

Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY

Gastronomisch Limburg

2018

De *lekkerste*
culinaire adressen
en restaurants

Extra:
'De (h)eerlijke vragen'
Favoriete adressen van Bekende Limburgers

Limburg
even weg? altijd limburg!

**Met stijl gaan lunchen.
In stijl naar huis.**

De nieuwe Panamera 4 E-Hybrid Sport Turismo.

www.porsche.be



Porsche Centre Paal
De Weven 6
3583 Paal-Beringen
+32 (0)11 911 911
info@pcp.porsche.be

 GEEF VOORRANG AAN VEILIGHEID

Milieu-informatie (K.B. 19/03/2004): www.porsche.be

Afgebeeld model: Porsche Panamera 4 E-Hybrid Sport Turismo

2,6 L/100KM | 59 G CO₂/KM (NEDC)



PORSCHE



Ontdek de lekkerste plekjes uit onze provincie

Waar in Limburg kan ik veganistisch eten? Welk nieuw restaurant is onlangs geopend in mijn gemeente? Waar vind ik de beste kazen? Wie zijn onze Limburgse sterrenchefs? En wat zijn de nieuwste foodhypes?

Het Belang van Limburg laat je watertanden en biedt je een handig overzicht van alle culinaire nieuwtjes uit onze provincie. Zo ben je constant op de hoogte en kan je voluit genieten.

Ontdek het allemaal op
www.hbvl.be/uiteten

**HET
BELANG
VAN
LIMBURG**



INHOUD

Woord vooraf van de Uitgever	5
Woord vooraf van de provincie Limburg	7
Ode aan Roger Souvereyns	11
Award Jonge Chef van het jaar	13
Award Ontdekking van het jaar	15
Index : Vind snel uw favoriete restaurant	18
Interviews met Bekende Limburgers	21
Map regio's en beschrijving regio's ambachten	46
Lekker Limburg: Restaurants & Ambachten	
Hasselt, Hoofdstad van de Smaak	48
Genk, Creatieve Hotspot	70
Nationaal Park Hoge Kempen	80
POP by Gault&Millau	90
Aan de Oevers van de Maas	99
Duinen, Paarden en Beekvalleien	108
Land van Zand en Bomen	120
Kindvriendelijk genieten	128
Tussen Mijnen en Vijvers	134
De Fruitstreek	146
Mergel, Kastelen en Romeinen	166
De Voerstreek	178
Colofon	183



Beter een partner die u meer dan één keuze biedt.

Bij Deutsche Bank kiest u uit meer dan 1.800 beleggingsfondsen. Ook die van andere banken. Zo kiest u in alle objectiviteit het fonds dat het best aansluit bij uw doelstellingen. Bovendien betaalt u geen in- en uitstapkosten voor de meeste fondsen. Meer info op [deutschebank.be/fondsen](https://www.deutschebank.be/fondsen)

Investeer in uw leven

Deutsche Bank 

Deutsche Bank AG, Taunusanlage 12, 60325 Frankfurt am Main, Duitsland, HR Frankfurt am Main HRB nr. 30000. Deutsche Bank AG Bijkantoor Brussel, Marnixlaan 13-15, 1000 Brussel, België, RPR Brussel, BTW BE 0418.371.094, IBAN BE03 6102 0085 7284, IHK D-H0AV-LOHOD-14. V.U.: Steve De Meester

Zeggen dat Limburgers gastronomen zijn, is een understatement. Er wordt in onze provincie graag getafeld, gevierd, gedegusteerd. En waar vraag is, ontstond door de eeuwen heen logischerwijze een erg breed aanbod. Een aanbod waar je vandaag meer dan ooit u tegen kan zeggen. Een aanbod dat heel divers is en waar de liefhebber van de kwalitatieve snelle hap even goed aan bod komt als wie rijkelijk fijn wil tafelen. Waar je de ene dag lekker klassiek, en de volgende dag op en top trendy aan je trekken komt. Waar lokale producten vaak een hoofdrol spelen, maar waar de goede import uit alle hoeken van de planeet ook alle kansen en een waardige eindbestemming krijgt. Waar wijn royaal vloeit, maar ook de lokale bieren terecht een rol van betekenis spelen. Waar de Horeca gastvrij is, dat zit in het Limburgs DNA.

Onze redactie maakte een selectie van onze hartendief-adressen. Ze streeft geen absolute volledigheid na, maar zal u veel mooie zaken laten ontdekken of herontdekken. Geniet ervan.

By the way, uw reacties en suggesties zijn belangrijk voor ons, en stuur ze ons toe via info@gaultmillau.be.

Smakelijk en Make Life Tasty!

Tot slot maar niet in het minst, danken we de provincie Limburg en de talrijke chefs en partners voor hun steun bij dit project.

Justin Onclin
Voorzitter

Marc Declerck en Jaak Proesmans,
Gedelegeerd bestuurders

Word ook een goed geïnformeerd ondernemer!

Meer dan zesduizend van uw collega's laten zich dagelijks ondersteunen door Horeca Vlaanderen. Overtuig uzelf, als professioneel horecaondernemer, van de meerwaarde van lidmaatschap bij uw beroepsvereniging. Belangenverdediging, persoonlijk juridisch advies, snelle en correcte informatie, een ruim aanbod aan opleidingen, financiële voordelen, een professioneel netwerk, toeristische en promotionele opportuniteiten,... Horeca Vlaanderen helpt u en uw zaak. Bovendien, met hoe meer we zijn, hoe luider we onze stem kunnen laten klinken.



Horeca Vlaanderen verdedigt al veertig jaar de belangen van de mooiste sector van het land. Op dit moment hebben we verspreid over gans Vlaanderen vijfendertig lokale beroepsverenigingen, meer dan driehonderd bestuursleden en ruim zesduizend leden.

Uw voordeel als lid

- Eerstelijnsadvies
- Professioneel netwerk
- Correcte en duidelijke informatie
- Diverse financiële kortingen

Surf naar www.horecavlaanderen.be voor meer informatie over ons lidmaatschap.

Wil u graag meer informatie of een afspraak?
Neem gerust contact met ons op via 0479/73.38.32
of k.venken@horeca.be.



Limburg is de voorbije jaren uitgegroeid tot een populaire bestemming. Veel toeristen komen naar hier voor de prachtige landschappen. Om te wandelen of te fietsen. Om te genieten. Voor de gastvrijheid... Dié gastvrijheid waar we in Limburg zo voor gekend zijn. Vandaar ook dat de glazen hier zo vaak klinken. Dat de tafel zo vol staat. Logiesadresjes, restaurants, brasseries, cafés... ze verwelkomen bezoekers met de glimlach. Zijn oprecht in je geïnteresseerd. Nemen de tijd om je tips en suggesties te geven. Plekken die je absoluut moet bezoeken. Belevingen die je moet ervaren. Specialiteiten die je zeker moet proeven.

Gastronomie en toerisme zijn hier onlosmakelijk met elkaar verbonden. Zoals peper & zout. Dat hebben we ook begrepen bij Toerisme Limburg. Niet toevallig is gastronomie dit jaar ons centrale thema. Steeds meer toeristen weten Limburg te smaken. En dat mogen we letterlijk nemen. Onze provincie scoort alsmar hogere toppen in de culinaire wereld. Getuige hiervan deze prachtige gids, de stijgende scores en het groeiende aantal Limburgse restaurants aanbevolen door de inspecteurs van Gault & Millau. Een merk waar we als Limburgers terecht fier op mogen zijn.

Het gaat goed met Limburg. Dat is de verdienste van ons allemaal. Toeristische ondernemers, horeca-uitbaters & lokale overheden: samen maken we van Limburg een topbestemming.

Wij wensen u een smakelijke ontdekking doorheen gastronomisch Limburg.

Veel leesgenot en altijd welkom!

Herman Reynders
Gouverneur

Igor Philtjens
Gedeputeerde van Toerisme,
Cultuur en Erfgoed

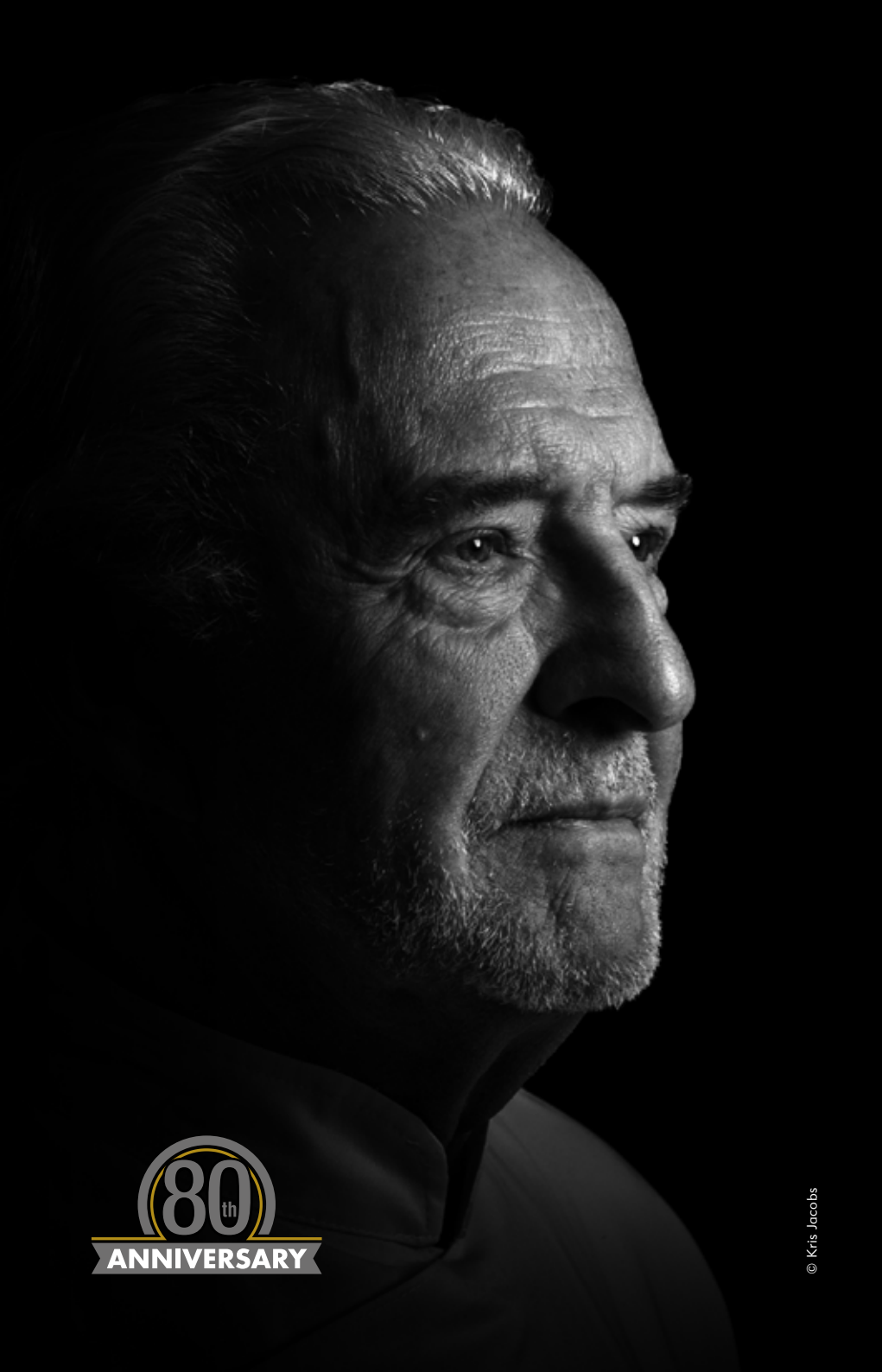
ALTIJD WELKOM IN LIMBURG

Limburgers zijn gastvrij, genereus en joviaal. Dat merk je aan de hartelijke ontvangst in de logies, restaurants, brasseries, cafés ... ze verwelkomen bezoekers met de glimlach en zijn oprecht in je geïnteresseerd. Ze nemen de tijd om tips en suggesties te geven over plekken die je absoluut moet bezoeken, belevingen die je moet ervaren en specialiteiten die je zeker moet proeven. Ontdek het logies- en culinaire aanbod in dé Limburg Vakantieids 2018. Pik hem op in een Limburgs toeristisch infokantoor of blader door de digitale versie op altijdwelkominlimburg.be

Op zoek naar
een origineel cadeau?
Ontdek de
'Altijd Limburgcheque'.
Hiermee kan je logeren op
leuke plekken en culinair
genieten op lekkere adresjes,
tot het saldo is opgebruikt.
Bestel hem op
altijdlimburgcheque.be



Limburg
even weg? altijd limburg!



80th
ANNIVERSARY

© Kris Jacobs

Topchef Roger Souvereyns wordt 80

Tachtig worden en in 2018 ook nog eens een briljante keukencarrière vieren die 65 jaar overspant. Op 1 mei 1953, de Dag van de Arbeid, ging Roger Souvereyns inderdaad voor het eerst aan de slag. En nog steeds laat het bereiden van lekkers hem niet los. Tijdens zeven decennia deelde Roger Souvereyns zijn talent en visie met drie generaties chefs. Vele leerden het vak bij hem, andere deden in zijn restaurants inspiratie op. Weinig chefs in ons land hebben zo'n impact gehad op de culinaire wereld. Jarenlang stond zijn restaurant Scholteshof in de Gault&Millau gids met 19,5 op 20 gequoteerd.

Roger Souvereyns nu al een plaats geven in de geschiedenis is niet makkelijk. Want hij is nog lang niet 'uitgekookt'. Roger behoort in ieder geval tot de meest invloedrijke chefs van de laatste vijftig jaar. Daarvoor stond zijn uitzonderlijk proefvermogen en creativiteit garant naast zijn feeling om de tijd vooruit te zijn.

Als Limburger ontdekte hij al vroeg wat het buitenland te bieden had. Zonder de rijkdom van eigen regio te verloochenen. Integendeel. Zijn keuken was gebaseerd op wat Limburg aan lekkers voortbracht. Bij voorkeur van eigen erf, uit een persoonlijke kruidencollectie, prachtige moestuin en uitzonderlijke fruitboomgaard. Aangevuld met de fijnste specialiteiten uit onder meer Frankrijk en Italië. De culinaire cultuur uit beide landen hadden al vroeg een impact op zijn visie maar ook het Verre Oosten zorgde al snel voor inspiratie.

**Minzame Limburger,
soevereine wereldburger.**

Al tachtig jaar.

En nog lang niet op rust.

Ad multos et faustissimos annos!

Leven en werk van Roger Souvereyns krijgen in het najaar passende aandacht met een hommageboek "Roger Souvereyns, Roger en ik" waarin meer dan vijftig door hem gevormde chefs terugblikken.

Uitgegeven door Lannoo, circa 320 pagina's, € 60, verkrijgbaar vanaf begin december 2018.



A touch of passion and tradition

Enjoy one of the most praised sturgeon caviars and treat yourself and friends to this unique caviar experience.

The Caviar House "Imperial Heritage", founded and owned by the Colman family Mr Koenraad Peter Colman, his wife Mrs Kristel Berghmans and their daughter Miss Elisabeth Colman, guarantee you the finest selection of the most praised sturgeon species: caviars offering a luxuriously refined flavour, respecting nature's balance.

This house stands for tradition and origin, holding on to the classic environment for the sturgeon and the old-school way of preparing and selecting the world's best caviars.



Our principals:

Pure source water and a base of rock, pebbles and sand in open nature are the only and essential environment for our sturgeons. PURE ORIGINAL TASTE.

Our Great Caviar Masters from Iran and Russia are treating and salting our caviar according to the old traditional recipes (Malossol). The supervision and final selection of these fine caviars is guaranteed by the Colman family.

From father to daughter, all inspired by one Passion: "the finest Caviar of the World".



friendofthesea.org

The caviars from our house carry a very important label of recognition: the "Friend of the Sea" label, exclusively donated to sustainable and nature friendly products.

"Imperial Heritage" proudly offers a range of the finest caviars, from traditional Russian Malossol to delicate Iranian caviar. Beluga (Huso Huso-Iran), Oscietra Royal (Guldenstatii - Russian sturgeon), Sevruga (Stellatus) as well as Siberian and White sturgeon and Imperial roes.

We provide caviar from the latest harvest to ensure freshness and superior quality.

OUR SELECTION



"Connoisseurs"

"Imperial"

"Beluga Royal"

"Oscietra Royal"

"Heritage"

"Russian Tradition"

Daily international order - ✉ sales@imperialheritage.com - ☎ +32 496 501 502

www.imperialheritage.com



■ Jo Grootaers

Altermezzo
Bilzersteenweg 366
3700 Tongeren (p. 170)



Met zijn zwarte haarbos en zijn jongensachtige uitstraling ziet Jo Grootaers er op zijn 27ste nog altijd uit als een chef die pas sinds kort achter het vuur staat. Toch werd hij al 8 jaar geleden, op zijn 19de, verantwoordelijk voor de inventieve, gestileerde keuken van dit restaurant in een voormalige gemeenteschool.

Al vanaf die eerste maanden toonde onze Jonge Topchef wat voor talent hij in huis had. Die feeling ontwikkelde hij verder, als autodidact: wie de gerechten van Jo Grootaers proeft, gaat er als vanzelfsprekend van uit dat hij ervaring opdeed in topzaken. Dat hij zich op

eigen kracht opwerkte tot één van de allerbeste chefs van zijn generatie, vergroot alleen nog maar ons respect.

De afgelopen jaren hebben we dit rastalent zien groeien. Elk gerecht dat we hier aten, blaakt nu van zelfvertrouwen - je proeft de ziel van een jonge meester. Of het nu een puntpaprika met jus van tomaat en schuim van manchego is, of zijn weergalozes dessert rond groene kruiden, zuring en pistache: Jo Grootaers levert elke keer een heel eigen signatuur af. Zijn gerechten zijn uitgepuurd en gaan naar de kern van de zaak. Wij buigen diep voor deze nog altijd jonge Topchef!

Allegrini



ALLEGRINI
AND THE ART
OF WINE

**A is the letter that
marks our lives as wine-growers.**

A for Allegrini.

A for Amarone and the Art of Appassimento.

**A for a deep Attachment to our wine
and to a land steeped
in tradition.**



Imported by **Licata Vini**
Duifhuisweg, 12 3590 Diepenbeek 011/222.037
info@licata.be www.licata.be



■ De Stadt van Luijck

Schepen Dejonghstraat 12
3800 Sint-Truiden (p. 148)

In Sint-Truiden vind je één van onze meest interessante ontdekkingen van het jaar. Dat begint al met het kader: een riant herenhuis opgetrokken in neoclassicistische stijl. Ooit een notariswoning maar nu een culinaire tempel met twee eetzalen en een schitterend tuinterras. Het interieur is ronduit indrukwekkend, niets is aan het toeval overgelaten en alles is pure klasse en uiterst verzorgd. Van de luchters tot de parket. Alles straalt. Klasse krijgt u ook op het bord, dat is al vanaf de hapjes duidelijk en blijft zo tot aan al het fijn lekkers bij een afsluitend tasje thee of

koffie. De keuken is eigentijds en innovierend. De keukenbrigade toont een grote boon voor Limburgse producten. Ook dat is een extra troefkaart om zowel lekkerbekken uit eigen omgeving als fijnproevers die van verder komen, verrassend te verwennen. Achter het fornuis staat de jonge gedreven chef Pajtim Bajrami, hij imponeert al op jonge leeftijd met verfijnde creaties. De bediening is ongedwongen, vrolijk, vriendelijk, en efficiënt. De wijnkaart toont een uitgebreide Europese keuze. Haspengouw en Limburg zijn een topadresje rijker.

60 jaar gefilterd.
Onze natuur
kijkt niet op
een uur.



© 2017 Chaudfontaine is een gedeponeerd merk van MMJ.

Chaudfontaine®

DANK JE WEL NATUUR!



