



## Le Clos des Récollets : de grootse charme van het kleine

***Le Clos des Récollets in Durbuy, de kleinste stad van de wereld, is zo een van die adressen die men graag voor zich wil houden omdat het er heel aangenaam vertoeven is. Al meer dan 17 jaar bieden de gepassioneerde chef en zijn partner de toeristen en de liefhebbers van gastronomie hun keuken en overnachtingsmogelijkheden aan en dat zorgt voor steeds meer vaste bezoekers.***

In dit mooie huis helemaal in Ardeense stijl in het hart van Durbuy presenteert de chef eenvoudige maar smaakvolle gerechten. Hij heeft zelf een voorliefde voor schaaldieren en wild waar de streek rijk aan is maar geeft ook veel aandacht aan de groenten en smaakcombinaties in het bord. “De smaak is altijd veelzijdig en hangt af van alle ingrediënten,” zegt hij met overtuiging. De aangename eetzaal die voor groepen kan verdubbeld worden, heeft een terras in de schaduw voor 40 couverts op een verkeersvrij pleintje dat de sfeer oproept van de Provençaalse dorpen.

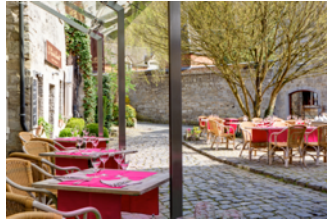


In de kelder ligt een mooi assortiment wijnen uit verschillende regio's. De chef heeft dan wel een voorkeur voor Franse wijnen maar biedt zijn klanten ook graag een uitstap aan naar andere landen. De 3-gangen menu's (35 euro) of de fijnproevers- en gastronomische menu's worden begeleid door een gevarieerde selectie in functie van de seizoenen en nieuwe ontdekkingen die als 'wijn van de maand' naar voor worden geschoven. Niemand hoeft zich in te houden want er zijn 8 behaaglijke kamers beschikbaar.



Dit hotel-restaurant in de voetgangerszone van het oude Durbuy opende vorige eeuw de deuren maar verkreeg zijn adelbrieven van de fijnproevers onder impuls van de chef en eigenaar Frédéric Bruneel.

In 2000 verliet Frédéric de keukens van Sea Grill waar hij zijn kookkunst verfijnde onder de kundige leiding van Yves Mattagne om de zaak over te nemen waar hij ooit zijn eerste stappen in het vak had gezet : de Clos des Récollets. Deze oude hoeve die haar naam ontleende aan de monniken van Durbuy en omgebouwd werd tot hotel-restaurant, zal van dan af een nieuwe weg inslaan.



Niet lang daarna verwachtten Frédéric en Angélique hun eerste kindje en was het aan de chef om zijn levensgezellin die van opleiding fotografe is, te overtuigen om hem bij te staan in het hotel. Hij slaagde erin met dat ene zinnetje: “Het zal alles eenvoudiger maken.” Hij moet er vandaag nog om glimlachen. Angélique had dan als studente al wat ervaring opgedaan in de horeca om te besluiten dat ze nooit dat soort werk zou blijven doen. 16 jaar later hebben ze twee kinderen en staat ze aan zijn zijde om de klanten te verwelkomen.

le Clos des Récollets  
RESTAURANT - HÔTEL™

Rue de la Prévôté, 9  
6940 Durbuy

[info@closdesrecollets.be](mailto:info@closdesrecollets.be)

Tel : +32 86 21 29 69

[www.closdesrecollets.be](http://www.closdesrecollets.be)

Gesloten op dinsdag en woensdag

**Perscontacten** : Backstage Communication

Olivier Duquaine – [olivier@backstagecom.be](mailto:olivier@backstagecom.be)– 0477 50 47 84

Véronique Bourgeois – [veronique@backstagecom.be](mailto:veronique@backstagecom.be)– 0476 68 40 35