Persbericht

Voorjaarsnieuws en lokale producten bij Château de Grandvoir

Een emblematische bestemming in het hart van de Belgische Ardennen. In de regio Neufchâteau, tussen Bertrix en Libramont, is Château de Grandvoir meer dan ooit een trekpleister voor deze prachtige regio in het zuiden van het land.

De aantrekkingskracht van het gebied en de omgeving waren er al, maar het is het vooral aan de komst van Chef ***Laurent Gauze*** dat we het groeiende succes van het restaurant te danken hebben.

Laurent Gauze, chef op het Château tijdens het weekend

Sinds Valentijnsdag afgelopen februari stemde ***Laurent Gauze*** ermee in om tijdens het weekend de keuken van *Restaurant Château de Grandvoir* voor zijn rekening te nemen.

Vanaf nu laat deze kok van Franse afkomst, die sinds dit jaar ook deel uitmaakt van de Académie Culinaire de France, mooie gepersonaliseerde menu's elkaar in de loop van de seizoenen opvolgen, steeds met lokale producten en lokaal geteeld vee.

Laurent Gauze staat dus tijdens de week achter het fornuis van *Restaurant Brighton* in het *Stanhope Hotel* in Brussel, en in het weekend kunnen we hem ontdekken in het restaurant van *Château de Grandvoir*.

Deze geïnspireerde chef is van nature nieuwsgierig, in alle betekenissen van het woord, van zijn eigen omgeving tot deze van Château de Grandvoir, en biedt een moderne en smakelijke lokale keuken met respect voor de streekproducten en de seizoenen.

Zo biedt het huidige menu, het menu van mei/juni, dat net op 17 mei van start is gegaan, de volgende gerechten, waarvan de kern wordt gevormd door verschillende producten van lokale ambachtslieden.

CHATEAU
GRANDVOIR

Menu van mei/juni 2019

Carpaccio van bizon van de "Recogne" boerderij met pesto van rucola
Ricottastukjes van de "d'Acremont" boerderij.

Medaillon van gekonfijte zeeduivel met rivierkreeft
Emulsie van verse boter in "Blanche des Vauriens"-stijl.

Aardbei- & bosbessensorbet

Knapperige lamsfilet met paneermeel van macademianoten

Sapinfusie met salie

Proeverij van kazen van naburige boerderijen

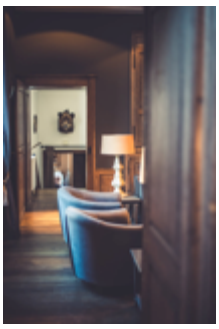
Creatie van aardbeien & frambozen

Een ontdekkingsmenu met 4, 5 of 6 gangen voor een prijs variërend van € 50 tot € 60 en € 65. De aangepaste wijnen kosten €28, €35 en €42.
Volgens de klanten en de vele trouwe aanhangers van de keuken van Chef *Laurent Gauze* hebben de **menu's van Château de Grandvoir een van de beste prijs-kwaliteitsverhoudingen in de regio**. De loyaliteit of nieuwsgierigheid van gastronomen die er even tussenuit knijpen in de Ardennen of die in het Château verblijven is het beste bewijs van het succes van deze keuken met een zeer hoog niveau.

Naast het gastronomische restaurantgedeelte biedt het Château, dankzij de verschillende zalen en lounges, ook **tal van mogelijkheden om alle familie-, vriendschappelijke of sociale evenementen te vieren**. Van een oldtimerrally die wordt afgesloten met een maaltijd voor 350 personen in de brasserie tot communies en bruiloften in mei en grote verjaardagsdiners of familiefeesten: elke gelegenheid is goed om te dineren in de zalen en lounges van Château de Grandvoir en de keuken van de nieuwe chef te ontdekken.

Château de Grandvoir van vroeger tot nu
Château de Grandvoir maakt deel uit van de geschiedenis van de Ardennen en gaat terug tot de in de 17de eeuw (1642). Het ontleent zijn charme van oude stenen, sporen van illustere bezoekers, de rijke erfenis van de smederij en de smaken van een volmaakt gebied . Dit rijke verleden maakt het mogelijk om nu hetzelfde historische kader opnieuw tot leven te brengen, de charme van de nieuwe gastheren en de overvloedige smaken opnieuw te ontdekken. In Château-boerderij de Grandvoir is er geen grote hachelijke kloof tussen de 17de en 21ste eeuw, maar eerder een elegante combinatie van verleden en heden, van erfgoed en overdracht.