INDEX RESTAURANTS LIMBURG

6Zinnen , 3500, Hasselt	53
A	
Aen de Kerck Van Melveren , 3800, Sint-Truiden	149
Aldeneikerhof , 3680, Maaseik	101
Altermezzo , 3700, Tongeren	170
Arlecchino , 3500, Hasselt	53
Artchoc , 3500, Hasselt	57
Au Nom de Dieu , 3650, Dilsen-Stokkem	82
B	
Bar Tre , 3500, Hasselt	55
Bella Via , 3910, Neerpelt	110
Bienvenue , 3680, Maaseik	101
Bistro Bis (by Magis) , 3700, Tongeren	171
Bistro Philippe , 3570, Alken	111
C	
Coco Pazzo , 3800, Sint-Truiden	149
Cocotte , 3920, Lommel	123
Crudo , 3500, Hasselt	55
Cuchara , 3920, Lommel	122
D	
Da Gianni , 3945, Ham	122
Da Lidia , 3630, Maasmechelen	103
De Cantarel , 3790, Voeren	180
De Fakkels , 3800, Sint-Truiden	149
De Gebrande Winning , 3800, Sint-Truiden	149
De Goei Goesting , 3500, Hasselt	57
De Griffie , 3500, Hasselt	57
De Kristalijn , 3600, Genk	72
De Kwizien , 3500, Hasselt	53
De Loteling , 3680, Maaseik	101
De Marmiet , 3950, Bocholt	110
De Mijlpaal , 3700, Tongeren	170
De Molen , 3600, Genk	73
De Pepermolen , 3910, Neerpelt	111
De Poorterij , 3650, Dilsen	82
De stad van Luijck , 3800, Sint-Truiden	148
De Verleiding , 3740, Bilzen	168
De vork van Bellings , 3500, Hasselt	51
De Weijers Hoven , 3730, Hoeseit	168
De Zwaan , 3500, Hasselt	55
E	
Eetboetiek Jurgen , 3500, Hasselt	53
F	
Figaro , 3500, Hasselt	51
Fleurie , 3990, Peer	113
Floc , 3621, Rekem	85
Food Emotions , 3930, Hamont-Achel	110
G	
Gusto , 3600, Genk	73
H	
Het Burgemeesterhuis , 3920, Lommel	123
Hof de Draeck , 3793, Teuven - Voeren	180
I	
Innesto , 3530, Houthalen-Helchteren	136
J	
JER , 3500, Hasselt	50

K	
Kaai-Man , 3500, Hasselt	57
Koeckhofs , 3930, Hamont-Achel	110
Kookpunt , 3500, Hasselt	54
L	
L'Angelo Rosso , 3800, Sint-Truiden	149
L'Anima , 3910, Neerpelt	111
L'Aperi Vino , 3500, Hasselt	55
L'uno coll altro , 3990, Peer	113
La Botte , 3600, Genk	72
La Feuille d'Or , 3650, Dilsen-Stokkem	82
La Fontanella , 3500, Hasselt	55
La Piazza , 3621, Oud-Rekem	103
La Posta , 3600, Genk	75
La Source , 3620, Lanaken	83
La Strada , 3630, Maasmechelen	85
Laurus , 3550, Heusden - Zolder	136
Le 54 , 3700, Tongeren	171
Le Cinquième , 3690, Zutendaal	85
Le Petit Belge , 3630, Maasmechelen	85
Lucie & Jimmy , 3700, Tongeren	171
M	
Magis , 3700, Tongeren	169
Mardaga , 3665, As	82
Marsnil , 3870, Heers	148
Mondevino , 3840, Borgloon	148
N	
Nano , 3500, Hasselt	54
O	
O'Geros , 3600, Genk	75
Ogst , 3500, Hasselt	53
Op den Blanckaert , 3740, Mopertingen	168
Osteria Cellini , 3630, Leut	103
Osteria Moretti , 3500, Hasselt	54
P	
Partaasch , 3600, Genk	73
R	
Ratatouille , 3680, Maaseik	100
Rosch , 3500, Hasselt	54
S	
Sjalotte , 3700, Mal - Tongeren	171
Slagmolen , 3660, Opglabbeek	112
Spoon , 3630, Maasmechelen	103
T	
t Fornuisje , 3990, Peer	113
t Kleine Genoegen , 3500, Hasselt	54
t Poorthuys , 3600, Genk	75
't pure genot , 3680, Maaseik	101
t Vlierhof , 3740, Bilzen	168
t Vuchterhoës , 3630, Maasmechelen	85
Taratata , 3500, Hasselt	55
The Thrill , 3600, Genk	73
Tiffany's , 3680, Maaseik	101
V	
Vivendum , 3650, Dilsen-Stokkem	100
Vous Lé Vous , 3501, Wimmertingen	57
Z	
Zoethout , 3830, Wellen	150

Tegels Natuursteen Parket

ATRiO **TEGELS
NATUURSTEEN
PARKET**

Nikelaan 25 - 2430 Laakdal

Tel : 013 53 98 80

info@atrionv.com - www.atrionv.com

www.facebook.com/Atrionv [@Atrionv](https://www.instagram.com/Atrionv)



©Shutterstock / Sleepbird

ONZE (H)EERLIJKE VRAGEN

Bij Gault&Millau houden we van kwalitatieve amuses, gerechten, cocktails of wijnen. Maar ook van gezelligheid. Van het genot, zelfs de poëzie die een origineel aperitief, een knapperig stukje brood, een creatieve maaltijd van een topchef, een bijpassend wijn-

tje en een ontspannen maître bij ons oproept. Tafelen is voor velen een van de grootste levensgeneugten. En dat blijkt ook het geval voor deze Bekende Limburgers. We schotelden hen "Onze (h)eerlijke vragen" voor. Ontdek wat je nog niet wist over ...

KIM CLIJSTERS

(°1983, Bilzen)

Onze voormalige Belgische tennistrots. Ze won vier Grand Slams en was geruime tijd dé nummer één in de wereld. Ze trouwde in 2007 met de Amerikaanse basketbalspeler Brian Lynch en samen kregen ze drie kinderen: Jada, Jack en Blake. Intussen leidt ze haar eigen 'Kim Clijsters Academy' en 'Kim Clijsters Sports & Health Club' in haar thuisstad Bree. Gezonde voeding is altijd een belangrijk onderdeel in haar leven geweest. Maar af en toe bourgondisch genieten kan sinds haar tennispensioen gelukkig ietsje vaker...

1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

"Wel, daar hoef ik niet lang over na te denken. Dat zou ik het liefst van al willen doen op een mooie zomeravond, met iedereen die ik lief heb, op het terras van restaurant Slagmolen in Opglabbeek. En dan samen praten en lachen en genieten van een zomers topmenu van de chef."

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

"Ik heb niet specifiek een gerecht dat eruit springt. Ik probeer gewoon zoveel mogelijk gezond en divers te koken. Maar waar ik vooral veel aandacht aan besteed, dat is de kwaliteit van de ingrediënten waarmee gekookt wordt. Die ingrediënten komen voorname-lijk uit natuurvoedingswinkels,

de bio-boerderij bij ons in de buurt en van verschillende supermarkten."

3. Je favoriete wijn of drank?

"Ik heb eigenlijk pas echt leren 'genieten' van wijn sinds ik gestopt ben met tennissen. Vanaf toen kon dat ook, hé. (lacht) Sassicaia (een Super Toscan uit Bolgheri) is een van mijn lievelingswijnen, maar die is uiteraard prijzig, en drinken we enkel bij speciale momenten."

4. Je lekkerste zonde?

"De 'dame blanche' van Bert Meewis van restaurant Slagmolen, dat vind ik het lekkerste artisanale ijs met een heerlijke chocoladesaus gemaakt door de beste chef op één van de mooiste terrassen van Limburg. Het geheel van alle details die juist zitten, ook als ze met een deel van de ploeg de dame blanche komen opdienen, maakt dat ijsdessert daar 'af'."



5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

"Dat zijn er teveel om op te noemen. Ik beleef zoveel fijne tafelmomenten. In mijn gezin, met familie en vrienden. Maar wat vooral noodzakelijk is voor een tafelmaal dat je lang bijblijft, is de combinatie van goed gezelschap én lekker eten."

6. De ideale tafelmuziek is...?

"Ik hou niet van al te luidruchtige muziek in een restaurant. Eigenlijk moet het vooral muziek zijn die niet opvalt en past bij de stijl van restaurant."

JOHANN LETEN

(°1967, Koersel)

Gedelegeerd bestuurder van Voka - Kamer van Koophandel Limburg die meer dan 3000 leden telt en goed is voor meer dan 75% van de private tewerkstelling en dus een toegevoegde waarde is in onze provincie. Zijn professioneel doel: vrij ondernemerschap stimuleren en ondersteunen via netwerkevents, belangenbehartiging, opleidingen en advies. Ook op persoonlijk vlak streeft hij duidelijk naar de hoogste kwaliteit, getuige zijn culinaire geneugten.

1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

“De Slagmolen is en blijft mijn absolute favoriet. Bert is gewoon een topchef. Het neusje van de culinaire Limburgse zalm. De eenvoudigste gerechten lekker maken, dat is wat echte topchefs kunnen. Alleen al voor de dame blanche, rijd ik graag naar Opglabbeek. Als ik aan ‘Lekker Limburgs’ denk, denk ik aan Bert.”

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

“Het geduld om te koken ontbreekt me. Ik vind dat jammer, maar het is wel zo. Ik heb ondertussen leren leven met mezelf. In mijn studententijd was dat anders. Toen grilde ik graag een goed stuk kip, maakte ik verse aardappelpuree en was ik een meester in het bereiden van de dressing in een

Griekse salade. Waar ik die dingen haalde? Omwille van budgettaire beperkingen steeds uit de lokale winkel uit de buurt.”

3. Je favoriete wijn of drank?

“Het leven is gewoon te kort voor slechte wijn, dus doe mij maar Flaccianello (Sangiovese uit Toscane), Varano (Rosso Conero uit Suave) en Château Villemaurine (Grand Cru Classé uit Saint-Emilion). En ik mag ook een beetje chauvinistisch zijn: als witte wijn drink ik het liefst de Clos d’Opleeuw (Chardonnay uit Gors-Opleeuw) van Peter Colemont.”

4. Je lekkerste zonde?

“Onze zogenaamde Voka Light. Voka Light bestaat uit Belvedere vodka en cola light. Maar een lekkere mengeling van Wilderen Double You Gin en tonic light is ook niet te versmaden.”



5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

“Het moment dat de wijn op was en er enkel nog water verkrijgbaar was. (lacht) Dat restaurant ga ik nu niet noemen, maar de wijn was er geweldig lekker. Maar een glaasje meer, had toen toch nog gemogen.”

6. De ideale tafelmuziek is...?

“AC/DC (lacht). Waarom? Omdat ik van elektriciteit in de lucht en tussen mensen hou.”

CHOKRI MAHASINNE

(° 1960, Casablanca)

De organisator van het Hasseltse muziekfestival Pukkelpop. Daarnaast organiseerde hij van 2002 tot en met 2014 een festival voor senioren, Rimpelrock (in 2014 Summer Swing geheten). Chokri kreeg als ex-politicus de titel van ere-Vlaams Volksvertegenwoordiger. Naast zijn sociaal bewogen levensinstelling kunnen we Chokri ook omschrijven als een levensgenieter die houdt van authentieke maaltijden onder familie en vrienden.



1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

“Thuis, samen met mijn familie en mijn beste vrienden en vriendinnen.”

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

“Er is in ieder geval geen topchef aan mij verloren gegaan. Verder dan een gebakken ei reiken mijn kookkunsten niet. Maar mochten er zich ooit ambities in die richting ontwikkelen -wat iedereen overigens sterk betwijfelt- dan leer ik graag als eerste de overheerlijke tajine van mijn moeder klaarmaken.”

3. Je favoriete wijn of drank?

“Zonder enige twijfel de Haspengouwse wijn Clos d’Opleeuw van mijn goede vriend Peter Colemont. Voor mij kan deze zonder moeite tippen aan de Meursaultwijnen uit de Bourgognestreek.”

4. Je lekkerste zonde?

“Voor rijstap of lekkere Limburgse vlaai ben ik altijd wel te porren.”

5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

“Het is onmogelijk om er een uit te pikken, maar mijn mooiste tafelmomenten vertonen sowieso eenzelfde patroon: lekker eten, lekker drinken en het gezelschap van dierbare vrienden en/of familie. Authenticiteit speelt ook een zeer belangrijke rol. En dan heb ik niet alleen over de gerechten of de ingrediënten maar ook over de omgeving, de locatie, het gezelschap.

Echtheid, puurheid is de allerbeste tafeldecoratie. Wanneer alles klopt, kom je in een soort van bubbel terecht. Ik kan bijvoorbeeld intens genieten van versbereide vis in een klein onopvallend restaurantje aan de waterkant in *the middle of nowhere* waar je de passie van de kok bijna letterlijk op je bord kan proeven. Of van de zelfgemaakte pasta van een hartstochtelijke Italiaan, de tajine van mijn moeder, het creatief culinair vernuft van een jonge topkok in wording. Of familietradities die worden verder gezet; broers en zussen die zich allemaal verzamelen bij de barbecue, zoals we dat vroeger vaak deden op zondag. Dan stond mijn vader achter de barbecue en zorgde mijn moeder voor onder andere overheerlijke Libanese salades en uiteraard tajine, de rode draad in mijn leven zo lijkt het wel. En op voorhand wist iedereen altijd een ding: er gaat sowieso te veel zijn. Heerlijk!”

6. De ideale tafelmuziek is...?

“Mozart en Nick Cave. Cave heeft op vele verschillende momenten in mijn leven en dat van mijn vrienden voor de soundtrack gezorgd. Ik associeer zijn muziek vooral met heerlijk natafelen, als iedereen ontspannen de buik laat hangen, letterlijk en figuurlijk. Maar ook veel kaarsen, de laatste restanten van het dessert, terwijl er uitvoerig gediscuteerd wordt over de meest uiteenlopende zaken. Niets zo heerlijk als een gepassioneerd debat of een emotioneel gesprek over de grote en kleine dingen des levens. Geloof me, de wereld werd al duizenden keer verbeterd met Nick Cave op de achtergrond.”

SIMON MIGNOLET

(°1988, Sint-Truiden)

Doelman voor de Premier League club Liverpool en voor het Belgisch nationaal team. Hij werd ontdekt bij zijn club Sint-Truiden, en hij woont nu reeds 8 jaar in Engeland, in de buurt van Liverpool samen met zijn vrouw Jasmien. Om zijn voetbalcarrière op peil te houden, volgt hij een aangepast sportdieet. Maar zodra hij in België is, gaat hij dolgraag uit eten en vooral genieten van een lekkere dame blanche, en er heel veel koffie bij drinken, iets dat hij als jongetje al graag had.

1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

“Zeker niet in Engeland (lacht). In België zijn we echt verwend op culinair vlak. Een Belgische brasserie is in Engeland al meteen een topzaak. Ik zou natuurlijk het liefst in België temidden mijn familie en vrienden willen zijn en dan een lekkere steak, tagliata bijvoorbeeld -met frieten- eten en als dessert een dame blanche met typisch Belgische warme chocolade: heerlijk!(lacht) ”

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

“Ik houd me zoveel mogelijk aan een sportdieet met veel proteïnen en simpele koolhydraten. Ik bereid daarom graag 's morgens zelf twee spiegeleitjes. Ik vind het ontbijt sowieso de lekkerste maaltijd van de dag.

Ik heb zelfs liever een stevige, lekkere brunch, dan een avondmaal.”

3. Je favoriete wijn of drank?

“Ik ben een echte koffieliefhebber. Vandaar dat ik ook een koffieblend samenstelde en een koffiebar opende in Sint-Truiden met mijn vrouw en mijn broer, Twenty Two Coffee, genoemd naar mijn rugnummer. Mijn lievelingskoffie is de Flat White, een dubbele espresso met gestoomde melk. Op een feestdag drink ik ook graag eens een glas Italiaanse rode wijn, een Montepulciano bijvoorbeeld.”

4. Je lekkerste zonde?

“Dat is ijs met échte warme chocolade. Ik heb hier al vaak in Engeland gevraagd om me een dame blanche te creëren, ik probeer het zelfs vaak uit te leggen hoe het moet, maar ze kunnen echt nooit tegen de Belgische op. (lacht) Vandaar dat ik hier dan voort-



aan meestal salted caramel icecream bestel. Of nieuw hier in Engeland en toch hier iets meer bekend dan in België, denk ik: miso en green tea ijs.”

5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

“Dat is het diner op mijn huwelijksfeest. Jasmien en ik trouwden op 20 juni 2015. We hebben dat stilletje gehouden en volop van het geweldig georganiseerd feest samen met onze

vrienden en familie genoten. Het was een fijne dag met super lekker eten, bereid door verschillende Limburgse top-cateringchefs, met tagliata en een zeer groot dessertbuffet waaronder salted ice cream op het menu, natuurlijk. ”

6. De ideale tafelmuziek is...?

“Dan kies ik voor lounge muziek, niet te stijf, een beetje pittig. Genre: Ibiza house style.”

IGOR PHILTJENS

(°1975, Genk)

Gedeputeerde van de provincie Limburg, bevoegd voor Toerisme, Cultuur en Erfgoed. In zijn woonplaats Alken is hij titelvoerend eerste schepen en voorzitter van de gemeenteraad. Hij gelooft dat de economie van de vrije tijd meer dan ooit essentieel is voor de welvaart en jobcreatie in onze provincie. Gastvrijheid, ondernemerschap, beleving en unieke product-markt-combinaties zijn volgens hem het investeren waard. En laat dat nu net dé eigenschappen zijn van culinair ondernemend Limburg en van alle topadressen die in deze gids beland zijn. Maar hoe geniet Igor zelf het liefst in zijn vrije tijd?

1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

"Ik zou een 'eet-kroegentocht' organiseren en een aantal van mijn favoriete restaurants in Limburg bezoeken. Ik ken er veel en elk hebben ze hun specialiteit. Ze werken vaak met Limburgse streekproducten, en dankzij ons mijnverleden kunnen we in onze provincie ook genieten van een rijke, multiculturele keuken. Waarom zouden we al die restaurants niet combineren in één laatste maaltijd? Als het dan toch de laatste moet zijn (lacht)."

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

"Ik hou van koken op een echt vuur. Het brengt je terug naar de essentie

van het klaarmaken van eten met echte smaken en geuren. Niet alleen de ingrediënten tellen maar ook de bereidingswijze in een goede maaltijd. Voor het vlees of de vis tijdens BBQ werk ik het liefst met pure ingrediënten en graag ook met groenten uit eigen tuin. En vervolgens...van al dat lekkers genieten met mijn gezin, familie en vrienden."

3. Je favoriete wijn of drank?

"Ik kan enorm genieten van een goed glas wijn. Het liefst in goed gezelschap en bij voorkeur een wijn met een verhaal, want dat maakt het bijzonder. Mijn voorkeur gaat daarom uit naar Limburgse wijnen of wijnen van wijnbouwers met Limburgse herkomst."

4. Je lekkerste zonde?

"Ik ben nogal nieuwsgierig van aard.



© Luc Daelemaans

Ik wil dan ook graag alles proeven... en ja, dan beland ik soms wel eens in iemand anders zijn bord (lacht)."

5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

"De jaarlijkse uitreiking van de Gault & Millau scores is altijd bijzonder. Verschillende topchefs doen hun

uiterste best en de hele sector is er aanwezig. Een mooi voorbeeld van collegialiteit en samenhangigheid."

6. De ideale tafelmuziek is...?

"Eten op een Limburgs terras met natuurgeluiden op de achtergrond. Geen enkele muziek klinkt zo mooi en rustgevend als de natuur zelf."

MATTEO SIMONI

(°1987, Hasselt)

De topacteur en speelde in verschillende televisieseries zoals LouisLouise, Code 37, Zone Stad, Safety First en Callboys. In 2013 speelde hij een hoofdrol in de film van Stijn Coninx Marina, waar hij de jonge Rocco Granata vertolkte. In zijn nieuwste film Patser kruipt hij in de huid van een Marokkaanse jonge gast in Antwerpen die snel rijk wil worden. Behalve acteren, is Matteo ook gek op lekker eten. Liefst in het gezelschap van zijn vrienden en vriendin.

1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

“Op een heel mooi strandje in Bali waar ik kort daarvoor nog heb gesurfd en in zwembroek kan aanschuiven samen met mijn beste vrienden. Liefst eet ik dan een heel goed klaargemaakte zeetong om daarna te eindigen in het gezelschap van mijn vriendin.”

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

“Melanzane alla parmigiana. Dat is een gerechtje met aubergine in een tomatensaus met parmezaanse kaas erbij. Waar de ingrediënten vandaan komen, is niet zo belangrijk. Ik vind het gewoon fijn om het zelf te maken. Sowieso omdat het vegetarisch is en mijn vriendin geen vlees eet, maar ook omdat ik het leuk vind om langer met een gerecht bezig te zijn zoals dat bij

deze ovenschotel het geval is. Ik maak het wel met kerstomaatjes omdat die zoeter zijn dan gewone tomaten.”

3. Je favoriete wijn of drank?

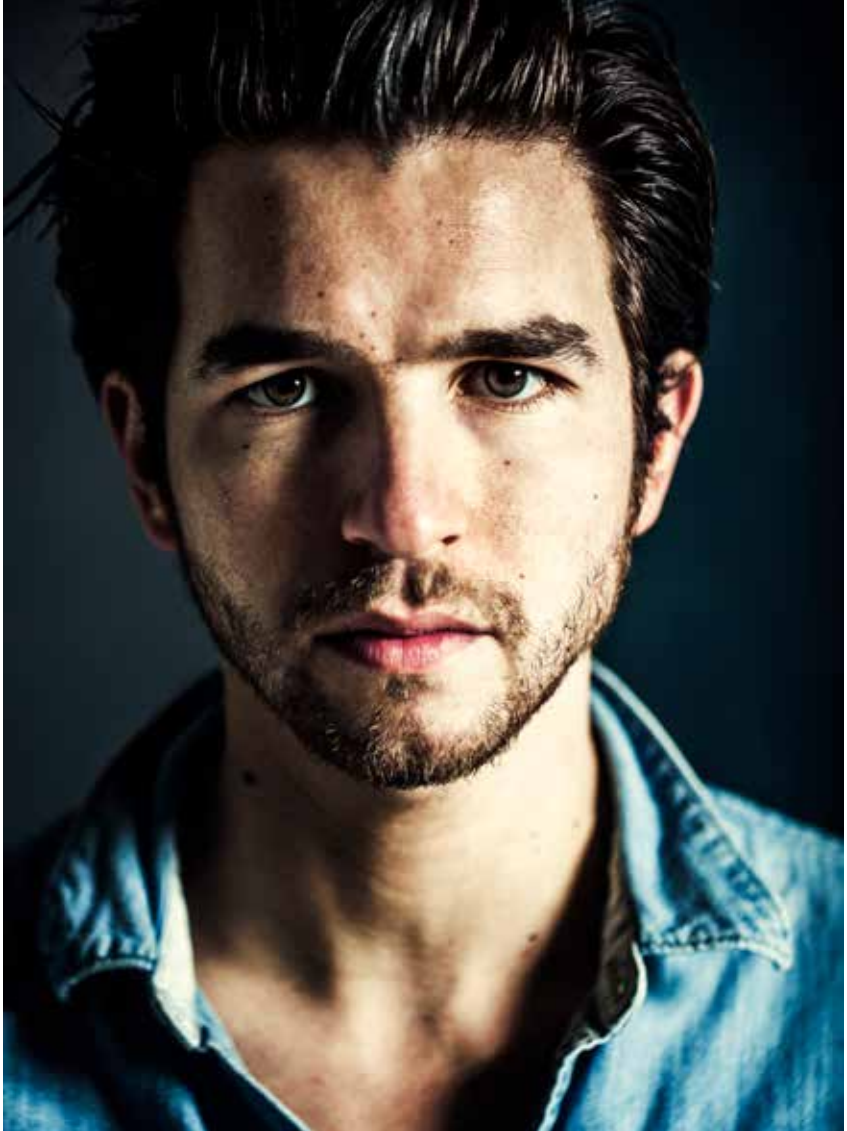
“Ik ben gek op zelfgemaakte gemberthee. Heel lekker, maar ook supergezond, voor je stem, lijf en gezondheid.”

