



Twee topchefs palmen deze winter het Kasteel van Grandvoir in

In november en december maakt het restaurant van het Kasteel van Grandvoir zich klaar om het jaar in schoonheid te eindigen! Niet enkel door hun vermelding in de Gault&Millau 2019 (13/20) maar door hun fornuis dit jachtseizoen over te laten aan twee bekende chef-koks.

De volgende winterse weekends staan volledig in het teken van culinaire ervaring en creativiteit, geïnspireerd op het gebruik van lokale producten – waaronder het wild uit de nabijgelegen bossen – en dat in combinatie met een uniek en charmant Ardens kader. Een topbelevens ! En dit tot **23 december**, vlak voor de eindejaarsfeesten zich aankondigen, waarna het prachtige kasteeldomein een welverdiende winterstop zal inlassen. **Midden februari 2019** heropent het hotel en restaurant en pakt het uit met een verrassende en wervelende **Valentijn**.



© Morgane Ball



Laurent Gauze in november

Gedurende de drie volgende weekends in november, staat Laurent Gauze, chef-kok van het Brighton Restaurant (Stanhope Hotel Brussels by Thon Hotels) van vrijdagavond tot zondagmiddag achter zijn kookpotten in de keuken van het Kasteel van Grandvoir. Op basis van schitterende streekproducten zet Laurent Gauze verschillende creatieve bereidingen op de kaart met ronkende namen zoals Cappucino van versgeplukte wilde boschampignons en Chantilly van gekonfijte kastanjes; carpaccio van hert met buffelmozzarella "Buffl'Ardenne", suprême van fazant, gekonfijt en gebraden met een jus van blond bier "Vaurien" uit de brouwerij van het kasteel; bizon gekweekt in Bastogne en verder nog Patrijs met Brusselse spruitjes en een sausje van zwarte bessen. En niet te vergeten, de beroemde kazen van de naburige kaasboerderij, la Ferme du Grand Enclos!



Pierre-Paul Mangnay in december

Vanaf het eerste weekend van december en tot zondag 23 december is het de beurt aan chef-kok Pierre-Paul Mangnay (voorheen bij L'Or Ange Bleu in Chaumont-Gistoux) om zijn vakmanschap te demonstreren in het Kasteel van Grandvoir. Scherp van geest en met een lading ervaring, opgedaan tijdens verschillende reizen, goochelt hij in de keuken met ongebruikelijke combinaties en originele technieken zoals geroosterde forel met een blond bier "Vaurien" of met pomelmoes en toetsen van hop. Zijn luchtige parmentier van haas wordt opgefleurd door boschampignons en in zijn stoofpotje van bizon, afkomstig van de Bizonhoeve van Recogne, introduceert hij "Vaurien" bier en speculaas. Op het menu vindt u verder nog fazant à la plancha met boudin blanc of ook witte pens. Verder nog een éénpansstoofpotje van everzwijn en saucisse de Morteau, de bekende Franse rookworst !



Veelbelovende culinaire combinaties in de keuken met daarnaast twee chefs die met veel vakmanschap de fantastische lokale producten in hun gerechten verwerken. Daarnaast is het een absolute aanrader om de winterse weekends door te brengen in het hart van de Ardennen en te genieten van deze prachtige omgeving rondom het Kasteel van Grandvoir.

**Le Château de Grandvoir
Hôtel & Restaurant**

La Cornée 66 – 6840 Grandvoir (Neufchâteau – Province de Luxembourg)
T+32(0)61 21 06 20 ou +32(0)486 99 83 85
www.chateaugrandvoir.be – info@chateaugrandvoir.be

Perscontacten : BACKSTAGE COMMUNICATION

Olivier Duquaine - +32 477 50 47 84 - olivier@backstagecom.be
Véronique Bourgeois - +32 476 68 40 35 - veronique@backstagecom.be