

De tijdloze charmes van Clos des Récollets

In het hartje van Durbuy doet de magie nog steeds zijn werk bij Clos des Récollets, na een mooie en trouwe ode van bijna twee decennia aan de heerlijkste lokale gastronomische keuken.

Een keuken gecreëerd door **Frédéric Bruneel**, chef-kok, en samen met zijn vrouw **Angélique** eigenaar van deze prachtige locatie, een oude boerderij bestaande uit drie kleine 17de-eeuwse huizen. Een oude boerderij die in de vorige eeuw een restaurant werd, en die Frederik en Angélique in april 2000 kochten. De keuken van deze chef-kok, opgeleid bij Sea Grill van Yves Mattagne, is niet de enige troef van Le Clos des Récollets. Er zijn nog vele andere aspecten die het een tijdloze aantrekkingskracht geven en die voor een ontspannen sfeer en een kwaliteitsvolle dienstverlening zorgen die in alle opzichten onberispelijk is.



De charmes van een gepersonaliseerd ouderwets kader

Clos des Récollets is in de eerste plaats een restaurant met een aantrekkelijk, romantisch en rustiek kader. Geïnspireerd door de oude stenen en eikenhouten balken die nog zichtbaar zijn, combineert dit arrangement oud en nieuw. De grote zaal is uitgerust met witte gedekte tafels, een bar en een grote eigentijdse wandklok in smeedijzer. Aangrenzend aan deze kamer is er een andere langwerpige kamer waar u kan ontbijten in een meer eigentijdse sfeer, net als een lounge die ook dient als receptie en lobbyruimte voor het hotel dat 8 kamers biedt.

Hier worden gîte en lekker tafelen perfect gecombineerd om geliefden een bijzonder verleidelijke, ontspannende tussenstop te bieden ver van het gedoe van de grote steden.

We komen hier evenzeer om de keuken van Frédéric Bruneel te ontdekken als om boven te blijven en een weekendje uit te rusten of beter nog, een midweek wanneer het in de stad ook rustig is.

Bij mooi weer kunt u buiten zitten aan het mooie schaduwrijke voetgangersplein vlak voor het restaurant.

Een keuken die flirt tussen oud en nieuw.

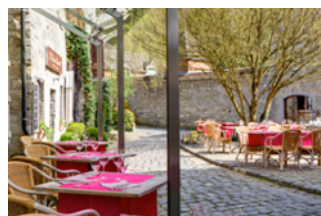
Alleen al de keuken van Frédéric Bruneel is de verplaatsing of de herontdekking waard. Deze is in de afgelopen twee decennia dankzij een voorbeeldige consistentie helemaal niet verouderd, maar juist het tegenovergestelde, omdat hij aan maturiteit en persoonlijkheid heeft gewonnen. De invloeden van Mattagne zijn ondertussen al ver weg, maar de kwaliteit en de permanente zorg voor goed uitgevoerd werk blijven de belangrijkste leidmotieven van de chef. Naast deze nauwgezette job besteedt Frédéric Bruneel veel aandacht aan de lokale producenten, de seizoenen, de groenten die altijd aanwezig zijn en zijn passie voor zowel lokaal en seizoensgebonden wild, vis en schelpdieren.

Zijn kunst in het sauzen maken verleent prestige aan bijvoorbeeld een *stukje koolvis met gele wijnroom en botersaus met citroen* of aan een *kortgebakken zalm, witte asperges, citroenemulsie en hazelnootboter*. Het is eigenlijk onnodig om het te vermelden, maar een ander sterk punt van de chef-kok is zijn beheersing van de bakwijzen en de manier waarop hij het evenwicht van de producten in de gerechten behoudt zonder in te boeten op vrijgevigheid.

Vijf menu's per jaar, en een extra menu in de herfst om ervoor te zorgen dat de tussengerechten beter aan de seizoenen zijn aangepast. Het wildseizoen is belangrijk en trekt veel liefhebbers aan, terwijl de lichtheid en de delicate zonnige smaken van de zomer toeristen en andere nieuwsgierigen lokken die graag kennismaken met wat hier wordt gedaan.