4. Je lekkerste zonde?

“Ben & Jerry’s. Liefst in de smaak Karamel Sutra. Of wacht, doe toch maar Cookie Dough. Ik verplicht mezelf altijd om een klein potje in plaats van een grote pot te kopen, anders lepel ik hem helemaal leeg.”

5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

“Ik zag ooit een theatervoorstelling van het gezelschap Abattoir Fermé waarbij tijdens ons eten de acteurs en actrices gewoon over de tafel liepen. Een onderdeel van de voorstelling dus. We

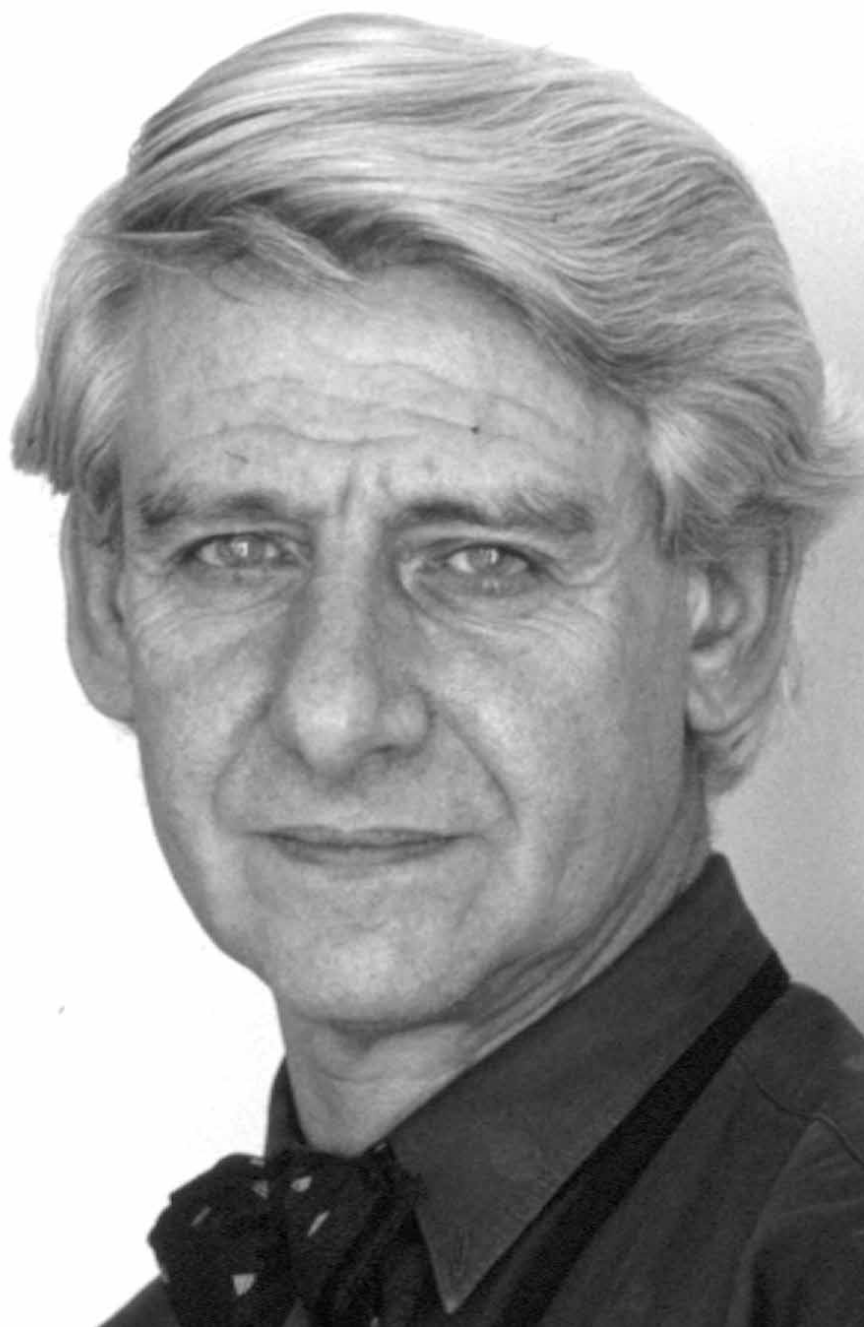


© Janey van Ierland

aten iets simpels, ik meen hamburgers en frieten. De naam van het stuk weet ik jammer genoeg niet meer, maar het was een voorstelling die me zeker is bijgebleven.”

6 .De ideale tafelmuziek is...?

“Oude jazz graag, zoals Django Reinhardt, Louis Prima en Frank Sinatra. Maar niet te hard, gewoon als achtergrondmuziek.”



PIET STOCKMANS

(°1940, Leopoldsburg)

In 1987 richtte de keramist Studio Pieter Stockmans - inmiddels gelegen op de mijnsite C-Mine in Genk- op waar hij voor zijn porseleinkunst inzet op een ambachtelijke productie met een hedendaagse, experimentele aanpak. Met recht mag hij zichzelf de Belgische specialist in design van hardporselein noemen. Hij ontving voor zijn collecties talrijke prijzen. Ze werden al wereldwijd tentoongesteld en hij verkoopt aan toprestaurants in binnen- en buitenland.

1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

“Thuis, in mijn eigen bed en met mijn geliefden, mijn vrouw, kinderen, kleinkinderen en aangetrouwden.”

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

“Zachtjes aangebakken uien met een ei en de ingrediënten komen uit een plaatselijke groentewinkel.”

3. Je favoriete wijn of drank?

“Eiswein. Een deel van mijn opleiding heb ik in Duitsland gedaan en ik had toen een vriend wiens vrouw een wijn-goed bezat in de buurt van Worms. Tijdens een bezoekje begin november, toen de laatste druiven in de sneeuw geplukt werden om er Eiswein van te maken, leerde ik deze wijn kennen. Ik heb er de beste herinneringen aan.”

4. Je lekkerste zonde?

“Gestoofd witlof. Daar kan ik van blijven eten, ik vind het een absolute lekkernij.”

5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

“Mijn bezoek samen met mijn dochter Widukind aan het toprestaurant Louis XV dat gelegen is in Hotel de Paris in Monaco, op uitnodiging van chef kok Alain Ducasse. Hij had mijn werk in New York ontdekt en wilde absoluut dat wij hem bezochten en serviesgoed voor hem ontwikkelden. Een indrukwekkend bezoek”

6. De ideale tafelmuziek is...?

“Stilte. Eten zorgt voor voldoende geluid en dat mag je best horen. Zowel het snijden van het voedsel en ook het nuttigen ervan.”

HERMAN REYNDERS

(°1958, Hasselt)

Voormalig Belgisch basketbalspeler die gedurende 8 jaar in het Belgische basketbalteam speelde. In 1989 werd hij raadslid van het stadsbestuur van Hasselt, daarna schepen, vervolgens burgemeester en Vlaams parlementslicid voor SPA. In 2009 volgde hij wijlen Steve Stevaert, op als gouverneur van de provincie Limburg. Van die taak kwijt hij zich nu met veel verve. Wanneer de tijd het toelaat, geniet onze gouverneur volop van tafelgesprekken met familie en vrienden.

1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

“De plek maakt me niet uit, als het maar Limburg is. (lacht) Maar afhankelijk van het seizoen, zou ik het liefst mijn laatste keer willen vertoeven aan een open haard of op een gezellig terras in het gezelschap van mijn geliefden en vrienden. ”

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

“Mijn kookkunst is vrij beperkt maar ik slaag er wel in om een heerlijke kip met salade en frietjes op tafel te krijgen. De ingrediënten komen van de winkels in de buurt, bij de lokale groentewinkel, slager, kippenkweker...”

3. Je favoriete wijn of drank?

“Ik hou zowel van een lekker glaasje sprankelende champagne als van een lekkere pint bier, dat kan me allebei even goed smaken. De keuze is vaak

afhankelijk van de situatie, de receptie of het feest.”

4. Je lekkerste zonde?

“Limburgse vlaai hoort echt bij de lekkerste vlaaien die er zijn! En chocolade, dat sla ik ook niet snel af. (lacht) We hebben echt bijzonder goede chocolatiërs in onze provincie.”

5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

“Mijn leven als gouverneur is bijzonder druk, vaak moet ik ook onverwacht vergaderen, dus is elk moment met vrienden en familie belangrijk voor me. Niet wat er dan op tafel komt is het belangrijkste, wel wie mee aanzit.”

6. De ideale tafelmuziek is...?

“Muziek vind ik eigenlijk overbodig, het gesprek aan tafel is belangrijk. Maar het kan soms heel gezellig zijn als er na een heerlijke maaltijd samen gezongen wordt. Dat vind ik geweldig wanneer dat spontaan gebeurt.”



© Robin Reynders

MICHAËL R. ROSKAM

(°1972, Sint-Truiden)

Filmregisseur die in 2011 doorbrak met de film Rundskop met Matthias Schoenaerts in de hoofdrol. Hiervoor werd hij genomineerd voor een Oscar Academy Award voor beste buitenlandse film. Eind 2017 verscheen de aangrijpende gangster- en liefdesfilm Le Fidèle in de zalen: opnieuw met zijn vriend Matthias in de hoofdrol en met tafelscènes die bijblijven. Hoewel hij ongetwijfeld culinair Venetië, Londen en L.A verkende tijdens de voorbije filmfestivals, houdt Michaël Reynders zoals hij in Sint-Truiden gekend is onder zijn geboortenaam, nog het meest ...van garnalen van onze Noordzee.

1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

"Mijn droomscenario voor mijn laatste maal? (lacht). Dat is samen met mijn geliefden, mijn vrienden en familie aan tafel al onze lievelingsgerechten opeten die we eerst samen gezellig kookten."

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

"Ik rijd, als ik tijd heb, met veel plezier naar de kust om er verse garnalen van onze Noordzee te halen, deze vervolgens serveren bij zeer verse tomaten: gewoon geweldig. Maar ik bereid ook graag een malse paardensteak of een 'dry aged côte a l'os' van bij Hendrik Dierendonck, hierbij maak ik rauwe witloof met olijfolie en citroen, mayonaise, en frietjes natuurlijk."

3. Je favoriete wijn of drank?

"Geef mij maar een rode, complex ruikende Bourgogne. Maar ook met een Dry Martini Gin 'n Olive kan je me bekoren. En een Geuze, niet te vergeten!"

4. Je lekkerste zonde?

"Niks is zonde! Maar kreeftensoep uit blik van Knorr is er misschien héél dicht bij (lacht) of een mitraillette van witte boudin met mosterd, ajuin en frieten."

5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

"Ik moet zeggen dat de eerste keer uit eten The Jane Antwerp best memorabel was. Een feest voor de zintuigen, wat Sergio Herman daar gastronomisch uit zijn mouw schudde in dat prachtige decor."

6. De ideale tafelmuziek is...?

"Dat hangt allemaal van het gerecht af, het gezelschap en de plaats."



© Maarten Vanden Abeele

FILIP VANHEUSDEN

(°1966, Genk)

Handelsingenieur van opleiding en voorzitter van Horeca Vlaanderen vzw. Maar daarnaast ook de eigenaar van 't Borrelhuis en het aangrenzende door ons opgenomen restaurant Kwizien, met voormalig Lady Chef of the Year Anne-Sophie Breysen aan het fornuis. Sinds kort is hij ook de uitbater van Thor Catering op de unieke site in Genk. Om die reden is Filip volledig op de hoogte van het reilen en zeilen in de horeca, en zet hij bij moeilijkheden in de sector ook ongevreesd zijn schouders onder de desbetreffende problematiek. Hij is van mening dat zonder extra maatregelen de sector niet kan overleven en is een vurig pleitbezorger van extra maatregelen in de politiek. Hij ademt met andere woorden... horeca en gastronomie.

1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

"Uiteraard zal dat zijn in de Kwizien in Hasselt, naast tongstrelend eten van onze topchef, ben ik trots op onze prijstechnisch unieke wijnkaart."

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

"Kreeft in eender welke bereiding."

3. Je favoriete wijn of drank?

"Mijn favoriete drank is zonder aarzelen: witte wijn, het liefst van al een witte Bourgogne. Als rode wijn opteer ik voor een Ribera del Duero of voor Bordeaux."

4. Je lekkerste zonde?

"Na een fantastisch menu, kan ik vaak nog eens extra genieten van een zondig bord kaas."

5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

"Tafelen is genieten, liefst samen met vrienden. Ik heb vele memorabele momenten met vrienden aan tafel waarvan toch die avond met de roze garnalen van Butchenbach is blijven hangen."

6. De ideale tafelmuziek is...?

"Wanneer London Grammar op de achtergrond speelt, ben ik in mijn nopjes."



KOEN VANMECHELEN

(°1965, Sint-Truiden)

Grensverleggend conceptueel kunstenaar die zijn eerste kunstcreaties creëerde als chef. In zijn werk staat biodiversiteit centraal. Intussen is deze artistieke filantroop én ondernemer de biologische wereldvader van onder andere 'The Cosmopolitan Chicken Project', zijn houten beeld 'Cosmogolem' en kan hij momenteel volledig zijn biocultureel ei kwijt in 'Labiomista' in Zwartberg. En in het nieuwe Cosmocafé in Sint-Truiden dat voor hem een kruisbestuiving vormt tussen globaal en werelds filosofisch denken, en genieten.

1. Waar zou je het liefst je laatste maal willen eten?

"Wel, dan zou ik een combinatie willen maken van mijn favoriete chefs en die -daar het mijn laatste maal is- uiteraard bij mij thuis uitnodigen: Ferran Adrià (El Bulli), Sergio Herman (The Jane) maar ook Bert Meewis (Slagmolen) is welkom. En ja, Wout Bru mag ook komen. En nu ik eraan denk, de jonge kok van Cuchara, Jan Tournier, met zijn zuivere kookkunsten ook (lacht). Deze chefs samen laten koken, dat zou ik de moeite vinden."

2. Welke maaltijd bereid je thuis met het grootste plezier en waar komen je ingrediënten vandaan?

"We hebben natuurlijk een hele hoop eieren. En op een rustige zaterdag maak ik graag een stevige omelet met veel verse kruiden en een hele hoop truffels erbij. Die truffels zou ik zeker niet spaarzaam gebruiken, zoals de

meeste restaurants doen. Ja, pure verwennerij zou dit gerechtje voor me zijn."

3. Je favoriete wijn of drank?

"Ik ben wijnliefhebber maar helaas een beetje allergisch aan wijn: door de sulfieten, vaak ook de tannines. Maar champagnes verdraag ik beter. Champagne dus. »

4. Je lekkerste zonde?

"Dat is ongetwijfeld vitello tonnato! Ik reis natuurlijk veel en eet dit gerecht vaak in Italië. Maar ik bereid het soms ook zelf. Ook eet ik het wel eens bij Peppe's in Genk of bij brasserie The Thrill in Genk; Rik Vandersanden maakt dat virtuoos. Maar bij frituur Marianna in Zwartberg vind je me ook soms voor hun frietjes van uitstekende kwaliteit. Ik ben nogal eclecticisch, ook in mijn smaak. Maar het liefst van al ga ik naar restaurants waar het totaalconcept goed zit: zoals De Kristalijn of Slagmolen."



© Florian Voggenegger

5. Welk tafelmoment vergeet je nooit meer?

“Oh, dat zijn er verschillende. Uiteraard zijn de mooiste momenten altijd die waarbij de gezelligheid primeert. Mijn meest legendarische tafelmoment was met de curatoren van de Biënnale in Venetië. Dat doet wel iets met je, als je er tafelt en ineens beseft dat je er als kunstenaar bij hoort. Waar ik nu ook meteen aan denk, was een diner met zo’n twintigtal mensen in het Pushkin Museum in Moskou met veel kaviaar en vodka waardoor de sfeer sentimenteler met het uur werd en er uiteindelijk zeer veel gezongen en gedanst is. Nu ik het zo vertel, klinkt het precies decadent (lacht) maar het was eigenlijk vooral de gemoedelijke sfeer die me raakte.”

6. De ideale tafelmuziek is...?

“De ideale tafelmuziek heeft karakter. Van die flauwe lounge, daar hou ik niet van. Met muziek moet je kleur bekennen. Stevige muziek uit diverse genres mag dat voor mij dus zijn. Ik heb zelf veertien jaar in de horeca gewerkt als chef. Voor het houden van een restaurant moet je visie hebben. Niet alleen de maaltijden, maar ook het servies, de kunst aan de muur, het personeel dat je ontvangt en dus ook de muziekkeuze moet bij mekaar passen. Ik voel me vooral goed in restaurants of bars waar het totaalconcept klopt. En dat zijn er niet zoveel. Vandaar dat ik zelf recent een conceptcafé volgens mijn ideeën opende met twee andere partners in Sint-Truiden: het Cosmocafé dat fungeert als een levend kunstwerk.”





WONEN AAN HET WATER IN DE STAD

Een permanent vakantiegevoel



Londen, Parijs, Praag... wonen aan het water is hip. Voormalige havenkades die vroeger gonsden van de rauwe laad- en losactiviteiten veranderen in trendy wijken die bruisen van het goede leven. Hasselt doet niet onder, met Quartier Bleu, een gloednieuw stadsdeel aan de Kanaalkom.

“Quartier Bleu is een uitzonderlijk woonproject en geeft u een ongekend vakantiegevoel dat nooit wegebt.”



QUARTIER • BLEU
— Hasselt aan het water —



THE BEST OF LIMBURG

De culinaire indeling van deze Gault&Millau Limburg Gids 2018 gebeurde volgens de 10 belevingszones van de Limburg Vakantiegids 2018.

- 1. Hasselt, Hoofdstad van de Smaak**
(Hasselt)
- 2. Genk, Creatieve Hotspot**
(Genk)
- 3. Nationaal Park Hoge Kempen**
(As- Dilsen-Stokkem, Genk, Lanaken, Maasmechelen, Zutendaal)
- 4. Aan de Oevers van de Maas**
(Dilsen-Stokkem, Kinrooi, Lanaken, Maaseik, Maasmechelen)
- 5. Duinen, Paarden en Beekvalleien**
(Bocholt, Bree, Hamont-Achel, Kinrooi, Maaseik, Meeuwen-Gruitrode, Neerpelt, Opglabbeek, Peer)
- 6. Land van Zand en Bomen**
(Ham, Hechtel-Eksel, Leopoldsburg, Lommel, Overpelt, Tessenderlo)
- 7. Tussen Mijnen en Vijvers**
(Beringen, Halen, Herk-De-Stad, Heusden-Zolder, Houthalen-Helchteren, Lummen, Zonhoven)
- 8. De Fruitstreek**
(Alken, Borgloon, Diepenbeek, Gingelom, Heers, Kortesseem, Nieuwerkerken, Sint-Truiden, Wellen)
- 9. Mergel, Kastelen en Romeinen**
(Bilzen, Herstappe, Hoeselt, Riemst, Tongeren)
- 10. De Voerstreek**
(Moelingen, Remersdaal, 's-Gravensvoeren, Sint-Martensvoeren, Sint-Pieters-Voeren-Teuven)



mise en place

**U VRIENDELIJK
AANGEBODEN DOOR
MISE EN PLACE**

WWW.MISEENPLACE.BE

Gault & Millau

LEKKER LIMBURG HASSELT, HOOFDSTAD VAN DE SMAAK

HASSELT
TIJD OM TE
GENIETEN

HASSELT

HASSELT


JER 


16/20 



Tel +32 (0) 11 26 26 47

Persoonstr. 16
3500 Hasselt

 maandag dinsdag zaterdag

 maandag dinsdag

www.jer.be

Een gerenoveerd herenhuis in het stadscentrum vormt het stijlvolle decor voor de smakelijke, uitgepuurde gerechten van Wim Schildermans. Aan de met smetteloos linnen gedekte tafels verschijnen heel wat hoogstaande producten op het bord. Zo werkt de chef graag met Europese kreeft en met langoustines. Tegelijk weet hij minder luxueuze ingrediënten van topkwaliteit aan te kopen, zodat ook de sardines of een stukje vlaswijting voor veel eetplezier zorgen. Bretoense sardines combineert Wim Schildermans met tomatenvariëteiten en gerookte mozzarella. Bij een eendenborstfilet komen kersen, rode snijbiet en cacao, een sterke combinatie. Dat langoustines goed samengaan met gelakt buikspek, dat is geen nieuws meer, maar als het met de uitvoering goed zit, zoals hier, dan is het smullen geblazen. De jus die er bij komt, heeft de chef afgewerkt met lavendel en bonenkruid, alweer zo'n schijnbaar eenvoudig maar sterk idee.

