2 5856 CL WELLERLOOI t: 077-4731260, f: 077-4732503 www.alliance.nl/hostellerie-de-hamert</p>	<p>Nolet/Het Reymerswale Burg. Sinkelaan 5 4401 AL YERSEKE t: 0113-571642, f: 0113-572505 www.alliance.nl/nolet-het-reymerswale</p>	<p>Yamazato/Hotel Okura Ferdinand Bolstraat 333 1072 LH AMSTERDAM t: 020-6788351 f: 020-6712344 www.alliance.nl/yamazato</p>
<p>Dorset Mansion House Grotestraat 167 7622 GE BORNE t: 074-2661925, f: 074-2670553 www.alliance.nl/dorset-mansion-house</p>	<p>De Karpendonkse Hoeve Sumatralaan 3 5631 AA EINDHOVEN t: 040-2813663, f: 040-2811145 www.alliance.nl/de-karpendonkse-hoeve</p>	<p>Oud Sluis Beestenmarkt 2 4524 EA SLUIS t: 0117-461269, f: 0117-463005 www.alliance.nl/oud-sluis</p>	<p>De Zwaan Markt 7 4875 CB ETTEN-LEUR t: 076-5012696, f: 076-5017359 www.alliance.nl/de-zwaan</p>
<p>De Echoput Amersfoortseweg 86 7346 AA HOOG SOEREN t: 055-5191248, f: 055-5191409 www.alliance.nl/de-echoput gesloten tot najaar 2006</p>	<p>Kasteel Diependael Tervuursesteenweg 511 1982 ELEWIJT BELGIË t: +32 (0)15-611771 f: +32 (0)15-616897 www.alliance.nl/kasteel-diependael</p>	<p>De Zwethheul Rotterdamseweg 480 2636 KB SCHIPLUIDEN/DE ZWETH t: 010-4704166, f: 010-4706522 www.alliance.nl/de-zwethheul</p>	
<p>De Eiken Lierslei 173 2390 OOSTMALLE BELGIË t: +32 (0)3-3115222 f: +32 (0)3-3116945 www.alliance.nl/de-eiken</p>			

KOKEN MET WICHER LÖHR

Het visrestaurant in het bos, zo wordt Het Koetshuis in Bennekom wel genoemd. Chef en eigenaar Wicher Löhr is namelijk een groot visliefhebber. Exclusief voor ELLE Eten-lezers geeft hij masterclass over vis, schaal- en schelpdieren. Data: **zaterdag 29 juli** en zaterdag **5 augustus**, vanaf 10 uur 's ochtends. Schrijf je snel in, want het aantal plaatsen is beperkt!



Wicher Löhr van Het Koetshuis (1 Michelin-ster, lid van de Alliance Gastronomique) is een buitenmens. Als kind was hij altijd in het bos te vinden, op zoek naar eekhoortjesbrood en cantharellen. Nu heeft hij een restaurant dat midden op de Veluwe zit. Zijn liefde voor de natuur deelt hij met souschef Reinier Stuy. Ze leven en werken van seizoen tot seizoen: van vlierbloesem en wilde bosaardbeitjes tot paddestoelen. De kaart is dan ook puur, met een klassieke basis. Wicher weet alles van vis. Tijdens de masterclass laat hij zien hoe je met vis plus ook schaal- en schelpdieren werkt, bijvoorbeeld hoe je ze schoonmaakt, bakt, braadt, rookt en kruidt. Van kruidentuinspecialist Kok en Kruid, die de eigen kruidentuin van het restaurant beheert, leer je alles over kruiden, specerijen en bijzondere groenten. De masterclass begint om 10 uur en eindigt tegen drieën.

DAGPROGRAMMA

- 10.00 uur** ontvangst met koffie en thee in Het Koets huis
- 10.30-11.00 uur** informatieve rondleiding door de kruidentuin van het restaurant, verzorgd door de firma Kok & Kruid
- 11.00-13.00 uur** de keuken in voor de masterclass over vis, schaal- en schelpdieren

13.00-15.00 uur lunch op het terras van Het Koetshuis, met oa de gerechten die zijn klaargemaakt tijdens de les

15.00 uur Einde

KOSTEN

De prijs voor deze masterclass is € 100 pp voor abonnees en € 110 pp voor niet-abonnees. Koffie, thee en lunch zijn hierbij inbegrepen.

MEEDOEN?

Aan de masterclass kunnen per dag kunnen niet meer dan tien mensen deelnemen. Dus wees er snel bij en schrijf je in! Dat kan (bij voorkeur) per mail: stuur een e-mail met persoonlijke gegevens naar info@hetkoetshuis.nl en vermeld daarin dat het om de Masterclass ELLE Eten gaat, plus welke datum de voorkeur heeft. Telefonisch aanmelden kan ook, op nummer 0318-417370. Het deelnamebedrag maal het aantal deelnemers kan worden overgemaakt op bankrekeningnummer 55.32.42.245. Het Koetshuis, Panoramaweg 23a, Bennekom, 0318-417370, www.alliance.nl/het-koetshuis.