Dankzij de prijs-kwaliteitverhouding van het **Menu du Clos** (€ 37/€ 57 met een selectie van wijnen) heeft het gerecht zich weten te onderscheiden voor Michelin, die het al enkele jaren een **Bib Gourmand** gaf. Andere menu's: het **Menu Gourmand** samengesteld uit 4 gangen met een prijs van € 62 (+ € 25 voor de aangepaste wijnen) en het **Menu Gastronomique** samengesteld uit 5 gangen met een prijs van € 75 (+ € 31 voor de aangepaste wijnen). Op de menukaart staan vlees-, vis- of seizoensgroentegerechten zoals *traditionele Vlaamse asperges* (voorgerecht voor 26 euro) die in het seizoen ook gecombineerd kunnen worden met *gerookte zalm en eibrouillade met truffels* (31 euro).

De kinderen worden niet vergeten want zij krijgen een **Menu Petit Gourmet** aangeboden (€ 20 of een enkel à la carte gerecht) met gerechten die bij hen over het algemeen de voorkeur genieten, zoals een kaaskroket, kipfilet, appelmoes en aardappelkroket of pasta met ham, boter of room en kaas en vervolgens een vanille-ijsje met warme chocoladesaus als dessert.

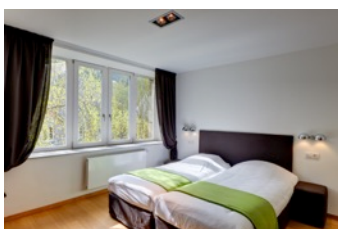


Een kelder met vele rijkdommen

In de kelder worden mooie flessen voor alle budgetten geselecteerd door de maître d'hôtel-sommelier die hier al 18 jaar aanwezig is. Hij biedt wijnen aan, voornamelijk uit **Frankrijk** (Alsace/Rieseling, Grand Cru – Loberger – € 46); Bourgogne/St Véran Domaine des 2 Roches - Colin – € 41; Chasse Montrachet Village - € 87; Beaune 1^{er} Cru " Les cent vignes" - € 64); Côtes du Rhône ; Languedoc/Roussillon (Domaine du Clos des Fées, Vieilles Vignes 100 ans – € 54); Loire (Sancerre, Cuvée Florés – V.Pinard – € 54). Het zuidwesten en enkele **andere ontdekkingen** (Spanje, Portugal) bieden keuze en verschillende prijsklassen.

Kamers met een verfijnde inrichting en modern comfort

De charme van de oude stenen van weleer is in het hele etablissement aanwezig, maar het zijn de grote, comfortabele en moderne kamers die de klant verleiden. De 8 kamers op de eerste verdieping, allemaal met badkamer, hebben een identiek tarief van € 110 per nacht. De kleinere kamers zijn inclusief ontbijt, terwijl de grotere, inclusief een suite die geschikt is voor ouders en kinderen, geen verplicht ontbijt, dat € 12,5/persoon kost, hebben.



Het is altijd goed om er even aan te herinneren dat degenen die, van zodra het goed weer wordt, op zoek zijn naar een vriendelijke lokale bestemming met een schaduwrijk terras en een gegarandeerde verandering van omgeving hier terecht kunnen. Le Clos des Récollets blijft een van de aangenaamste juweeltjes van het beroemdste kleine stadje ter wereld : Durbuy.

Le Clos des Récollets
Rue de la Prévôté, 9
6940 Durbuy

info@closdesrecollets.be - www.closdesrecollets.be

Téléphone : +32 86 21 29 69

Dinsdag en woensdag gesloten

Overdekte parkeerplaatsen beschikbaar aan de achterzijde van het gebouw

Perscontacten: **Backstage Communication**

Olivier Duquaine – olivier@backstagecom.be – 0477 50 47 84

Véronique Bourgeois – veronique@backstagecom.be – 0476 68 40 35