M : 45 € - 85 €



DE VORK VAN LUC BELLINGS **NEW** 15,5/20

Hun witte villa was amper gesloten of Luc Bellings en zijn echtgenote Brigitte begonnen, een paar huisnummers verderop, al een nieuwe zaak. Ze lieten een voormalige frituur verbouwen tot een klein, gezellig restaurant met veel natuurhout en een open keuken. Chef Bellings maakt minder uitgebreide creaties met veel garnituren maar komt meteen tot de essentie, onder meer met enkele mooie hapjes. Vooral één daarvan bleef ons bij, een stukje warm gerookte makreel waarbij een opgeschuimde saus van escabèche een welkom zuurtje gaf. Maar het echte vuurwerk beleefden we bij een mooie moot gegrilde tarbot, omringd door gesmolten spinazie. Het was een prachtig gerecht waarbij elk onderdeel bijdroeg tot het harmonieuze geheel, van de gekonfijte aardappel tot stukjes artisjokbodem en een intense, lopende jus van schaaldieren. Ook een royaal gerecht met duif is uit de kunst. Zo toont de portsaus wat een goede vakman de chef is. Daarbij komen structuren van bloemkool en ui. De winkelder van het vorige adres is gelukkig mee verhuisd. We vinden deze 'nieuwe' Bellings dan ook meer dan geslaagd.


M : 60 € - 130 €


Tel +32 (0) 11 22 84 88

Luikersteenweg 366

3500 Hasselt

 maandag dinsdag donderdag


 zaterdag zondag

 maandag zondag

www.lucbellings.be



FIGARO

15/20 

Jacques Colemont draait al heel lang mee, maar qua instelling en motivatie mag je hem nog steeds bij de jongeren rekenen. Hij reist regelmatig om de evoluties in de internationale topkeukens te volgen, en gaat bij 's werelds grootste chefs in de potten kijken. De opgedane ideeën past hij spaarzaam toe in zijn creaties. Zo serveert hij zorgvuldig gegaarde kreeft met gebrande prei en gearomatiseerde olijfolie. Een eenvoudige bereiding waarin het plantaardige en rokerige van de prei lekker contrasteert met het zilt-zoete van de kreeft. Laagjes beetgare lasagne met fricassee van eekhoornjesbrood smaakt krachtig. Perfect rosé gegaard lamsvlees komt op het bord met mosterd, tuinbonen, primeurwortelen en beetgare Limburgse primeurasperges. Om af te sluiten een fris en verrassende 'dôme' van yoghurt, rijstpap, ananas en lychee. Pure producten van topkwaliteit, eenvoudig geserveerd blijft het credo van de chef. Zijn onverwachte attenties en vriendelijkheid zijn legendarisch tot ver in de omtrek.

M : 65 € - 80 €



Tel +32 (0) 11 27 25 56

Mombekdreef 38

3500 Hasselt

gesloten maandag woensdag

www.figaro.be





*“ A solid Villemaurine
with powerful structure
and intensity. (...)
All there ”*

James Suckling
mars 2017

*“ (...) Très fins,
profonds, savoureux,
les derniers millésimes
sont impressionnants”*



Thierry Desseauve,
En Magnum
mars-mai 2017

*“ Il fait brillamment
valoir la proverbiale
finesse de ses tanins.
Finesse aussi dans
l'expression aromatique
(...). Un jus fin,
pénétrant, précoce
mais innervé par une
belle tension calcaire.
Grande réussite ! ”*

Pierre Citerne,
Revue
du Vin de France
avril 2017

L'identité d'un terroir unique
— Justin Onclin, propriétaire —

DE KWIZIEN

15/20  

De gewezen Lady Chef of the Year Anne-Sophie Breyssem staat haar mannetje in de keuken. De open keuken verraadt een ontspannen sfeer en maakt duidelijk dat ze alles goed onder controle heeft. In De Kwizien kan je genieten van gerechten die fris en lichtvoetig zijn en verzorgd gepresenteerd worden zonder decoratief te overdrijven. We hebben een aangename herinnering aan perfect gegaarde goudbrasem met quinoa, fijne komkommerstructuren, frisse kropsla en nori. Ook de parelhoen, sappig bereid met krielaardappeltjes, witloof en mais in diverse vormen gepresenteerd, zorgde voor een voldaan en aangenaam gevoel. Tot slot een fris en exotisch geïnspireerd nagerecht met ananas, muscovado mousse, vanilla roomijs en mangosausje. De koffiedrinkers worden met tal van gebakjes en snoepjes extra verwend.

M : 34 € - 83 €

GZINNEN 14/20  

Met een eerlijke keuken en correcte prijzen is het niet verwonderlijk dat reserveren geen sinecure is. Door enkel een menu te serveren zorgt chef Jan Wouters met een kleine keukenploeg voor een geoliede service. Op het bord kwam correct gegaarde zeeduivel met daslook, gestoofde prei met kokkels en een jus van schaal- en schelpdieren afgewerkt met een olie van daslook. Ossentaart werd geserveerd met een crème van knolselder, gepofte boekweit en geraspte eidooier en parelhoen met aardpeer, kardoer en polenta kroketjes. Ook nog een verrassend dessert: mousse van pastinaak en witte chocolade, crumble en ijs van koffie en gemarineerde peer. De kers op de taart is de spontane en super vriendelijke bediening van gastvrouw Karoline.

M : 37 € - 55 €

ARLECCHINO

14/20  

Dit lichte, met veel wit ingerichte restaurant van de familie Ottati-Rizzuto is een ode aan de Italiaanse keuken. Chef Mario Ottati beheerst natuurlijk zijn klassiekers zoals vitello tonnato en aubergine alla Parmigiana. Maar zijn kaart met suggesties bevat ook heel wat intrigerende gerechten die bij ons minder bekend zijn. Zo serveert hij een zwarte pasta met coquilles en gerookte scampi's. Ravioli met kreeft en kreeftensaus of tarbot met een bisque van schaaldieren en parmigianopuree geven dan weer aan dat de chef graag met nobele producten werkt. Toch weet hij ook met een stukje inktvis een beklijvend gerecht te maken, door de octopus te grillen en te laten samengaan met een emulsie van look en peterselie. Origineel en lekker afsluiten kan met een scroppino op basis van citroensorbet, prosecco en wodka.

M : 35 € - 50 €

JURGEN EETBOETIEK

14/20  

Jürgen Gaens werkt nagenoeg alleen in dit kleine restaurant dat samen met een boetiekhotel ondergebracht is in een stijlvol herenhuis uit 1890. Daardoor beperkt de solochef ook de keuzemogelijkheden: er is enkel één menu in 2, 3, 4 of 5 gangen beschikbaar. Maar wie zo'n menu zoals Jürgen keert op keer tot een goed einde weet te brengen, die heeft de fans op zijn hand. Ook wij waarderen de klassieke productkeuken van de chef. Zo werkte hij één van die menu's uit rond zalm, Mechelse koekoek, dorade en kalb. Daarbij werd het hoofdproduct telkens ondersteund door enkele verzorgd uitgewerkte garnituren. Hier kom je niet voor creatieve liflafjes maar voor borden vol smaak. Mooi terras in de zomer.


M : 35 € - 59 €

OGST 14/20  

In een fris, strak decor laat chef Sébastien Wygaerts de producten volop spreken. Die zijn van topkwaliteit. Er wordt weinig getransformeerd, de gerechten ogen gelijk het interieur en het zijn ware smaakbommetjes. We waren heel enthousiast over het hartige en evenwichtig opgebouwde vegetarisch gerecht van bloemkool, hollandaise en oude Hollandse kaas. Ook rog als vis van de dag met verse primeurertjes was een aangename verrassing en plezierde door nauwkeurige kooktijden en verfijnde smaken. In de zaal stelt medezaakvoerder Diederick Herbots met kennis van zaken en met opmerkelijke gedrevenheid voor het vak ook minder courante dingen voor.

M : 35 € - 72 €

Tel +32 (0) 11 24 23 44

Jeneverplein z/n
3500 Hasselt dinsdag woensdag zaterdag dinsdag woensdag


www.dekwizien.be

Tel +32 (0) 11 33 47 34

Luikersteenweg 6
3500 Hasselt maandag dinsdag woensdag


donderdag zaterdag

 maandag dinsdag


www.restaurant6zinnen.be

Tel +32 (0) 11 22 76 16

Minderbroederstraat 9/11
3500 Hasselt dinsdag woensdag donderdag



zaterdag

 dinsdag woensdag donderdag

www.arlecchino.be


Tel +32 (0) 11 21 03 70

Guffenslaan 47
3500 Hasselt woensdag zaterdag zondag woensdag zondag

www.jurgeneetboetiek.be

Tel +32 (0) 11 41 38 13

Ridder Portmansstraat 4
3500 Hasselt maandag zaterdag zondag maandag zondag

www.ogst.be

ROSCH  

14/20 

Rosch is een opvallende nieuwkomer en het soort restaurant waar we met plezier naartoe gaan dankzij de charmante, vlotte en enthousiaste bediening, de huiselijke sfeer en de smaakrijkdom van de gerechten. We schrijven dit alles op het conto van Glen Ross en Nicole Schellekens die elkaar leerden kennen bij Peter Goossens, daarna naar de Australische vestiging van The Fat Duck trokken en, terug in België, naar Castor. Voor hun eigen restaurant kozen ze voor kleinschaligheid en een beperkte kaart. Het voorgerecht verrast al meteen door evenwicht en frisheid: licht gegaarde, gemarineerde makreel met komkommer, meloenradijs, avocado en frizsure ponzusaus. Vervolgens een royaal stuk grietfilet met zeekraal, broccolini, gebrande prei, handgepelde garnalen en saus van visfumet en cognac. Opnieuw een rijke bereiding met voldoende smakevenwicht. Meteen goed voor twee koksmutsen!

M : 25 € - 59 €

'T KLEINE GENOEGEN 

14/20 

Johan Koeken is een chef die de klassieke keuken alle eer bewijst. Dat doet hij in een patriciërs woning uit 1652, pittoresk gelegen aan een kasseistraatje in het stadscentrum. Op de verzorgde tafel onder het gewelfde plafond verschijnt eerst een stukje gebakken ganzenlever met nectarine, gevolgd door een mooie kabeljauwfilet met prei en grijze garnalen. Ook de krokant gebakken zwezeriken met spinazie en pommes Dauphine bewijzen dat de chef niet wereldschokkend creatief wil zijn, maar wel bijzonder smakelijke gerechten uit zijn keuken stuurt. In de winter brandt de haard, in de zomer kan u aperitieven op het terras.

M : 33 € - 63 €

BISTRO NANO 

13/20 

Marijn Carremans en Peter Merken maken het niet nodeloos ingewikkeld in hun bistro. Een kleine kaart met smakelijke gerechten en een goed glas bier of wijn, meer hebben ze niet nodig om hun gasten blij te maken. De setting is al even eenvoudig maar doeltreffend, met houten tafels en witte muren. Chef Carremans, een oudgediende van De Barrier, kookt heel trefzeker en toont zowel met een tartaar van zalm als met een parelhoen met puree en ratatouille dat hij vak-kennis in huis heeft. In de zaal geeft Peter Merken, een geroutineerde sommelier, welgemikt wijnadvies, al heeft hij ook een mooie bierselectie klaar staan.

M : 37 € - 55 €

KOOKPUNT

13/20 

Dit centraal gelegen restaurant, vlakbij de St. Quintinskathedraal, is ondergebracht in een eeuwenoud pand dat hedendaags en strak is ingericht. De extra troef is het gezellige en zonnige terras met uitzicht op een mooi pleintje. 'De wereld op je bord' is het motto en dat wordt in de praktijk omgezet met Belgische bereidingen waarin internationale invloeden. Zo is er sushi met gebrande zalm, wakame, gember, wasabi en avocado, naast mosselen op Thaise wijze met gember, kokos en citroengras. Ook klassiekers krijgen een plaats zoals een zeetong meunière en een handgesneden rundtartaar die allebei volgens de regels worden bereid. Een 30 maanden gerijpte Comté Plenitude met opgelegde rode kool, andijvie en karamel maakt de maaltijd compleet

M : 25 € - 60 €

OSTERIA MORETTI 

13/20 

Tiana Moretti en Alexander Reniers passen hun menu aan het tijdstip van de dag aan. 's Morgens en 's middags staan er Italiaanse hapjes op het menu, in de namiddag antipasti en nagerechten van de hand van Tiana, en 's avonds een vier of vijfgangenmenu waar de Italiaanse inslag beperkt is tot het kaasassortiment. Het koppel kan bogen op een mooi palmares die hen van Hof van Cleve over Vrijmoed en Slagmolen tot Hertog Jan bracht. We aten van een oosters getinte bereiding van wilde zalm met komkommer en sesam, een degelijke combinatie van rode biet met eend en veenbessen en Noordzeervis met wortel en dragon, om af te sluiten met een verrassende combinatie van pompoen met ananas en vanille.

M : 22 € - 55 €



Tel +32 (0) 11 18 27 93



Dorpsstraat 34
3500 Hasselt

 maandag zondag
 maandag zaterdag zondag
www.rosch.be



Tel +32 (0) 11 22 57 03

Raamstr. 3
3500 Hasselt

 maandag dinsdag zondag
 maandag zondag
www.kleinegenoegen.be



Tel +32 (0) 11 91 53 63



Lombardstraat 12
3500 Hasselt

gesloten zaterdag zondag
www.bistronano.be



Tel +32 (0) 11 72 79 69

Hemelrijk 13
3500 Hasselt

 maandag zondag
 maandag dinsdag zondag
www.kookpunt.be



Tel +32 (0) 470 42 97 70

Aldestraat 20
3500 Hasselt

gesloten dinsdag woensdag
www.osteriamoretti.be



TARATATA

13/20 🍷

Restaurant Taratata verhuisde zomer vorig jaar naar de Kempische Kaai aan de Blauwe Boulevard waarvan voorspeld wordt dat die als Quartier Bleu de toekomstige trekpleister wordt voor het shopping- en uitgaansleven in Hasselt. De nieuwe locatie is ruimer, moderner en heeft een leuk terras op het binnenplein. Een industriële look werd gecombineerd met hout en design meubels. Achteraan is er een open keuken. Chef Christophe Smets en zijn vrouw Dominique Marien vormen samen een gedreven, professioneel duo. Met een soepje van aubergine en olie van vadouvan kruiden toont de chef dat hij finesse en intensiteit in de vingers heeft. Hoog op smaak en homogeen zijn reepjes pladjijs met aardappeltortilla, aioli en aparte fijn gedresseerde puntpaprika met halloumi kaas. De puntpaprika is zeer mooi gedresseerd en charmeert als verfijnd ingrediënt. Huisgemaakte brownie is zeer goed op smaak en wordt gecombineerd met verse aardbei, structuren van aardbei, brunoise en sausje van rode biet. Een leuke uitdagende combinatie die zeer geslaagd is. Taratata heeft op de nieuwe locatie een dito adem gevonden alsook groeipotentieel.

M : 29 € - 60 €

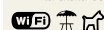


Tel +32 (0) 11 23 47 67

Kempische kaai 7c
3500 Hasselt

🕒 woensdag donderdag zondag
🕒 dinsdag woensdag donderdag
zondag

www.taratata.be



L'APERI VINO

12/20

Zoals de naam al doet vermoeden, komen mensen in deze druk bezochte zaak een aperitief of een glas wijn drinken met overwegend Spaanse of Italiaanse tapas erbij. Daarna volgt eventueel een substantiël maar nog altijd even zonnig gerecht. De wijnen, per glas of per fles, zijn vaak maar daarom niet altijd van dezelfde origine.

M : 26 € - 98 €



Tel +32 (0) 11 35 04 50

Zuivelmarkt 20
3500 Hasselt

7/

www.laperivino.be



BAR TRE 🍷

12/20

Dit restaurant in het hart van het Hasseltse winkelcentrum biedt een kleurrijke keuken met invloeden uit Puglia in een licht, eigentijds kader met elegante houten tafels en comfortabele stoelen. Een verzorgd adres, de keuken en bediening zijn navenant. Uitstekende wijnkaart!

M : 25 € - 45 €



Tel +32 (0) 11 22 88 13

Botermarkt 19
3500 Hasselt

🕒 dinsdag zondag
🕒 dinsdag

www.bartre.com



CRUDO

12/20

Een informeel, elegant en kleurig kader die toont hoe mooi het leven kan zijn. Een aanpak die ook tot uiting komt in de Italiaanse keuken: smaakvol en geraffineerd, uitsluitend bereid met verse producten. Borden om nog meer gezelligheid te delen of om lekker helemaal voor uzelf te houden.

M : 23 € - 47 €

Tel +32 (0) 11 91 28 65

Trichterheideweg
3500 Hasselt

🕒 zaterdag zondag
🕒 zondag

www.restocrudo.be



LA FONTANELLA

12/20

In dit in 1977 geopende ristorante staat nu de tweede generatie aan het roer. Een van de lekkerste specialiteiten van het huis is osso buco op oude wijze bereid. Maar er valt nog veel meer te genieten: traditionele recepten met een moderne zuidse toets. De wijn is Italiaans.

M : 30 € - 45 €

Tel +32 (0) 11 22 82 55

Maastrichterstraat 60
3500 Hasselt

gesloten maandag zondag
www.la-fontanella-hasselt.be



DE ZWAAN

12/20

Zowel het oude gedeelte als de orangerie van brasserie De Zwaan in Godsheide hebben karakter. Hier kom je voor een zeer gevarieerde brasseriekeuken met een Zuiders karakter en voor vlotte bediening.

M : 25 € - 39 €

Tel +32 (0) 11 23 32 66

Kiezelstraat 136
3500 Hasselt

🕒 maandag dinsdag zaterdag
🕒 maandag dinsdag

zwaan-hasselt.be/



thomas

thomas

kuringersteenweg 394
3511
hasselt-kuringen
E313 afdit 27
tel:011/254762
info@thomas.be

home & garden inspiration
www.thomas.be

KAAI-MAN

12/20

In dit restaurant annex eetbar hangt een ongedwongen sfeer. Vrienden en koppels ontmoeten er elkaar bij wat tapas, fingerfood, burgers of serieuzere bereidingen op de Jospser. Leuk interieur, aangenaam terras. Een keuken zoals het hoort.

M : 30 € - 45 €

Tel +32 (0) 11 21 30 41

Scheepvaartkaai 16 A
3500 Hasselt

maandag dinsdag zaterdag
zondag

maandag

www.kaai-man.be



RESTAURANT ARTCHOC NEW

12/20

De chef, die het vak leerde in gerenommeerde huizen als dat van Luc Bellings of Clos Saint-Denis, beoefent een Franse keuken met mediterrane invloeden. Het kader is eenvoudig en joviaal, net als de bediening. Mooi terras met 'brocante' elementen.

M : 36 € - 48 €

Tel +32 (0) 477 87 03 64

Ridder Portmansstraat 8
3500 Hasselt

zaterdag zondag

zondag

www.artchoc.be



DE GOEI GOESTING NEW

Na een intermezzo als cocktail bar is het oude concept van De Goei Goesting terug. We kijken met belangstelling uit naar deze herlancering. We constateren alvast een uitgebreide kaart, een ruime keuze aan brasserie gerechten naast sushi en sashimi. Leuk zijn ook de kleine degustatie gerechten die je naar beleven kan laten aanrukken.

DE GRIFFIE NEW

Danny Vanderhoven is geen onbekende in de culinaire wereld. Hij verhuisde naar Hasselt en nam zijn intrek in het pand waar voorheen de jeugdrechtbank gehuisvest was. Tegen alle wetten in heeft 'De Griffie' geen standaard menu maar kookt de chef dagelijks met wisselende dagverse en streekgebonden producten. We zullen deze nieuwkomer uiteraard met veel interesse en nauwgezet volgen.

Tel +32 (0) 11 32 52 82

Zuivelmarkt 18

3500 Hasselt

www.degoeigoesting.be

Gesloten: maandag

Tel +32 (0) 89 24 05 26

Bampslaan 21

3500 Hasselt

www.degriffie.be

Gesloten: zaterdag en zondag

WIMMERTINGEN

VOUS LÉ VOUS

14/20

Giovani Oosters en zijn partner Annelies hebben zoveel nevenprojecten - zoals de bed & breakfast in hetzelfde gebouw als dit restaurant en hun brasserie Het Smaaksalon in Hasselt - dat ze de openingstijden hier drastisch beperkt hebben. Dat is spijtig voor de vele fans van de originele, verfijnde kookstijl van Giovanni. Bovendien weet de chef zijn gerechten ook nog eens in te passen in scherp geprijsde menu's. De chef werkt rond mooie producten en ondersteunt die doorgaans met originele componenten. Zo komt er bij een gebakken coquilles niet alleen pompoen en girollen, maar ook sinaasappel. Gebakken ganzenlever combineert de chef met polenta, mais en wilde tijm. Een bij Schotse hoen komt zowel gegriilde watermeloen als de pruimensoort Bleu Belgique.

