



'T LAURIERBLAD

't Laurierblad serveert het feestelijke menu

"Terroir Gourmand van de Slager"

Peter Aesaert wordt chef naast Guy Van Cauteren

- PIANO A QUATRE MAINS -

Chef Guy Van Cauteren van 't Laurierblad kookt vanaf vandaag "quatre mains". Naast hem aan het fornuis staat chef Peter Aesaert. Hij is laureaat Prosper Montagné 2008, Beste Ambachtsman van België 2005 en Viskok Vlam 2011.

Guy beklemtoont dat dit geen zachte landing richting pensioen is: 'Ik blijf koken. Het blijft mijn gloeiende passie, ook na 31 jaar 't Laurierblad en 40 jaar loopbaan. Met Peter Aesaert erbij gaan we er nog eens voor. De keuken van 't Laurierblad blijft essentieel dezelfde. Peter zal wel jonge, actuele en lichte toetsen plaatsen. Zie dit maar als een stap vooruit!'

- VLEES -

En Guy heeft nog een tweede project: " 't Laurierblad serveert in maart en april een speciaal menu, waarin ik aan vlees de plaats wil geven die het toekomst. Dat is geen kwestie van nostalgie, maar ik wil er wel een statement mee maken: laat dit smakelijke eten, rijk aan traditie en ambacht, niet verloren gaan".

- ADON VAN CAUTEREN -

Guy heeft zijn liefde voor vlees nooit verstoep. Deze bereidingen passen in zijn gastronomische filosofie: "Het is ten eerste gewoon lekker, en het is daarnaast ook onherroepelijk verbonden met onze Vlaamse en Belgische keukens, met ons "terroir", waar we al meer dan 30 jaar voor gaan!" Voor Guy is deze gastronomie ook onlosmakelijk verbonden met zijn eigen levensloop, als zoon van de dorpslager. De zaak van vader op het dorp in Berlare is nu nog altijd de plaats van 't Laurierblad.

" MENU TERROIR GOURMAND VAN DE SLAGER "

Hapjes en aperitief van de slager

-
Kleine tartaar van Blauw-Wit rund met gerookte paling en Avruga haringkaviaar

-
Marbré van ganzenlever met appel en zwarte pens van het huis

-
Krachtige bouillon van ossenstaart met aromaten en jenever van Zele

-
Fricassée van melkkalf zoals op de kermis

-
Verloren of gewonnen brioche frangipane gebakken met kaantjessmout

Roomijs van de dag

Snoepjes, chocolades en koekjes

€ 99

aperitief en wijnen, thee of mokka inbegrepen.

Per 2 personen schenkt Guy u het boek "De keuken van een slagerszoon".

Het boek verscheen in de reeks "Carnet de cuisine" van Lannoo.

Want deze keuken staat ook voor gulheid...

Het menu wordt geserveerd van begin maart tot half april.

Reserveren kan telefonisch op 052 42 48 01, via fax op 052 42 59 97,

of via de website www.laurierblad.com

DE KEUKEN VAN EEN SLAGERSZOON (uittreksel)

"Uier en hersens waren ten huize Van Cauteren vaste prik. Die kwamen wekelijks terug. Soep was er elke dag. Mijn moeder was gek op soep. Beenderen gingen erin en een stuk van de platte rib. Hier golden vaste regels: tot het kookpunt brengen, afschuimen en ontvetten. Dat heeft zowel met gezondheid als met tafelplezier te maken. Het is onjuist te stellen dat de keuken van een halve eeuw terug alleen maar vet en rijk was. Zo heb ik de keuken van mijn jeugd niet ervaren. Steeds werd voor ogen gehouden dat niemand in het gezin ziek mocht worden. Werken luidde de boodschap, dag aan dag. Er werd dus wel degelijk gedacht aan evenwicht, dosering en afwisseling in de bestanddelen van de maaltijd.

't Laurierblad

Guy Van Cauteren

Dorp 4 - 9290 Berlare

Tel. 052/42.48.01 - Fax 052/42.59.97

www.laurierblad.com

info@laurierblad.com

Gesloten op zondagavond, maandag en dinsdag.