Een nieuwe versie van erfgoed en de kunst van het verwelkomen in het hart van de Ardennen
De muren van het Château de Grandvoir, die uit het verleden zijn geërfd, hadden vele lotsbestemmingen voordat ze een hotel en vervolgens een restaurant werden onder impuls van de huidige dynamische eigenaars *Geoffroy* en *Barbara Dewitte-Vanhoorne*.
Nog maar een paar jaar geleden, aan het begin van dit decennium, was dit jonge Brusselse echtpaar op zoek naar een gastvrije plek waar ze met hun twee kinderen een weekend of een vakantie op het platteland in de buurt van de hoofdstad konden doorbrengen. De Ardennen liggen Geoffroy na aan het hart, omdat hij er in de zomervakantie als scout al heel wat zomers had doorgebracht en hij er kennis had gemaakt met de jachtkunst.
De zoektocht naar een tweede huis in het zuiden van het land in combinatie met het idee van de jacht in de omgeving zou Geoffroy naar Château de Grandvoir leiden. Destijds werd het te koop aangeboden nadat het bijna tien jaar was verlaten, en het bood een zeer mooie potentiële omgeving voor zowel stadsbewoners als jagers om uit te rusten.
Het enige wat nog in orde moest worden gebracht was de aankoop van het pand en vervolgens de renovatie ... en van idee veranderen over de bestemming! Maar dat is een ander verhaal!



Een mooie en heruitgevonden geschiedenis, een mooi kasteel met een nieuwe bestemming
Château de Grandvoir werd in 2012 aangekocht. Er werden grote werken gepland met respect voor het verleden, gesubsidieerd door het Waalse Gewest. Deze werden in de volgende maanden aangevat dankzij de talenten en vaardigheden van vakmensen in alle sectoren uit de regio. Twee jaar later, na een volledige renovatie of liever gezegd een heruitvinden om te voldoen aan de smaak, de behoeften en verwachtingen van het moment, groeide Château de

Grandvoir met zijn vierhoekige gebouwen, aanvankelijk samengesteld uit puin en leisteen, twee hoofdgebouwen en een wachthuis, oude stallen en schuren uit tot een zeer mooi **hotel** met **8** zeer mooie **kamers**, een klein gastronomisch **restaurant** met 18 tot 20 zitplaatsen, enkele elegante **lounges**, twee andere ruime **banketzalen** en tenslotte de, zeer snel emblematische, moderne **microbrouwerij** die het bier Le Vaurien produceert.

Van Brasserie tot goed tafelen in Château de Grandvoir: alles is aanwezig
Terre de vaurien is een gebied dat bevorderlijk is voor de productie van de beste Ardense bieren. *Brasserie de Grandvoir* is opgericht door *Geoffroy Dewitte* en *Christophe Urvoy-Isaac.* Sinds 2016 is het verfrissende en lichte *Le Vaurien*-bier uitgegroeid tot een van de meest aantrekkelijke blonde bieren van de regio met 5,7°, perfect voor een lokaal sportevenement of op de terugweg van de jacht, vanaf het begin van het seizoen in de aangrenzende bossen tot aan het aperitief dat u kunt nuttigen in een hoek aan de open haard in het grote salon of in de openluchtzitkamer op het zomerverblijf van het kasteel.

Idyllische wandelingen en ontdekking van een prachtig plaatselijk erfgoed
De regio rondom Château de Grandvoir, het dorp, het pad van de ambachten aan het meer van Neufchâteau en de wandelingen in de omliggende bossen zitten vol trekpleisters en goede redenen om er in alle seizoenen een uitje te plannen in het aantrekkelijke groen.
Château de Grandvoir heeft voor alle liefhebbers al deze trekpleisters samengebracht, samen met alle seizoensgebonden evenementen, u hoeft enkel ... naar het programma te vragen! U kan zelfs worden begeleid op een uitgelaten ontdekkingswandeling!

Château de Grandvoir

La Cornée 66 – 6840 Grandvoir (Neufchâteau – Provincie Luxemburg)
Tel:+32(0)61 21 06 20 of +32(0)486 99 83 85
Restaurant geopend op donderdagavond, vrijdagavond, zaterdagavond en zondagmiddag.
www.chateaugrandvoir.be – info@chateaudegrandvoir.be

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