M : 65 € - 131 €

Tel +32 (0) 11 74 81 85

Wimmertingenstraat 76

3501 Wimmertingen

maandag dinsdag woensdag

donderdag zaterdag zondag

maandag dinsdag woensdag

donderdag zondag

www.vouslevous.be



JRE

Historisch vanbuiten,
verrassend veelzijdig vanbinnen...



(c) inne helsen



Op zoek naar een originele locatie voor de organisatie van uw feest, evenement, conferentie,...? Alleen al door zijn omgeving geeft de Abdijsite Herkenrode uw evenement een exclusieve uitstraling. De prachtig gerestaureerde Tiendschuur is een bezienswaardigheid op zich. Het neerhof, de inspiratietuinen en het omliggende natuurgebied maken het plaatje compleet.

TIENDSCHUUR
HERKENRODE



WWW.TIENDSCHUURHERKENRODE.BE

Herkenrodeabdij 4 | Kuringen | +32(0)471 88 55 72 | ancy.jacobs@tiensschuurherkenrode.be

BAKKERS & PATISSIERS

BAKKERIJ CUPERS

Voor etalageartaan en fantasierijke cakes is familiebakkerij Cupers in Sint-Lambrechts-Herk een aanrader. 42 jaar al oefent bakker Paul zijn vak uit. Hij is gespecialiseerd in streekproducten zoals fruitaarten en in gekke lekkernijen zoals een 'Frozen' biscuit met vanille, crème au beurre en rolfondant. Kies in het voetbalseizoen voor een unieke Courtois- of Origi-eclair. Of in de zomer voor een maïsbrood met zonnebloempitten. Altijd plezierig om de etalage te bekijken daar.

Tel +32 (0) 11 31 26 89

Sint-Truidersteenweg 504
3500 Sint-Lambrechts-Herk
(Hasselt)

Gesloten: maandag en dinsdag

BAKKERIJ DEPAIFVE

Depaifve staat bekend om zijn Luikse rijstaarten en zijn échte Hasseltse speculaas, verkrijgbaar in liefst vijf versies waaronder die met chocolade, die ons altijd doet zwichten om zijn zaak binnen te gaan. De rijstaarten zijn gemaakt volgens een oud recept en worden opgevuld met zelfgemaakte -met hoevermelk gekookte- rijst. Lekker fruitvlaaien ook, zoals in grootmoeders tijd. Jos, die de zaak van zijn broer overnam, weet hoe het moet.

Tel +32 (0) 11 22 39 82

Minderbroederstraat 10
3500 Hasselt

Gesloten: zondag en maandag

PATISSERIE COOLS

'Feestbakker sinds 1865' verving recent het oude letterlogo 'Fijnbakker sinds 1865'. De tijden veranderen maar toch blijft deze bakkerij een vertrouwd gezicht in het Hasseltse straatbeeld aan de basiliek. Niet veel bakkers kunnen 162 jaar traditie voorleggen in banketgebak, roomijs en... natuurlijk Hasseltse speculaas die stichter Theodoor als 8-jarig knaapje leerde bereiden bij de toenmalige bakker. Sinds 1999 koppelen uitbaters Stijn Vanruten en Frédéric Robben de traditie van aloude succesrecepten aan creatieve vernieuwing: het proberen waard zijn hun entremets en petit fours.

Tel +32 (0) 11 22 39 31

Kapelstraat 27
3500 Hasselt
www.coolshasselt.be

Gesloten: zondag

PATISSERIE VERBOVEN

Sinds 1966 bestaat deze bakkerij die door zoon Peter werd overgenomen van zijn vader en van wie hij de stiel leerde met zijn ambachtelijk brood, maar ook roomijs, dessert special, crème met frambozen, bosbessen en meringue die gebakken wordt in een aarden ovenpot. In de gezellige tearoom zijn fijnproevers van patisserie aan het juiste adres. Vergeet zeker niet de Hasseltse speculaas van speculaasridder Peter Verboven te proeven. En hun stokbrood.

Tel +32 (0) 11 22 33 94

Botermarkt 24
3500 Hasselt

Gesloten: maandag

BAKKERIJ LEMMENS

In Spalbeek ligt er een artisanale bakkerij die nog steeds werkt met verse eieren en met hoevermelk. Versheid en kwaliteit zijn twee eigenschappen die hoog in het vaandel worden gedragen. Hier maken ze nog hun bladerdeeg, croissants, chocoladebroodjes nog steeds op artisanale wijze. In deze kleine zaak, kan het soms lang aanschuiven zijn voor hun heerlijk brood, ambachtelijke vlaaien of hun kraakverse pistolets en ovenkoeken.

Tel + 32 (0) 11 25 06 80

Spalbeekstraat 11
3510 Spalbeek
www.bakkerijlemmens.be

Gesloten: dinsdag

BIERCAFES & BROUWERIJEN

BIERCAFÉ HET HEMELRIJK

Bierliefhebbers zijn ongetwijfeld het best op hun plek in Het Hemelrijk. Dit café heeft werkelijk de grootste verzameling bier van Hasselt op de kaart staan; je kunt hier kiezen uit 500 verschillende soorten bier. Naast elke variant staat kort het aroma omschreven, de kleur, het alcoholgehalte en de prijs. Zowel Belgische brouwsels als bieren uit het buitenland zijn te verkrijgen. Wie graag nieuwe smaken ontdekt, is hier op z'n plaats.

Tel +32 (0) 11 22 28 51

Hemelrijk 11
3500 Hasselt
Open: dagelijks

BROUWERIJ JESSENHOFKE

Belgian Brewery. Een titel die absoluut geplakt mag worden op deze gezellige brouwerij, die de vorige jaren stilletjes van amateurbrouwerij tot vaste Europese waarde uitgroeide. Met 950 verkooppunten in tien landen mogen Gert en Christel Jordens trots zijn op wat ze de vorige tien jaar bereikt hebben als een van de 750 bierbrouwers die België rijk is. Maar het zit hen ook in het bloed: Gert Jordens is de kleinzoon van een Hasseltse jeneverstoker. Toch hield hij zelf meer van biobieren, die hij nu vol liefde brouwt aan het kanaal. Zelf zijn we fan van hun MAYA: een blond verrassend feestbierje, maar ook de TRPPL mag er zijn. Nieuw recent gelanceerde bieren om eens uit te proberen: tripel-k en 't Bottelke.

Tel +32 (0) 11 25 56 99

Simpernelstraat 17A
3500 Hasselt (Kuringen)
www.jessenhofke.be
Open: op afspraak

CHAMPAGNE-, COCKTAIL- & WIJNBARS

BARDOT

Bardot is een kleine, maar elegante aperobar die geen wijnen van grote, gerenommeerde wijnhuizen serveert maar wel een degelijke selectie wijnen en cava's biedt. Onze rode Recio Matsu kwam nog beter tot zijn recht bij een lekker hapje. Op de kaart vind je dan ook tapasplankjes met Spaanse kazen en charcuterie die de eigenaars ter plaatse gaan proeven en kiezen. Bovendien kan je er elke dag terecht voor een pasta (ook veggie) of huisgemaakte soep. Een gezellig adresje dat niet duur is.

Tel +32 (0) 479 37 95 64

Hemelrijk 5
3500 Hasselt
www.bardohasselt.com
Gesloten: zondag en maandag

BRUUT

Toffe vintage food- & cocktailbar waar je elke vrijdag en zaterdag terecht kan voor acht klassieke cocktails die ze serveren aan de hand van een smakenmatrix. Zo kan je afleiden hoe je cocktail zal smaken gaande van strong naar long en van sweet naar sour. Voor de gevorderden zijn er telkens vier specials. Ideaal voor foodsharing zijn de nacho's met kaas, chili con carne, pulled pork, chorizo, guacamole, zure room, kerstomaatjes en pijpajain. Ook de Bruut Burger viel in de smaak bij onze mocktail 'smoked bandit'.

Tel +32 (0) 486 94 57 55

Dorpsstraat 26
3500 Hasselt
www.bruut.bar
Open: vrijdag en zaterdag

BUBBELS

Champagnes per glas. Van grote huizen maar ook van kleine 'grootse' ontdekkingen waaronder de Limburgse bubbels. Een glas wijn bestellen is ook mogelijk. Natuurlijk moet je er eens hun 'Coup Bubbels' gemaakt van sorbet van zoete wijn met kruiden uitproberen. Altijd sfeer daar, aan de toog, op de bovenverdieping of op het gezellige terras, na het shoppen of tot in de late uurtjes. Een hapje krijg je er sowieso bij. Voor de kleine honger zijn er tapas en er is een kaart met klassieke gerechten zoals stoofvlees of steak tartaar, aangepast aan het seizoen. Ook de nieuwste gins vonden er een plekje achter de bar.

Tel +32 (0) 11 22 57 03

Zuivelmarkt 8
3500 Hasselt
www.bubbels Hasselt.be
Gesloten: maandag

CAFÉ LATINO

Op een lusteloze dag moet je zeker eens naar Café Latino waar hun cocktails en het kleurrijke interieur je meteen in vakantiestemming brengen, net als de opzweepende salsa en merengue-muziek die op de achtergrond speelt. Maar je kan er ook terecht voor tapas of een exotisch maal. Eigenaars Ann en Viviana houden van de authentieke Mexicaanse keuken waarvoor de zaak al meer dan twintig jaar bekend is. Hun caipirinha scoort en is zoals het moet, bereid met de heerlijke Braziliaanse rum cachaça.

Tel +32 (0) 11 22 34 82

Zuivelmarkt 12
3500 Hasselt
www.cafelatinobez.be
Gesloten: zondag en maandag

C-BAR BY THE CENTURY

C-Bar manifesteert zich als opener, tussendoortje en digestief van het bekende hotel The Century. Dit overdekt en verwarmd terras op het gezellige Leopoldplein is bijzonder populair. Heerlijk ongedwongen kan je hier een rustige avond na het werk inzetten met een lekkere cocktail en hapjes. Ideale hotspot om je weekend te beginnen: overnachten in het hotel of eten in het restaurant is ook een optie. Dagelijks open tot in de late uurtjes.

Tel +32 (0) 11 22 47 99

Leopoldplein 7
3500 Hasselt
www.c-bar.be
Open: dagelijks vanaf 8.00

CORDA BAR

Deze bar ligt op de Corda Campus, een gedreven business community voor tal van innoverende bedrijven en start-ups. Het bruis van de energie in deze bistro waar mensen mekaar ontmoeten en inspireren, samen iets drinken en eten, zowel tijdens een familiediner of tijdens een businessmeeting. De bistro is zo veelzijdig als de vaste klanten. Je kunt er, naast van je cocktail te genieten in de late uurtjes, ook terecht voor een lunch in Corda Cuisine, voor een lekkere koffie en ontbijt in de Corda Latte of de Corda Catering inschakelen voor al je feesten.

Tel +32 (0) 11 41 30 50

Kempische Steenweg 311/0.03
3500 Hasselt
www.cordabar.be
Open: dagelijks

DITO WIJNBAR

De immer vriendelijke Linde en Peter serveren in hun kleinschalige wijnbar zo'n 250 wijnen van over de hele wereld. Elke maand selecteren ze een nieuwe wijnstreek, met zo'n 20-tal wijnen die je per glas kan bestellen. Wij vielen er binnen toen Catalunya uitgebreid werd voorgesteld. Een gedurfde witte blend, de Siquella Clos, kon qua neus alvast bekoren. De rode wijn van het moment was de Italiaanse Non Confunditur Argiano: zachte tannines en een heerlijk lange afdrank. Met een bordje kazen, charcuterie of bruschetta erbij, een uitgelezen plek om te aperitieven aan democratische prijzen.

Tel +32 (0) 11 91 70 95

Schrijnwerkersstraat 8
3500 Hasselt
www.wijnbardito.be
Gesloten: dinsdag en woensdag

EL BOCADO

Werkelijk de lekkerste gehaktballetjes van heel Hasselt begeleiden de Spaanse en Portugese wijnen, cava's, cocktails en sterke drank op dit adresje. Hier eet je prima nacho's met verse guacamole of andere huisgemaakte tapas. Voor de liefhebbers ook een ruime keuze aan fijne Spaanse vleeswaren: heerlijke Jambon Ibérico. En de patatas bravas zijn om je vingers bij af te likken. Ook kleine kinderen voelen zich hier grote gasten.

Tel +32 (0) 11 87 43 33

Dokter Willemsstraat 10
3500 Hasselt
www.elbocado.be
Gesloten: zondag

KOKS & TALES

Rob Biesmans, een bartender met tonnen ervaring, opende de eerste echte cocktailbar in Hasselt. Je voelt je er meteen thuis door het vintage sfeertje met fijne muziek, comfy zetels en verleidelijke geuren. De kaart is een mix van klassiekers en eigen creaties zoals de Ipanema Swizzle (cognac, passievrucht en angostura bitters) of de erg populaire Lazy Red Cheeks (met verse limoen-infusies), die in het weekend vlotjes over de toog gaat. Bovendien inspireert de barman zich graag op jouw smaak voor de perfecte cocktail op maat en terwijl je aan je glas nipt, kan je genieten van hapjes van The Foodmonkeys. Wil je zelf cocktails leren shaken? Volg dan eens een workshop. Reserveren is in het weekend een must in deze superhippe cocktailbar, want er is maar plaats voor 30 personen.

Tel +32 (0) 11 322 542

Schrijnwerkersstraat 9
3500 Hasselt
www.koksandtales.com
Gesloten: maandag

MIXTA DRINKS & BITES

De 'Poppy Punch' zei ons wel iets, vooral omdat er een geheim ingrediënt in zat. En we konden deze cocktail met bloedappelsiensap, limoen, Captain Morgan's spiced rum en mixta's geheime ingrediënt -jenever, dus- zeer op prijs stellen. Er is slechts een beperkte cocktail & ginkeuze maar die is wel goed te combineren bij sommige warm & cold bites. Tof ingericht zaakje dat je een heus vakantiegevoel biedt –zeker in de zomer op het terras voelt Ibiza niet veraf. De ultieme foodsharing experience noemen ze het zelf.

Tel +32 (0) 11 25 15 02

Zuivelmarkt 10
3500 Hasselt
www.mixta.be
Gesloten: zondag en maandag

SKYLOUNGE

Hasselt in the sky, with diamonds. Op de 18de verdieping van het Radisson Blu Hotel kan je altijd, ook als niet-hotelgast, een kijkje nemen op deze bewegende stad. Het is werkelijk een adembenemend panorama. In de verte zie je zelfs de Japanse Tuin liggen. Een uitgebreide wijn- en champagnekaart, heerlijke cocktails en wat tapas zorgen voor een heus citytrip-gevoel. Het shoppinghart van Hasselt bevindt zich vlak om de hoek. Je kan er -mits tijdige reservatie - brunchen op zondag.

Tel +32 (0) 11 77 00 00

Radisson Blu
Torenplein 8
3500 Hasselt
Open: dagelijks

CHEFS AAN HUIS & CATERING

CREATIEF CULINAIR ATELIER - MARIO HOLTZEM

Het Creatief Culinaire Atelier staat onder leiding van topchef Mario Holtzem, één van de leidende Belgische cateringchefs. Mario is een meester in de fusion kitchen en combineert feilloos gedurfde en vernieuwende smaken. Hij doet aan homecooking, geeft demo's en leidt feesten in Hangar 58 of in de Tiendenschuur Herkenrode.

Tel +32 (0) 478 33 77 19

www.creatiefculinairatelier.be

HOME COOKING - FABIENNE CUSTERS

Fabienne Custers is een fervente aanhanger van vegucation, flexitarisme, de macrobiotische en de Oosterse keuken. In combinatie met haar omzwerpingen in Thailand, Frankrijk, Nieuw-Zeeland en Australië en haar leerschool in het Scholteshof en Kasteel Saint-Paul zorgt dat bij elk van haar gerechtjes voor een bomexplosie van gezonde smaken in je mond die nog goed zijn voor je lichaam ook. Op tijd reserveren voor haar homecooking is een must.

Tel +32 (0) 11 21 47 74

Pater Raskinstraat 18
3512 Hasselt (Stevort)
www.fabiennebusters.be

CHOCOLATIERS

BOON - THE CHOCOLATE EXPERIENCE

Patrick Mertens is een chocoladekunstenaar pur sang. In 2005 richtte hij samen met zijn vrouw Inge Lijnen het chocoladehuis Boon op. Deze artisanale chocolatier werkt volgens de seizoenen: fruit- en bloemensmaken in de zomer, nootjes, kruiden of karamelsmaken in de winter. De pralines liggen netjes in piramides gestapeld, allen met een goudstipje of net sober versierd door de meester zelf of door chocolatier Tom Theysmans. Gastvrouw Evelyn Deswert verwelkomt je warm in de gezellige huiskamer van dit restaurant. Keuze genoeg uit de grand-cru-koffies, de lattés, de vele theesoorten en de meer dan veertig verschillende chocoladedranken. En in de zomer zijn de jiscappuccini en ijsthee een must! Zelf pralines leren maken kan ook via de Boon Academie.

Tel +32 (0) 11 42 21 99

Paardsdemerstraat 13
3500 Hasselt
www.chocoladehuisboon.be
Gesloten: zondag en maandag

NEUHAUS

Net 105 jaar geleden ontwikkelde Jean Neuhaus in Brussel de eerst gevulde chocolaatjes en doopte ze: pralines. Drie jaar later ontwikkelt hij samen met zijn vrouw de eerste geschenkdoo's voor pralines: de ballotin. Het betekende een grote omwenteling in de chocoladesector. Vandaag de dag is Neuhaus actief in 50 landen en 1500 verkooppunten. Het gamma telt ondertussen 60 pralines waaronder Bonbon 13 en Astrid, de oudste en nog steeds populaire pralines van het huis die in 1937 werden gecreëerd. De Caprice en de Tentation werden speciaal voor de Expo '58 ontworpen: uiteraard allemaal te koop in Hasselt.

Tel + 32 (0) 11 23 28 38

Hoogstraat 14
3500 Hasselt
www.neuhaus.be
Gesloten: Zondag

HASSOLATÉ

Hassolaté ligt in een van de gezelligste straatjes van Hasselt: namelijk het Maastrichterstraatje. Het winkeltje heeft wel 100 soorten pralines in de toog liggen. Er zijn veel streekproducten te koop zoals 'Revolution Tea' of koffie van de Limburgse koffiebrandrij 'De Gulden Tas' of 'Hasseltse Jenever' van stokerij Wissels. En het betere snoepgoed 'Les Mâitres Confiseurs' niet te vergeten! Ook een ruim aanbod van wijnen en champagnes aanwezig.

Tel +32 (0) 11 35 36 99

Maastrichterstraat 2
3500 Hasselt
www.hassolate.be
Gesloten: zondag

LEONARDUS

Geen beter adres om frivole chocoladevormen of andere zoetigheden te bestellen dan bij dit team van creatieve bakkers en chocolatiers. Proef zeker hun 24 soorten pralines (waaronder suikervrije) en de huisgemaakte speculaas. Voor moederdag of Sinterklaas kan je smullen van supertoffe hakken of schoenen. Dit team zet werkelijk jouw gekste ideeën om in een smakelijke en artistiek ogende taart. Nergens eerder troffen we zo'n grote keuze aan donuts aan. De kleuren van de gebakjes sieren de toonbank als in een schilderij.

Tel +32 (0) 11 25 50 34
+32 (0) 11 75 34 77

Overdemerstraat 29 &
Vismarkt 11
3511 Kuringen & 3500 Hasselt
www.bakkerijleonardus.be
Gesloten: maandag (in Hasselt ook op zondag en feestdagen)

COCKTAILCATERING

LIQ

Een feestje is zoveel leuker met een tasty cocktail in de hand. Dat hebben ze goed begrepen bij LIQ, een exclusieve cocktail catering service. In de zomer vind je hen terug op Pukkelpop of Spa-Francorchamps, maar ze vrolijken ieder ander event op met de meest smaakvolle en originele cocktails. En of het nu gaat om hun cocktailworkshops of bartendertrainingen, bij LIQ draait alles rond plezier en nieuwe smaken ontdekken.

Tel +32 (0) 493 67 44 26

Genkersteenweg 204
3500 Hasselt
Open: op aanvraag

SIPSNSODA

Sipsnsoda, een team van gedreven bartenders, wil kostbare momenten nog meer memorabel maken. Het brein achter dit cocktail-catering-concept is de jonge wolf Thomas Janssens die zijn opleidingen in Italië en Londen volgde. Hij werkt intussen voor zowat alle grote spirit-merken, maakt er boeken voor en geeft hen zelfs tips, omdat hij via zijn cocktailfeestjes aan huis opstak wat de mensen écht graag drinken. Zijn eigenzinnige en kwalitatieve cocktails, verrassen en prikkelen alle zintuigen. Je kan hem en zijn team bartenders boeken voor unieke barmomenten bij je thuis of voor een workshop op hun locatie waar je trouwens in de nieuwe Experience Store alle spirits even kunt proeven en zelf je mini-cocktail creëren, vooraleer je een aankoop doet.

Tel +32 (0) 479 63 17 75

Capucienenstraat 3
3500 Hasselt
www.sipsnsoda.com
Open: op aanvraag

DELICATESSEN & TRAITEURS**CHOOOSY & DELICIOUS – VIVIANE VAES**

Van voedselallergie tot gastronomie. Heb je een glutenallergie of lactose-intolerantie, dan ben je bij chef Viviane aan het juiste adres om dat helemaal te vergeten tijdens je gastronomisch menu. Viviane biedt naast workshops en opleidingen gluten- en lactosevrije pakketten aan om thuis te koken. In de sint- en kerstperiode leer je samen met je kids hoe je een lekker peperkoeken huisje of sinterklaas speculaas kunt bakken, vrij van lactose en gluten en arm aan suiker. De pakketten en begeleidende kookboeken zijn online te koop.

Tel +32 (0) 496 12 61 14

Vilstraat 6
3511 Hasselt
www.choosy-delicious.be
Open: op aanvraag.

HANS BARBAIX TRAITEUR & CATERING

Geen lekkerder stoofvleesbereiding dan die van oma -en we deden de test al op veel plekken- maar chef Hans Barbaix weet als de beste hoe stoofvlees op grootmoeders wijze bereid moet worden. Net zoals zijn wortelpuree. Elke weekdag kun je in deze traiteurzaak & superette in de Sint-Katarinawijk terecht voor een prima dagschotel, inclusief een nagerechtje. Leveren aan huis kan ook. Ook voor de catering van je feest of voor een workshop kan je bij deze uitstekende kok terecht.

Tel +32 (0) 11 23 19 33

Sint Katarinaplein 10-12
3500 Hasselt
www.hansbarbaix-catering.be
Gesloten: zondag en maandag

IL PASTICCIO

Italië-liefhebbers zijn hier helemaal op hun plek voor dagvers 'Italian Food'. Zorg thuis voor een toptafel met deze meeneemgerechten. Maar ter plaatse genieten kan van specialiteiten zoals de parmigiana van aubergines of de lasagna met verse zalm. Eerlijke, pure authentieke gerechten tegen democratische prijzen. Heerlijke tiramisu trouwens. En een voortreffelijke carbonara.

Tel +32 (0) 11 26 19 39

Maastrichterstraat 72
3500 Hasselt

LA GASTRONOMIA

Als het om Italiaanse specialiteiten gaat, is deze zaak een begrip in Hasselt. Uit Jeanine Evens' keuken komen grote schalen Italiaanse pastagerechten die naargelang het seizoen, wisselen en haar overheerlijke pizza moet je echt eens geproefd hebben. De winkel biedt een ruime keuze aan Italiaanse wijn, zoetigheden grappa, olijfolie en balsamico-azijn. Enkel open op donderdag, vrijdag en zaterdag.

Tel +32 (0) 11 24 22 80

Minderbroederstraat 40
3500 Hasselt
Gesloten: van zondag t/m
woensdag

OATS

Frisse, pure en bio-afhaallunches, garandeert Marijke van Oats die haar liefde voor haverhout ooit opdeed tijdens een levensjaar in Hastings-on-Hudson. Kraakverse ingrediënten en seizoensgroenten spelen de hoofdrol in de lekker gekruide gerechten. Bij Oats geven ze je onbewust hedendaagse inzichten mee over krachtvoer zoals volle granen, peulvruchten, noten en pitjes in de afhaallunches, die je elke werkdag op bestelling of op maat kan afhalen tussen 12.00 en 13.30 uur. Of bestel een Oats picknickmand in de zomer om in het stadspark op te smullen. Havermoutrisotto met boontjes, oesterzwam en spinazie staan bijvoorbeeld op het menu als een grote of een kleine lunch. Een dessertje is een extra optie.

Tel +32 (0) 11 68 04 58

Toekomststraat 20
3500 Hasselt
Regio: Hasselt
www.oats.be
Open: dinsdag t/m donderdag

PUUR C

Traiteur Puur C werkt enkel met pure en verse producten. Even geen zin om te koken? Probeer dan hun dagverse kant-en-klare maaltijden, pasta's en ovenvers belegde broodjes. Hun gebraden kippetjes zijn om de vingers bij af te likken. Gemakkelijk online besteld en steeds met een grote glimlach bediend. Je kan ze boeken voor je homecooking.

Tel +32 (0) 470 46 46 24

Genkersteenweg 110
3500 Hasselt
www.puur-c-traiteur.be
Gesloten: maandag

SAVILLA

Savilla is de zaak van Juan Luis 'Zo proeft Spanje' die met een tweede zaak naar de Havermarkt uitweek, kreeg een nieuwe naam en nieuwe uitbaters. Nog steeds vind je hier een ruime keuze aan ambachtelijke Spaanse en Italiaanse kazen, charcuterie, tapas, brood en wijn. Er zijn lekkere broodjes verkrijgbaar: dagverse bocadillos en de Baskische pintxos. Je kan hier een tapasavond organiseren en geschenkmanden of een Zuiderse aperitiefschotel bestellen.

Tel +32 (0) 11 91 52 19

Badderijstraat 21
3500 Hasselt
www.savilla.be
Gesloten: zondag en maandag

PEAS

Veganistisch: dit woord roept associaties op van geiten-wollen-sokken en onsmakelijke supergezonde gerechten of desserts. Maar niets van dit alles bij Peas. Alle bites zijn kraakvers en knapperig lekker. Verse creatieve salades en pasta's. En wow, wat een Peas Burger. Heerlijke frambozenkaascake en cinnamon rolls. Zeker eens de 6 smaken-desserts proeven, of waarom niet de gluten- en lactosevrije desserts: echte smaakbommen. Een topadres!

Tel +32 (0) 468 35 89 91

Notelarenstraat 78
3500 Hasselt
www.peashasselt.be
Gesloten: maandag

GROENTEN & FRUIT

NICO FRUIT

Voor fruit en groenten die rechtstreeks van het veld komen, ben je bij Nico aan het juiste adres. Niet alleen is de smaak op niveau, de kwaliteit kraakvers maar ook het aanbod is ruim! Alle meeneemgerechten worden vers in eigen keuken bereid: zoals vidé, lasagne, kwark, quiches, soepen, frisse en fruitsalades.

Tel +32 (0) 11 22 88 25

Maastrichtersteenweg 153
3500 Hasselt
Gesloten: donderdag en zondag

'T BIOKRUIDENIERKE HASSELT

Hasselaars die houden van gezond eten, vinden al jaren de weg naar natuurvoedingswinkel 't Biokruidenierke. Je vindt er niet alleen biovoeding, maar natuurlijke verzorgings- en onderhoudsproducten en zelfs ecologisch verantwoorde kleding en slaapartikelen.

Tel +32 (0) 11 22 63 91

Sint-Truidersteenweg 22
3500 Hasselt
www.biokruidenierke.be
Gesloten: zondag en maandag

'T VITAMIENTJE

Meer plantaardige producten, minder dierlijke... de nieuwe voedingsdriehoek is niks nieuws voor het Vitamientje. Al twee generaties lang verkoopt dit hecht familiebedrijf dagverse groenten en fruit op de Havermarkt. Hun visie van versheid en kwaliteit blijven ze na al die jaren trouw en dat weten de klanten ook. Die komen er trouwens ook over de vloer voor een ruim assortiment aan noten en gedroogde vruchten, sappen en rauwkostsalades.

Tel +32 (0) 11 22 71 20

Havermarkt 17-19
3500 Hasselt
www.vitamientje.be
Gesloten: zondag

'T SPRUITJE

't Vitamientje opende al snel een tweede vestiging om Hasselt te voorzien van zijn dagelijkse portie groenten en vers fruit. Hier kom je graag voor de authentieke sfeer van een specialiteitenwinkel. Bovendien biedt de centrale ligging op de Demerstraat geen excuses meer om je vitaminen elders te gaan zoeken.

Tel +32 (0) 11 26 16 26

Demerstraat 56
3500 Hasselt
www.vitamientje.be
Gesloten: zondag

IJS

CRÈME DE LA CRÈME

Ook in het buitenland hebben ze deze Hasseltse ijsmakers ontdekt en smullen ze volop van hun tientallen soorten sorbets, roomijs en frozen yoghurt. Product Crème de la Crème omschrijft zijn lekker zelfbereide ijs als Belgian Super Premium Quality Ice Cream. Onze favorieten? Sorbet van mango, yoghurtijs met aardbeistukjes, en roomijs met gezouten karamel.

Tel +32 (0) 11 20 13 94

Hellebeemden 3
3500 Hasselt
www.cremedelacreme.be

CREMERIE VALVEKENS

Het artisanale schepijns van Cremerie Valvekens, gemaakt van verse hoefemelk, lokt mensen van Hasselt en ver daarbuiten naar de stad. Al sinds 1939 is deze gevestigde waarde razend populair voor een verfrissend bolletje ijs in de zomer. En in de winter gaan de ijstaarten even vlot over de toog. Binnen kan je gaan genieten van hun pannenkoeken of Brusselse wafels van het huis.

Tel +32 (0) 11 22 36 76

Aldestraat 16
3500 Hasselt
www.cremerievalvekens.be
Gesloten: donderdag

'T KREMMEKE

In de zomer is een team van maar liefst tien studenten nodig om de fans van hun heerlijke huisgemaakte ijsjes te kunnen bedienen. Daar kan je dan van smullen op hun ruime en gezellige terras. Het geheim van de smeuge en zachte structuur van hun ambachtelijk ijs zit in hun oude traditionele cattabriga machines. Die verwerken trouwens enkel natuurlijke grondstoffen, waar mogelijk aangekocht bij plaatselijke fruitelers. Vanaf vijf liter kan je eender welk fruit of ingrediënt in je ijs laten draaien! Onze favorieten? Cookies, banaan en chocolade met echte Callebaut.

Tel +32 (0) 11 59 61 10

Kolmenstraat 51
3512 Hasselt (Stevoort)
www.tkremmeke.be
Gesloten: maandag en dinsdag
(behalve van juni t/m augustus)

LUCIANO'S SWEETART

Al bijna 40 jaar bereiden ze bij Luciano's SweetArt artisanaal roomijs. Na omzwingingen via Genk en Hasselt, streek de zaak 15 jaar geleden neer in Sint-Lambrechts-Herk. Daar maken ze nu niet alleen heerlijk vers roomijs, maar ook creaties in biscuit, ijstaarten en cupcakes. De focus ligt echter op ijs. Dat wordt op Italiaanse wijze vervaardigd met natuurlijke, kwaliteitsvolle, échte ingrediënten zonder toevoegingen. In de zomer staan er maar liefst 24 smaken op de kaart. Je kan je ijsje ter plekke oplikken op het terras, maar meenemen is mogelijk. Interessant zijn de thematische taarten: bruidstaarten, prinsesstaarten, verjaardagstaarten, helemaal volgens jouw wensen gecreëerd voor het perfecte dessert op je feest.

Tel +32 (0) 11 75 55 87

Sint-Truidersteenweg 494
3500 Sint-Lambrechts-Herk
www.lucianos-sweetart.com
Open: vrijdag, zaterdag en zondag

KAASWINKELS

DOMUS CASEI

In hartje Hasselt ligt Domus Casei, een kaashuis dat absoluut thuishoort in de 'Stad van de Smaak'. Uitbater Christophe leerde de stiel van zijn ouders en grootouders. Zijn liefde voor kaas merk je aan een zorgvuldige selectie van verschillende karakterkazen, waarvoor hij zelfs naar de vroegmarkt Rungis in Parijs trekt. Naast kazen, uit voornamelijk rauwe melk, verkoopt Christophe een klein assortiment zware bieren, wijnen, kruiden, oliën en andere eetwaren die perfect bij een blokje kaas passen.

Tel +32 (0) 11 18 76 53

Maastrichterstraat 69
3500 Hasselt
www.domuscasei.be
Gesloten: zondag en maandag

'T HOEVEKE

Christiane baat al dertig jaar met veel passie en enthousiasme 't Hoeveke uit. Alle kazen komen vers van bij de boer of ambachtelijke kaasmakerij, een ideale garantie voor de kwaliteit. Onder het ruime aanbod zijn er kazen uit Spanje, Portugal, Frankrijk en de Ardennen te verkrijgen. Naast kaas kopen en verkopen, maakt Christiane samen met haar buurtbakkerij Vanbrabant kaas- en ontbijtbuffetten op aanvraag. Het ambachtelijke brood van Vanbrabant met de kaas van 't Hoeveke vormen een match made in heaven.

Tel +32 (0) 11 25 34 17

Kuringersteenweg 29-31
3500 Hasselt
Gesloten: dinsdag en woensdag

KOFFIEBARS

SHANTI BEANS

Een van de eerste echte koffiehuizen van de stad. Shanti betekent rust en dat is precies wat je vindt in deze knusse koffiebar met vintage interieur en warme vibes. Bovendien zorgt kersverse uitbater Sven voor iedereen die hier binnenkomt met evenveel passie. Na zes jaar nog steeds een succesformule in de meest alternatieve straat van Hasselt.

Dorpsstraat 43
3500 Hasselt
Gesloten: zondag en maandag

KING KONG COFFEE

Hippe en goедdraaiende koffiebar met veel liefde gerund door een gepassioneerd Hasseltse koppel. Originele koffiebereidingen, ook met sojamelk mogelijk. Door de week erg populair bij studenten. In het weekend veel artiesten of shoppers. Hun bonen komen van de Antwerpse branderij Caffénation, die direct aankoopt bij koffieboeren. Marc en Gemma geloven niet alleen in eerlijke handel, maar ook in eerlijke prijzen.

Tel +32 (0) 496 15 19 45

Maastrichterstraat 58
3500 Hasselt
www.kingkongcoffee.be
Gesloten: zondag en maandag

MUCHO GUSTO

Roel Driesen, Belgisch Kampioen koffieproeven 2010, is de barista van deze gezellige koffiebar waar hij in een Oosters aandoend sanseveria-interieur boeiende koffievariëaties creëert. Hij legt je alles uit over het perfecte huwelijk tussen koffie en melk, maar is de meester van de 'slow koffie' of chocoladebereidingen. Zijn ultieme droom? Zelf koffie verbouwen. Ondertussen houdt hij het op zelf roosteren en schenken van zijn eigen 'specialty koffie'. In de zomer kan je een zonnestraal meepikken op het kleine terras.

Tel +32 (0) 474 94 56 94

Zuivelmarkt 44
3500 Hasselt
www.muchogustocoffee.be
Gesloten: eerste maandag van de maand (behalve tijdens de vakantie)

COFFEE CAFÉ

Jeroen en Katja, twee ex-collega's met een horecamicrobe, ontdekten hun passie voor koffie op het werk. Na een barista-opleiding en een citytrip naar New York, ontstond het idee voor Coffee Café. Dit gezellige koffiehuisje met een knipoog naar grootmoeders tijd is na zes jaar uitgegroeid tot een vaste waarde voor liefhebbers van speciale koffiebereidingen en verse chocolademelk. Wij probeerden er de sweet cholula, een lekkernij waarbij mini-marshmallows wegsmolten in onze warme choco en de heavenly hazel latte macchiato was de moeite. Vergeet zeker niet te proeven van hun zelfgemaakte taarten en gebakjes. Een echte aanrader: de hazelnootcake met witte choco.

Tel +32 (0) 11 23 24 74

Badderijstraat 6, 3500 Hasselt
www.coffeecafe.be
Gesloten: zondag

SWEET COFFEE

Unieke recepturen van zoet tot hartig. Mogelijkheden tot een barista-opleiding. Maar gelukkig is dit een gezellige pitstop voor je koffie, thee, ontbijt of lunch. We probeerden de latte vanilla, caramel, hazelnut, crème brûlée en speculaas: perfecte bereiding van de zussen Julie en Nathalie Bronckaers. Heerlijk was de breakfast waffle: een Brusselse wafel met kokosyoghurt, vers fruit en geroosterde kokosvlokken. Alles kan met sojamelk of suikervrije siroop. Iedere week een andere koffiebereiding.

Tel +32 (0) 11 26 26 50

Botermarkt 15
3500 Hasselt
www.sweet-coffee.be
Gesloten: zondag

TARTE TATIN

Wil je helemaal tot rust komen alsof je in je eigen sofa zit met een kopje koffie en een stuk taart erbij? Ga dan naar Tarte Tatin. Dit taarthuisje in het centrum van de stad is supergezellig en de huisgemaakte taarten zijn er werkelijk heerlijk. De tarte tatin is helemaal zoals het hoort met lekker zoete appeltjes en de chocoladetaart is gewoonweg zalig. Drink er een kopje verse thee bij, de keuze is royaal, of bestel een grote mok Maes-koffie. Uitgebreid ontbijten of lunchen is mogelijk. Toffe poëzie-avonden ook.

Tel +32 (0) 11 75 67 62

Walputstraat 19
3500 Hasselt
www.tarte-tatin.be
Gesloten: dinsdag

SLAGERS

SLAGERIJ BREPOELS

Keurslager Frans Brepoels mag dan wel in 2017 na 32 jaar de fakkel hebben doorgegeven aan zijn vroegere slagershulp Thierry Geerts en verkoopster Mieke Vanderstraeten, topkwaliteit vind je hier nog elke dag. Want samen met de drang naar innovatie en verbetering van het productaanbod, is dat het waarmerk van een echte keurslager. Hoe dat smaakt, kun je gaan ontdekken bij Slagerij Brepoels op de Zuivelmarkt in Hasselt, met fantasierijke hapjes als bruschetta met brie en zalm, Thaise kerriesoep met garnalen en andere soepen per liter, zuiderse kalfstournedos, zeewolf in witte wijn en nog meer van dat lekkers ... Oh ja, vergeet zeker niet hun Hasseltse paté te proberen.

Tel +32 (0) 11 22 10 47

Zuivelmarkt 15
3500 Hasselt
www.keurslager.be/brepoels
Gesloten: zondag en maandag

SLAGERIJ OOSTERBOSCH

Er gaat niets boven een lekker stukje vers vlees: dat is de filosofie van Freddy en Johan, de broers die samen de drijvende kracht zijn achter Slagerij Oosterbosch. Daar laten ze zelfs hun slaap voor: elke dag staan ze om vijf uur op om alleen het beste vlees in hun vitrines te krijgen. Hun assortiment is letterlijk erg breed: ze hebben hun toonbank van zeven meter naar achttien meter uitgebreid. Je vindt er vers vlees allerhande, maar ook charcuterie, kazen, dagschotels, pasta's en quiches. Alles is vers, huisgemaakt en erg lekker. En dat merk je aan de bijna lege toeg op het einde van de dag.

Tel +32 (0) 11 22 12 86

Havermarkt 21
3500 Hasselt
Gesloten: zondag

SLAGERIJ TANS

Aan de rand van de Katarinawijk is Slagerij Tans een baken van kwaliteit. Je vindt er een rijke, overheerlijke selectie aan verse, huisbereide vleessoorten. Hier wordt alles met zoveel liefde voor het vak gemaakt, dat kenners die er 's middags hun lunchbroodjes komen bestellen, zonder morren in de rij die vaak tot buiten staat, aanschuiven.

Tel +32 (0) 11 22 39 01

Maastrichtersteenweg 93
3500 Hasselt
Gesloten: zondag

SLAGERIJ TRAITEUR VANDENBOSCH

Het slagersvak zit al generaties in de familie Vandenbosch. Zo versnijden de broers zelf het verse vlees en benen ze het ter plekke uit – kwestie van beter zicht te hebben op de versheid van hun waren. Proef zeker eens van Angus beef uit Schotland, Argentijnse steak of Blonde d'Aquitaine. Nog een aanrader: een gezelligheidsschotel: de Breugheliaanse, Italiaanse of kaasschotel – elk op geheel eigen wijze. Geen zin om zelf te koken? In de gezellige bistro kun je terecht voor prima zelfbereide snacks en maaltijden. Of je gaat gewoon voor een meer dan compleet ontbijt met onder andere homemade ham, vers seizoensfruit en een glaasje bubbels.

Tel +32 (0) 11 25 42 05

Diestersteenweg 200
3510 Kermt (Hasselt)
www.slagerij-vandenbosch.be
Gesloten: zondag en maandag

SLAGERIJ & TRAITEUR QUETIN

'Als slagers zwijgen, spreken de worsten,' is een lijfspreuk van Slagerij Quéting. Als oudste zoon van Jean-Marie en Rita kreeg Fré Mestré de vleesbusiness met de paplepel ingegoten. Fré is de motor in het werkhuis: samen met zijn uitbeneders zorgt hij ervoor dat elke stukje vlees dat verwerkt wordt van superieure kwaliteit is. Broer Anthony staat garant voor de rest van het werk. De twee broers startten ook een online vleesbesteldienst: barbecue-butler die tot in de perfectie al je buffetten en barbecues verzorgt. Je kan er ook terecht voor dry-aged rundvlees zoals Limousin en Rubia Gallega. Voor de echte smaakbeleving laat het team het vlees rijpen in een speciale koelcel.

Tel +32 (0) 11 22 32 92

Maastrichterstraat 14
3500 Hasselt
www.quetin.be
www.barbecue-butler.be
Gesloten: zondag

STREEKPRODUCTEN

NATIONAAL JENEVERMUSEUM

Samen met Modemuseum Hasselt en Het Stadsmus, heeft het Nationaal Jenevermuseum de krachten gebundeld in een toekomstig 'museumbeleidsplan'. Doel: nog meer mensen verbinden met elkaar en met Limburgs erfgoed. Toch blijft het Jenevermuseum – een 19de-eeuwse Kempische stokerij in het hart van Hasselt – vooral een plek waar je interactiever dan ooit kunt leren hoe je jenever stookt, schenkt, drinkt en bewaart. Je kan er uiteraard tal van jeneveren en andere streekproducten kopen. Proef bijvoorbeeld eens van Goudwater, een nieuwe authentieke likeur (mét consumeerbare, zwevende flinterdunne stukjes bladgoud) met onder andere citrusvruchten, karwijzaad en rozenwater.

Tel +32 (0) 11 23 98 60

Witte Nonnenstraat 19
3500 Hasselt
www.jenevermuseum.be

LEKKER LIMBURGS

Dé centrale plek voor al je aankopen van authentieke streekproducten uit heel Limburg. Koop hier bijvoorbeeld Maaslandse knapkoek, Hasseltse jenever, Kempense heidebitter of Loonse perenstroop. Kun je niet kiezen? Geen probleem met de rijkelijk gevulde geschenkpakketten vol Limburgse lekkernijen, al dan niet gesorteerd per streek. In voor een nieuwigheid? Ga voor Will's Magic Yacon Pickles met yacon uit Kinrooi of advocaat van De Korhaan uit Hechtel.

Tel +32 (0) 11 87 13 54

Limburgse Specialiteiten en Delicatessen
Kuringersteenweg 161
3500 Hasselt
www.lekkerlimburgs.be

MAES KOFFIE

Koffiespecialzaak Maes, opgericht in 1958, is nog steeds een familiebedrijf en ondertussen is Maes Koffie officieel erkend als streekproduct onder de naam 'koffie uit het land van Loon'. De strenge selectie en het toezicht bij de aankoop van de ruwe koffie plus de ambachtelijke manier waarop de bonen nog steeds door eigen meesters worden gebrand in de eigen koffiebrandery in Hasselt, maakt dat Maes Koffie een echt kwaliteitsproduct is. Behalve koffie kun je in de Maes koffiewinkels koffieaccessoires kopen: porselein, espresso- en koffiezetstoelsetten, thermosflessen, melkcups en natuurlijk bijpassende koekjes.

Tel +32 (0) 11 27 32 72

Koning Albertstraat 43 &
Maastrichterstraat 8
3500 Hasselt
www.maeskoffie.be
Gesloten: zondag

VIS

LOBSTER

Lobster is dé snoepwinkel van de zee voor fans van kraakverse vis en schaaldieren. Al drie decennia vind je deze zaak -die zich focust op lekkere, verse Noordzeevis en aanverwante bereidingen- op de Fruitmarkt in Hasselt. De naam is niet lukraak gekozen: je vindt er een heus homarium met levende kreeften en uiteraard tal van kreeftbereidingen, zowel warm als koud. Probeer zeker eens de andere huisspecialiteiten, zoals paella, vissoep, kabeljauw royal... Uiteraard allemaal in huis bereid. Al dat lekkers kun je meenemen of ter plaatse proeven.

Tel +32 (0) 11 22 99 95

Fruitmarkt 12
3500 Hasselt
Gesloten: zondag en maandag

WIJNHANDELS & STERKE DRANKEN

HASSELT MILLÉSIME

In Millésime vind je niet alleen een uitgebreid aanbod aan wijnen exclusief voor België en Luxemburg, maar ook enkele topmerken uit Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, Spanje, Frankrijk, Italië en Australië. Oorspronkelijk was dit de wijn-divisie van Distillerie Fryns, dat een traditie heeft in wijnverkoop sinds 1887. Michel Fryns zag het potentieel, en verzelfstandigde de afdeling tot een apart bedrijf. Geen slechte keuze, want Hasselt Millésime groeide uit tot de een van de grootste groothandelaars in wijnen van België. De aanpak is professioneel, de selectie is all-round, waardoor Hasselt Millésime een perfecte one-stop shop is voor veeleisende wijnkenners.

Tel +32 (0) 11 28 19 57

Ekkelgarden 6a
3500 Hasselt
www.hasseltmillesime.be

WIJNEN JOS APPERMONT

Bij Jos Appermont - wijnman in hart en nieren - loodsen ze je met plezier en kennis van zaken door de subtiele, complexe belevingswereld van de wijn. De uitvalsbasis voor de wijnhandel zijn de klassieke wijnlanden: Frankrijk, Italië, Spanje en Portugal. Maar smaak kent geen grenzen, dus kanjers uit nieuwe wijnlanden als Australië, Zuid-Afrika en de VS worden er naar waarde geschat. Je vindt er proefpakketten voor een aangename kennismaking met fijne wijnselecties en je kan je smaakpapillen verrassen met nieuwe wijnen. En degustaties natuurlijk.

Tel +32 (0) 11 28 34 34

Olmestraat 7
3500 Hasselt
Mobiel +32 (0) 496 80 55 28
www.wijnenjosappermont.be
Gesloten: zondag en maandag

WIJNHANDEL LUC BOLLEN

Uitgelezen Franse en Spaanse wijnen, champagnes en cava's, sherry's en porto's, calvados en cognacs: dat is nog maar het halve verhaal van Wijnhandel Luc Bollen. Want behalve wijnhandel is 'In de Windmolen' -net buiten Hasselt centrum- ook een authentiek Vlaams restaurant en taverne gelegen in een (hoe kan het ook anders) oude molen, waar je kan genieten van typische streek- en seizoensgebonden gerechten. Uiteraard is er een meer dan mooie wijnkaart én zelfgemaakte Gin Bo Bo. Neem de tijd om al dat lekkers per glas te proeven en waan je in deze sfeervolle hoeve even terug in de tijd van weleer.

Tel +32 (0) 11 22 31 63

Casterstraat 46
3500 Hasselt
www.wijnhandellucbollen.be
Gesloten: woensdag en donderdag



Limburgse gastvrijheid

in een **moderne setting**
met uitzicht op een **Oude Stad**
temidden het **Bokrijks** groen

HangAR58 en het marktplein van de Oude Stad vormen tezamen een unieke **all seasons** eventlocatie voor uw bedrijfsfeest, seminarie, expo, exclusief huwelijk ... van 250 tot 5.000 genodigden. Gecombineerd met het aangrenzende Openluchtmuseum, de swingende Sixties en de speeltuin van Domein Bokrijk, is HangAR58 eveneens de ideale uitvalsbasis voor uw familiedag, mét ruime verlichte en verharde parking.

HANGAR58



WWW.HANGAR58.BE

Herkenrodeplein5 | Genk | +32(0)476 83 02 61 | ann.weijs@hangar58.be



Gault & Millau

LEKKER LIMBURG GENK, CREATIEVE HOTSPOT



GENK
CREATIEVE
HOTSPOT

GENK

GENK

DE KRISTALIJN 16,5/20 

Tel +32 (0) 89 35 58 28


Wiemesmeerstr. 105
3600 Genkgesloten maandag zondag
www.stiernerheide.be

Koen Somers houdt van visueel sterk geregisseerde borden waarin florale of kruidige accenten mee zijn zin voor esthetiek onderbouwen. Maar belangrijker is zijn brede productenkennis en kunde om daarmee oordeelkundig en inspirerend gerechten inhoud en body te geven. Voorbeeld daarvan is een tartaar van Angusrund met ansjovis, amarant en parmezaan waarin diverse zoute toetsen voor aangenaam reliëf zorgen. Zeeduivel en kokkels, altijd extra sappig wanneer men die precies en niet te lang gaart, worden daarna aangejaagd met gado gado en tom kha kai met daarnaast in dezelfde Zuidoost-Aziatische sfeer paksoi, bamboescheuten en sojabonen. Dichter bij ons is vervolgens een garnituur van rode biet, rabarber en veldsla bij langoustines of pastinaak, ui en mosterd bij kalfszwezerik. Delicate hoofdproducten komen puur en voldoende geportioneerd op het bord. In De Kristalijn is de keuken net als de bediening joviaal en hartelijk. Gasten worden door beide teams immers gezond competitief verwend.



M : 43 € - 122 €



© Kris Vlegels

LA BOTTE 15/20 

Tel +32 (0) 89 36 25 45

Europalaan 99
3600 Genk dinsdag woensdag zaterdag
 dinsdag woensdag

www.labotte.be



De keuken van Peppe Giacomazza blijft hoge ogen gooien net zoals de aimabele sfeer waarin de gasten ontvangen worden en waarvoor hij samen met jongere broer Gaspare persoonlijk zorg draagt. Zijn gerechten lijken met de jaren nog aan focus en intensiteit te winnen. Ravioli gevuld met burrata en daarbij gebakken eekhoortjesbrood, botersaus en truffel is daarvan het smakelijke bewijs. Net zoals een andere verse pasta bereiding die in een lichte carbonara versie stukjes fazantenfilet met dezelfde paddestoeel verbindt. Bereidingen van ragù, risotto en kalfschenkel gelden in de Italiaanse keuken als de lakmoesproef voor expertise, zin voor verfijning en diepgang. Met deze gerechten onderscheidt La Botte zich dan ook ten volle. Voeg daarbij een sterke selectie van het beste wat Italiaanse wijnbouwers te bieden hebben en men begrijpt dat deze tweede generatie Giacomazza de hoogstaande culinaire cultuur van Italië in ons land een mooie dienst bewijst.

M : 32 € - 79 €

GUSTO **13/20** 

Het strak vormgegeven en warm ingerichte restaurant ligt in het Carbon hotel en zou je zo in elke wereldstad kunnen neerpotten. Uit de keuken komen klassieke gerechten met een creatieve insteek, niet zelden met een pittige of verrissende oosterse toets. Zo kan je als voorgerecht een tom kha kai soep bestellen en als hoofdgerecht een eendenborst Thai style met rode curry, shiitake, aubergine, paksoi en rode paprika. Een bereiding van tonijn krijgt een frisse ponzusaus mee. Ook in het nagerecht, een taartje van aardbei en framboos met mascarpone, zorgen de frisse toetsen van limoen en citroenverbena voor smaakevenwicht. Maar het kan ook klassiek zoals de correct gebakken borst van parelhoen die wordt geserveerd met courgette, artisjok en amandelkroketjes.

M : 39 € - 52 €**Tel +32 (0) 89 32 29 29**Europalaan 38
3600 Genk zaterdag

www.gustocarbon.be


**DE MOLEN****13/20** 

Kan u hier al uw prikkelende vleselijke verlangens botvieren, zoals de website beweert? Dat lijkt lichtelijk overdreven, maar een speeltuin voor carnivoren is deze voormalige Dorpermolen alleszins. Een steak tartaar, een Genks stoofpotje of een huisgemaakte vol-au-vent, het is comfort food dat er bij de vele fans vlot in gaat. Liefhebbers van het échte werk op de grill kiezen uit vier runderrassen, van Belgisch witblauw tot de Baskische selectie Txogitxu en Limousin. Ook een lamsbrochette, spare ribs of een stukje gegrilde kip leveren veel eetplezier op. Frietjes, salade en sauzen worden als aparte supplementen aangerekend. Ook voor niet-carnivoren is er een ruime keuze, van een stukje gegrilde tonijn tot kreeft recht uit het homarium.

M : 25 € - 42,5 €**Tel +32 (0) 89 81 17 77**

Molenstraat 81

3600 Genk

 maandag donderdag zaterdag

www.demolen-genk.be

**PARTAASCH** **13/20** 

Partaasch is Genks dialect voor 'delen' en dus kunnen gasten in deze gastropub in het voormalig hoofdgebouw van de kolenmijn niet alleen kiezen voor een 'klassiek' menu of gerechten van de kaart maar ook voor sharing-gerechten. Die worden opgediend in een trendy decor waarin we nogal wat zwart terugvinden, een referentie naar het mijnbouwverleden. Ook sommige hapjes, zoals de mignardises bij de koffie, leggen een link met het verleden. Kolenemmers krijgen hier een tweede leven als wijnkoeler. Chef Steven Colaers zorgt voor inventieve gerechten, zoals met gin gemarineerde zalm of presa van Durocvarken met bloemkoolrisotto. Afsluiten deden we met ijs van mascarpone en bavaois van munt. Er is een uitgebreide wijnkaart met, uiteraard, veel Italiaanse referenties.

M : 40 € - 80 €**Tel +32 (0) 89 69 95 90**

André Dumontlaan 67

3600 Genk



www.partaasch.be

**THE THRILL****13/20** 

Rustig aan doen zit er voor Rik Vandersanden niet in. Vlakbij de Limburghal in centrum Genk, opende hij deze brasserie waar een met hout gestookte grill centraal staat. Zijn productkeuze blijft gebaseerd op smaak en kwaliteit en dat proefden we onder meer in een bereiding van lauwwarme zalm met beetgare stukjes schorseneer en een perfect klassieke room-botersaus met bieslook en frisse lente-ui. En dan was er uiteraard steak van Black Angus. Goed gekruid en perfect gebakken vlees met een volle smaak, met vers geklopte bearnaisesaus, witloof met appel en een lichte dressing, verse veldsla, stro-aardappeltjes op het bord en frieten apart met zelfgemaakte mayonaise. En om af te sluiten cassata: laagjes ijs met Turks fruit, frambozen coulis en klets kopjes.

M : 35 € - 50 €**Tel +32 (0) 89 30 70 30**

Jaarbeurslaan 4

3600 Genk

gesloten maandag dinsdag

www.thrillbrasserie.be





TENUTE ORESTIADI

GIBELLINA



A "Great" Sicilian Wine



www.tenuteorestiadi.it



Great Gold Medal
Concours Mondial de Bruxelles 2017



Gold Medal
Berliner Wein Trophy 2017



Gold Medal
Asia Wine Trophy 2017



Imported by: Licata Vini
www.licata.be - info@licata.be
+32 11 222 037



[facebook/tenuteorestiadi](https://facebook.com/tenuteorestiadi)



[@tenuteorestiadi](https://instagram.com/tenuteorestiadi)

O GEROS**12/20**

O'Geros is een vrouwenzaak: Anna, madre de familia zorgt voor een traditionele keuken, haar dochter Mariane combineert oude recepten met nieuwe culinaire technieken en kleindochter Vallina is de gastvrouw van dienst. Waarna u van een mediterrane keuken met Helleense accenten houdt, bent u hier op het juiste adres.

M : 31 € - 38 €**Tel +32 (0) 89 35 89 35**Vennestraat 1
3600 Genk

📅 maandag dinsdag woensdag
donderdag vrijdag zaterdag
📅 maandag dinsdag

www.ogeros.be

**LA POSTA****12/20**

Het postkantoor van vroeger is nu een populaire trattoria met antipasti, pasta en grillades. U kunt er ook Italiaanse delicatessen kopen.

M : 15 € - 30 €**Tel +32 (0) 89 30 30 48**Vennestraat 185
3600 Genk

gesloten maandag
www.lapostagenk.be

**'T POORHUYS** **NEW**

In dit restaurant aan de ingang van het Provinciaal Domein Bokrijk keerde chef Jeff Beyens recent terug. Reden te meer voor onze equippes om deze zaak weer op de voet te volgen. Hier tafel je in een gezellige authentieke sfeer.

Tel +32 (0) 11 26 54 14Herkenrodeplein 2,
3600 Genk

www.poorthuys.be

Gesloten: maandag, dinsdag,
zaterdag middag en zondag avond

Download our free
Gault&Millau App



BAKKERS & PATISSIERS

DE SUPERETTE BOKRIJK

Dit broodatelier ontsproot uit de geest en de handen van Kobe Desramauts die de traditionele kunst van het brood bakken, wil omzetten in een hedendaagse toekomstvisie. Een visie die compleet paste bij die van Bokrijk waardoor er nu gepassioneerde bakkers in het atelier artisaanaal brood van plaatselijk graan bakken, met aandacht voor de toekomst van lokale graansoorten en respect voor het lokale ambacht. We weten al langer dat brood niet altijd meer naar brood proeft. Maar bij dit brood uit het Openluchtmuseum fleurt je maag ongetwijfeld op bij het verteren van deze gezonde, ambachtelijke zuurdesembroden die trouwens te vinden zijn op lokale markten via het mobiele verkooppunt 'Camionette Superette'. Naast zuurdesembrood 800 gram, is er ook desem, kramiek of rogge te bestellen via een brood-abonnement en is dat brood zelfs af te halen bij een handelaar in je buurt.

Openluchtmuseum Bokrijk
Bokrijklaan 1
3600 Genk
www.desuperettebokrijk.com
Gesloten: maandag

NATUURBAKKERIJ HERTELEER

Zeg je natuurbakkerij, dan zeg je zonder chemische toevoegingen. Dus vind je hier voornamelijk biologisch brood, gebakken met zelfgemalen tarwe, bio-eieren en biologische rijstsiroop of kokosbloesemsuiker (ter vervanging van gewone suiker) door de gepassioneerde bakker Peter Schoofs. Elke dag maait bakker Peter zijn biogranen nog eigenhandig op de oeroude molensteen. Zeker een omweg waard is het smakelijke glutenvrij brood, het pottenbrood (zonder gist – naar Congolees recept) en tomatenbrood (in het seizoen). Puur, eerlijk, smaakvol en ambachtelijk, is hier de nagekomen belofte. En vergeet het lactosevrij gebak niet.

Tel +32 (0) 89 38 26 13
André Dumontlaan 10
3600 Genk
www.herteleer.be
Gesloten: zondag en maandag

SCHOOFS

Traditie en ambachtelijke kwaliteit zijn geen holle woorden voor bakkerij Schoofs. Sinds het midden van de achttiende eeuw is de familie Schoofs betrokken bij het bakken van brood. Luc Schoofs zet daarmee de traditie verder. Hij krijgt daarbij nog steeds de hulp van zijn vader Bèr die in 1968 in Zonhoven terecht kwam. Als flinke negentiger staat hij mee in voor een rijk assortiment aan taarten en royal gevulde éclairs. Het recept voor de pudding is in al die tijd nog niet veranderd. Alleen verse koemelk rechtsreeks van bij de boer is goed genoeg. Schuilt daarin het geheim om op hoge leeftijd nog met zoveel goesting elke voormiddag in de bakkerij te werken?

Tel +32 (0) 11 81 68 10
Heuvenstraat 17
3520 Zonhoven
zondag en maandag gesloten

CHAMPAGNE-, COCKTAIL- & WIJNBARS

ROOTSBAR

Onze espresso-martini proefde naar meer. Het minste wat je van de Rootsbart kunt zeggen, is dat de bar bijzonder origineel is, zowel qua interieur als wat de cocktailbereidingen betreft. De derde generatie van de famiglia Bruno creëert hier ruimte met verhalen en smaken: in de Big Smoke (met Hennessy V.N. cognac, bourbon, gerookte bitters en zelfgemaakte ananas-cordial) proef je de roots van Genk en de generositeit van deze culinaire familie. De Kate Collins cocktail drinkt door het violetsiroop heel vlotjes. De Music & Mixology avonden zijn legendarisch.

Tel +32 (0) 89 35 20 06
Europalaan 68
3600 Genk
Gesloten: zondag en maandag

WONDERBAR

Ook de Wonderbar maakt Genk tegenwoordig tot one-of-the-hottest-places-to-be. Het unieke concept van deze gloednieuwe cocktailbar komt van de hand van ontwerper Andrea Paolini en is gebaseerd op de verhalen van Alice in Wonderland. We gingen voor de Copperhead Black Batch, een alchemistische gin die ons inderdaad in de wonderlijke sfeer bracht van deze sfeervolle zaak. Ook een paar goede cognacs & whisky's op de kaart.

Tel +32 (0) 89 25 68 23
Winterslagstraat 41 bus 1
3600 Genk
Gesloten: maandag

CONCEPTBELEVING

THOR CATERING

Genk dat zijn de mijnen en de mijnen, dat is culinair vertaald: Thor Catering, de huiscateraar van de unieke site Thor Central. Ze verzorgen de catering van de Barbarazaal en alle MICE-gerelateerde evenementen in de Foyer. Hun specialiteit is de hedendaagse wereldkeuken, met culinaire invloeden vanuit alle hoeken van de wereld. De gerechten worden geserveerd op daarvoor speciaal ontwikkelde food carts om de beleving te verhogen. Thor Catering staat niet op zich. De drie initiatiefnemers Wim Croonen, Steven Colaers en Filip Vanheusden van het restaurant en gastrobar Partaasch en de brasserie Lampada (met als foodprint de Flammkuche en met Libanese, Turkse, Spaanse en Italiaanse invloeden) schaarde zich achter Thor Catering. Steeds staat beleving eigen aan het multiculturele Genk centraal. Op feesten uit zich dat in gerechten die vaak een band met het verleden hebben.

Tel +32 (0) 89 69 95 90

Thor Park
André Dumontlaan 67
3600 Genk
www.thorcatering.be
Open: dagelijks

DELICATESSEN & TRAITEURS

CASA PAGLIA – LA POSTA PIZZERIA

Ze noemen zich niet voor niets 'la bottega del gusto'. Deze pizzeria, eetcafé en cateringadres van La Posta zijn sinds... en sprongen voort uit La Posta Trattoria dat zich iets verder in de straat op nummer 185 bevindt. De pizza-steenoven wordt hout gestookt tot een temperatuur van 330 graden waardoor je pizza in twee en een halve minuut klaar is. De pizza's worden met zeer fijn gemalen meel bereid en wat deze bekroonde pizzeria uniek maakt, is dat ze met eigen 'moedergist' werkt, en zelfs enkel met San Marzano tomaten die groeien rond de Vesuvius en met mozzarella van flor di latte. Ook kun je er proeven van andere Italiaanse specialiteiten zoals mosselen in de pan of vitello tonnato, en dat alles in een typisch ongedwongen Italiaanse, zelfs Genkse, sfeer. En waarom geen rigatoni alla palermitana mee naar huis nemen op een lekkere, luie avond?

Tel +32 (0) 89 35 36 77

Vennestraat 110
3600 Genk
www.lapostagenk.be
Gesloten: maandag

PEPPE'S

Wie nu nog nooit van Peppe gehoord heeft, die is ver van de wereld geweest. In dit eet- en afhaaladres van tv-kok Peppe en zijn vrouw Inez Schevenels waan je je als in een wereldstad. Peppe selecteerde zelf een aantal producten uit zijn Sicilië waaronder voortreffelijke olijfolie, aceto balsamico, kazen... Vaak zijn het die bioproducten waar hij zelf het liefst mee kookt en die je kunt proeven in zijn afhaalgerechten zoals cannelloni, vitello tonnato en ravioli. Heerlijke koffie na een luxueus ontbijt of op 'peppe'nde lunch ter plekke.

Tel +32 (0) 89 25 31 78

Bochtlaan 2
3600 Genk
www.peppes.be
Gesloten: dinsdag en woensdag

RAINERI

Liefhebbers van de Italiaanse gastronomie zijn op het juiste adres in deze zaak met een rijke familiegeschiedenis. Nonno Giuseppe Raineri startte hier in 1968 met de invoer van Italiaanse pasta, olijfolie en tomaten. Raineri biedt momenteel nog steeds een mooi assortiment olijfolie, azijn, wijn uit de meeste regio's, sterke drank, verse groenten en fruit, kaas en salumi... Bovendien kan je er verse pasta en dagelijks wisselende bereide gerechten kopen. Omdat het aanbod steeds uitgebreider werd, kwam er naast het oorspronkelijke winkeltje een nieuwbouw met een enoteca en een keuken waar verse pasta en afhaalgerechten worden gemaakt. Hou de website in de gaten voor degustaties van bijvoorbeeld nieuwe wijnen, bubbels, gins en grappa's.

Tel +32 (0) 89 84 83 82

Torenlaan 8
3600 Genk (Zwartberg)
www.raineri.be
Gesloten: maandag

IJS

IJSMEESTERS

Dagverse ijsjes met veel liefde gemaakt. Niet voor niets dat het terras van deze kersverse Ijsmeesters tijdens hun eerste zomer vaak vol zat voor een heerlijke coupe maar een warme wafel met vers fruit (of met krieblen in de herfst). Danny en Bjorn leerden het vak in Italië, Nederland en in ons land. Door hun opleidingen maken ze bijzonder ijs: knapperige kokos, hazelnoot, kiwi-banaan of M&M zijn slechts een paar smaakopties. Dit duo tovert hun dagvers ijs om tot unieke en kwalitatieve smaaksensaties. Lekkeres milkshakes en verse koffie.

Tel +32 (0) 89 21 75 17

Landwaartslaan 70 bus 1

3600 Genk

Gesloten: november t.e.m februari

SLAGERS

SLAGERIJ VINCENT

Slagerij Vincent is een merk. En hun 'kannibal' een legende. Sinds 1936 staat deze zaak bekend voor zijn kwaliteitsvlees van zorgvuldig geselecteerd vee, bereide vleeswaren uit eigen atelier en vooral om zijn filet américain. Waar je die in Genk (en elders) ook eet, de kans is groot dat hij van Vincent komt. Je vindt hier een aantal lekkere specialiteiten zoals de Poolse worst en de Italiaanse verse worst met venkel. De laatste jaren is het aanbod bereide gerechten nog uitgebreid. De verse carpaccio wordt hier zoals het hoort flinterdun gesneden, wat klanten bijzonder waarderen.

Tel +32 (0) 89 30 06 00

Vennestraat 134

3600 Genk

www.vincentrv.be

Gesloten: zondag en maandag

GROENTEN EN FRUIT

KIWI GROENTEN EN FRUIT

Zussen Christiane en Helena Olaerts voeren versheid hoog in het vaandel als het op fruit en groenten aankomt. Samen runnen ze Kiwi en hun assortiment is niet alleen uitgebreid, maar ook gevarieerd. En regelmatig aangevuld met zelfbereid lekkers, als bijvoorbeeld fruitige drankjes, soepen en salades, hartige wraps en nog meer heerlijkheden! Behalve op vrijdag (dan is er altijd chili con carne) heeft Kiwi elke dag andere salades of complete maaltijden. Alleen zin in een stukje vers fruit? Ook dat kan. Het fruit te go krijg je mee in een meeneem beker, met of zonder toevoeging van bijvoorbeeld yoghurt of noten.

Tel +32 (0) 89 30 35 35

Nieuwstraat 122

3600 Genk

www.kiwi-genk.be

VIS

VANDERMAESEN VIS & SUSHI

Dat het bij afhaalspecialist Vandermaesen heel hard gaat, bewijst wel de opening van hun derde mooie zaak in Genk, eind 2017. Alle vis- en sushi-liefhebbers kunnen hier hun hart ophalen bij de ter plekke bereide verse sushi van Fumi. Op woensdag, donderdag en vrijdag opent tussen 9 en 17 uur de sushi-lounge, zowel in Genk als in Zolder. Je kunt er dan zowel sushi afhalen of ter plaatse genieten van een heerlijk bordje sushi. Het assortiment wordt dagelijks door Fumi zelf bepaald. Je kunt hier terecht voor heerlijke visbuffetten, traditionele Japanse sushi en sashimi en andere visspecialiteiten, ook voor al je mossel- & oesterfeesten. Het geheim is wellicht de vele verse vis uit heel Europa. De afhaalspecialist voert kwaliteit en milieubewustheid zo hoog in het vaandel dat Vandermaesen een van de weinige visbedrijven in België is die het Norge-logo mag voeren voor zijn in huis bereide haringproducten.

Tel +32 (0) 89 44 92 31

Tennislaan 6 bus 1

3600 Genk

www.vandermaesen.be

Gesloten: zondag

WILD & KIP

LIEBEN GEVOGELTE EN WILD

We hebben altijd bewondering voor families die al drie generaties lang een zaak uitbaten. Dit poeliersbedrijf is in 1945 gestart als een handel in boter en eieren en is momenteel een van de grootste speciaalzaken in de streek met een reputatie en een vriendelijk team om u tegen te zegen. Drijvende kracht van deze gevogelte- en wildzaak is Jos Lieben. Jos is een van de weinige handelaars die het wild dat de jagers geschoten hebben nog zelf verwerkt. Deze vakman maak je niets wijs. Het bedrijf beschikt over een eigen slachthuis. Vers vlees van gevogelte en wild en de vele bereidingen -vooral met kip- zijn de specialiteit van het huis. Daarnaast heerlijke kant-en-klare gerechten, soep, bijgerechten, delicatessen en diepvriesproducten. En kippengehakt zonder toevoegingen noch bewaarmiddelen.

Tel +32 (0) 89 35 24 56

Tennislaan 8
3600 Genk
www.lieben.be
Gesloten: maandag

PETER & ERIK LIEBEN

Peter en Erik noemen zichzelf poeliers met pit en terecht ook. Hun kipfilet met pepersaus was best pittig, net zoals de goulashsoup. Al meer dan 50 jaar staan ze bij Lieben gepassioneerd in de zaak. Elke dag vind je hier de knapperige kip aan het spit, een rijke variatie aan vers gevogelte, tal van huisgemaakte bereidingen, en een fijne selectie aan kaas en charcuterie. Check op de website hun speciale aanbiedingen voor Pasen en eindejaar, en vergeet zeker het wildseizoen niet.

Tel +32 (0) 89 38 22 91

Onderwijslaan 67
3600 Genk
www.kipmetpit.be
Gesloten: maandag

WERELD IN LIMBURG

ALI BABA DÖNER KEBAB

Niet elke kebab is top, maar als hij er boven uitsteekt mag hij zeker bewierookt worden. Bijna 25 jaar tovert Kadir Özaktan de lekkerste gerechten op tafel. Zijn liefde voor het vak leverde hem van het Genks stadsbestuur een 'Gouden Kebab Oorkonde' voor de hoogste kwaliteit van Döner op. Kadir onderwerpt zijn vlees aan een stevige kwaliteitscontrole vooraleer hij het nachten laat marinieren met typische Ali Baba ingrediënten, overigens een goed bewaard geheim. Een superlekkere ambachtelijke kebab vervaardigd in een vriendelijke omgeving. Een adresje dat Limburg kleur geeft.

Tel +32 (0) 89 84 49 44

Stalenstraat 139
3600 Genk
www.alibabarestaurant.be
Gesloten: woensdag



Samen streven we naar perfectie



Ensemble, nous visons la perfection

Sligro en ISPC zijn onderdeel van Sligro Food Group Belgium, waar JAVA Foodservice sinds februari 2016 ook onderdeel van uitmaakt.

Momenteel wordt er hard gewerkt aan de uitbouw van een gecombineerde Sligro-ISPC operatie die gepland is om in het najaar van 2018 in Antwerpen te openen.

Sligro et ISPC font partie de Sligro Food Group Belgium, aux côtés, depuis février 2016, de JAVA Foodservice.

Nous travaillons actuellement d'arrache-pied au développement d'une exploitation Sligro-ISPC conjointe, dont la mise en œuvre est attendue pour l'automne 2018.



U kent vandaag ISPC als exclusieve en innovatieve groothandel in België en Sligro als professionele totaalleverancier die marktleider is in Nederland, maar ook sinds enkele jaren actief is op de Belgische markt.

Tijd om de krachten te bundelen!

Met de samensmelting van beide bedrijven zal er een zeer professioneel Foodservice bedrijf in België ontstaan die gebruik maakt van de kennis en kunde die ze elk doorheen de jaren hebben opgebouwd. Het wordt een combinatie van het beste van beide werelden en dit volledig aangepast naar de behoefte en de vraag van de Belgische foodprofessional.

A l'heure actuelle, ISPC est connu en Belgique comme grossiste innovant, avec beaucoup d'exclusivités, et Sligro comme fournisseur du professionnel en général, leader sur le marché Néerlandais et également actif sur le marché Belge depuis quelques années.

Il est temps d'unir nos forces !

La fusion des deux entreprises va donner naissance à un Food Service très professionnel sur le marché belge, un service qui exploitera les connaissances et le savoir-faire experts acquis au fil du temps par les deux « jeunes mariés ».

Nous offrons ainsi le meilleur de deux mondes et nous nous adaptons parfaitement aux besoins et aux exigences du professionnel belge.

www.sligrofoodgroup.be



LEKKER LIMBURG NATIONAAL PARK HOGE KEMPEN



AS

MARDAGA

14/20 


Het café-restaurant dat Jos en Maria Mardaga in 1904 begonnen, is vandaag uitgegroeid tot een prestigieus hotel in handen van de familie Geurden. Zij waken er over dat ook het restaurant hier op niveau werkt. Met Lenard Palermo en Bo Frei heeft de familie twee ambitieuze jonge chefs in huis die het niveau goed weten te handhaven. Zo serveren ze een budgetvriendelijke versie van de pomme Moscovite - met haringeitjes in plaats van kaviaar. Bij gemarineerde zeebaars komt een frisse garnituur van venkel en groene kruiden. Dorade krijgt dan weer een gewaagde begeleiding mee van parelcouscous, zoete aardappel en sinaas. Dat het jonge duo zijn klassiekers kent, blijkt uit de ossenhaas van lerse Black Angus met dikke frieten en uit de zeetong meunière met natuur-aardappelen.


M : 55 € - 95 €

Tel +32 (0) 89 65 62 65

Stationsstraat 121

3665 As

 maandag zaterdag zondag


 maandag zondag

www.hotelmardaga.be

DILSEN-STOKKEM

LA FEUILLE D'OR

15/20 

Chef Jan Martens beheerst het vak tot in de puntjes. Hij kookt precies, laat verbodige liflafjes achterwege en kookt wel degelijk creatief hedendaags. Wij vonden zijn bereiding van rode poon, spinazie, prei en limoen een voltreffer. Ook de zesrib, bleu chaud gevraagd en ook zo geserveerd, kreeg begeleiding met spitskool, brunoise van diverse groenten, wilde paddenstoelen en kruidenjus eveneens een pluim. En dan waren er als heerlijke afsluiter nog onovertreffbare olieballen bij de koffie. De wijnpkaart is niet overdreven ruim opgevat maar bevat als pluspunt wel een goede selectie halve flesjes wat eerder uitzonderlijk dan wel de regel is.


M : 60 € - 75 €




Tel +32 (0) 89 65 97 12

Hoeveweg 145

3650 Dilsen-Stokkem

 maandag dinsdag woensdag

 donderdag vrijdag zaterdag

 maandag dinsdag

www.lafeuillelor.be

AU NOM DE DIEU

13/20 

Gastvrouw Christel Keijser en chef Noël Pijls transformeerden een vervallen pastorie in een warm, gezellig hotel met een prima restaurant. Een gerecycleerde kerkbank en een heiligenbeeld wisselen er af met een wand vol foodfoto's. De tafels zijn hier nog volgens de regels van de kunst gedekt, maar tegelijk is de sfeer joviaal en ontspannen. De chef mikt niet op trendy niemandalletjes maar op echte kwaliteitsgrondstoffen die hij smakelijk weet te presenteren. Zo was het genieten van een intens soepje van pastinaak met gerookt spek. Ook over de griet met risotto, grijze garnalen en paksoi waren we zeer te spreken. De wijnpkaart is een aanrader, met een uitgebreide keuze aan scherpe prijzen.

M : 22,5 € - 43 €

Tel +32 (0) 495 51 73 90



Nieuwstraat 42

3650 Dilsen-Stokkem

gesloten dinsdag woensdag

donderdag

www.aunomdedieu.be

DE POORTERIJ

13/20 


De Poorterie van chef Rudi Peters vinden we in het landelijk gelegen Elen, een deelgemeente van Dilsen-Stokkem, kort bij de Maas en de Nederlandse grens. Een oud dorpscafé werd daar tot restaurant met open keuken verbouwd en meteen dankzij zijn echtgenote ook voorzien van zeer vriendelijk onthaal en attentvolle bediening. De chef kiest volop voor groenten en fruit die zoveel als mogelijk uit eigen tuin gehaald worden. Daarbij combineert hij vis en vlees. Vegetariërs komen vacuüm die gedachtengang makkelijk aan hun trekken. Heerlijke eendenborst, eerst vacuüm gegaard, wordt fijn aangebakken en puree van peterseliewortel en pesto van peterselie zorgen voor frisse en intense accenten. Vooraf heeft hij ook al met zeer zacht gegaarde kabeljauw zijn kunnen getoond waarbij blokjes granny smith, koolrabi, saus van waterkers, toefje kaviaar en pareltjes van Citroen voor een fijn geheel zorgen. Pas in de gids en het duo mag samen meteen een eerste koksmuts opzetten.


M : 37 € - 39,5 €


Tel +32 (0) 479 73 60 83

Langstraat 10

3650 Dilsen-Stokkem

 maandag dinsdag woensdag

 donderdag vrijdag zaterdag

 dinsdag woensdag

www.depoorterie.be

LANAKEN

LA SOURCE

17/20 


Dit gestileerde restaurant in een somptueus hotel kreeg een frisse make-over. Het restaurant werd ook een beetje vergroot, zodat meer gasten van de keuken van Ralf Berendsen kunnen genieten. Berendsen is een chef die zowel moleculaire truuksjes in zijn arsenaal heeft zitten als een talent om heel uiteenlopende en aparte ingrediënten bij elkaar te brengen. Dat doet hij meestal rond mooie luxeproducten. De combinatie van kreeft, truffel, buikspek, peer en groene boontjes is een schoolvoorbeeld van die stijl. Ook de vadouvankruiden waarmee hij daarna de combinatie van zeebaars met garnalen en sojascheuten aanpakte, getuigde van zijn apart gevoel voor smaakassociaties. In een koud-warm bereiding van oester verwerkte hij behalve aardpeer en appel ook nog ganzenlever, weerom een niet-alledaags verfijnde creatie. Door gefermenteerde rode bietensap te serveren bij een stukje haas, toonde Berendsen daarna dat hij helemaal mee is met de jongste trends in de gastronomie. Bloedworst en mole, die Mexicaanse saus, zorgen voor een omkadering waarin we de chef weer helemaal erkennen. Dit is één van de meest verfijnde en vernieuwende adressen in Limburg. Wondermooi terras.

M : 45 € - 105 €

Tel +32 (0) 89 73 97 70

Paalsteenlaan 90

3620 Lanaken

 maandag zaterdag zondag maandag zondagwww.restaurantlasource.be  

NATIONAAL PARK HOGE KEMPEN



RATIONAL

info@rational.be
www.rational.be

Elk detail leidt tot perfectie

SelfCookingCenter 61



VarioCooking Center 112T



Met het **SelfCookingCenter®** en **VarioCooking Center®** stelt Rational hoogstaande technologie in dienst van culinaire traditie én vernieuwing.

MAASMECHELEN


LA STRADA 


13/20 



Tel +32 (0) 89 76 69 12

Rijksweg 634
3630 Maasmechelen

 maandag zaterdag zondag

 maandag zondag

www.restaurantlastrada.be



Dankzij een recente face-lift is het in deze blitse zaak nog meer dan vroeger comfortabel zitten. Het hedendaagse interieur, met gemakkelijke kuipstoelen, houten tafels zonder linnen en opvallende lichtelementen, zou bijna doen vergeten dat hier nog altijd oerdedelijke gerechten uit de klassieke Italiaanse keuken op tafel komen. Natuurlijk staat er ossobuco op de kaart, net als carpaccio van ossenhaas afgewerkt met parmezaanse kaas en rucola. In andere gerechten toont chef Piero Seccafieno, afkomstig uit Umbrië, een creatieve toets. Zo combineert hij in één gerecht coquilles met aceto balsamico en honing. Bij lamfilet met eekhoornjesbrood komt zwarte look, zoete aardappel en hazelnoot. Gastvrouw Myriame zorgt er voor dat alles in de zaal vlot verloopt.


M : 35 € - 65 €


'T VUCHTERHOËS

13/20 

Tel +32 (0) 89 77 10 06

Rijksweg 226
3630 Maasmechelen

 woensdag donderdag vrijdag
zaterdag

 woensdag donderdag

www.vuchterhoes.be



In een tijdloos maar ook stijlvol interieur, maakt men kennis met hedendaagse gerechten die af en toe met een exotisch accent verrijkt worden. Wij genoten van een ceviche van zalm met gegrilde reepjes calamares. Verder kwam een perfect gegaard kabeljauwhaasje op tafel met venusschelpen, look en peterselie. Daarna nog groene asperges, sluimererwten en aardappelmousseline met bieslook. Als afsluiter was er een palet van bereidingen van frambozen met in de hoofdrol een stevige bavarois. De wijkaart biedt voor elk wat wils met voornamelijk referenties uit Frankrijk, Italië en Spanje.

M : 28 € - 51 €

LE PETIT BELGE 

Het 'Le Petit Belge' concept maakt al enkele jaren furore in het buitenland. Sinds de lancering in Maasmechelen Village trok het alvast onze aandacht om van dichtbij te volgen. Met deze vermelding als mogelijke nieuwkomer geven we alvast mee dat we uitkijken naar de hedendaagse twist die de chefs Yanaika Skrzyszowskiak en Filip Bismans geven aan de traditionele Belgische brasserie gerechten.

Tel +32 (0) 89 71 21 67

Maasmechelen Village
Zetellaan 100

3630 Maasmechelen
www.lepetitbelge.com


REKEM


FLOC

12/20

Tel +32 (0) 89 46 66 49

Steenweg 8
3621 Rekem

 maandag dinsdag zaterdag

 maandag dinsdag

www.floc.be



In dit etablissement met zijn zorgvuldig aangelegde terras geniet je van een Frans-mediterrane keuken op het ritme van seizoensgebonden menu's. De hele familie zorgt voor een hartelijk onthaal. De kaart bevat een dertigtal (Franse) wijnen waarvan het merendeel ook per glas verkrijgbaar is. Een mooi initiatief.

M : 25 € - 37 €


ZUTENDAAL


LE CINQUIÈME 

14/20 

Tel +32 (0) 89 86 46 44

Kerkplein 4
3690 Zutendaal

 maandag dinsdag zaterdag

 maandag dinsdag

www.lecinquieme.be



Het intieme met hedendaagse kunstwerken gedecoreerde restaurant van Kevin Bonnano lokt een vooral jong publiek van twintigers en dertigers. Ze komen er genieten van een van de drie menuformules. De keuzemogelijkheden zijn immers beperkt omdat de chef de keuken in zijn eentje bestiert. Het driegangen menu startte met een bereiding van gebrande makreel met gemarineerde groenten, gevolgd door Simmenthalrund met romanesco, eryngii-paddenstoelen en een saus met tuinkruiden. En als toetje ijs van zoethout met crèmeux van ananas en yoghurt. Allemaal tot in de puntjes verzorgd.

M : 39 € - 68 €

BAKKERS & PATISSIERS

BAKKERIJ KUYPERS

'The proof of the pudding is in the eating.' Bij bakker Kuypers in As namen we die proef op de som, en met succes. De nieuwe eigenaars zijn wijd en zijd bekend om hun gebakjes, en vooral die met hun verse pudding: onze éclair was om de vingers bij af te likken. Net als de mikkemantjes, de speculaascake of snickerstaart, die meestal niet lang in de bakkerstoog liggen te pronken. Ook voor het verse warme country of zwarte brood moet je zeker eens bij deze warme, jonge bakker passeren.

Tel +32 (0) 89 65 71 78

Bevrijdingslaan 111

3665 As

Gesloten: maandag

PANEREX

Deze twee winkels zijn de plekken bij uitstek in Maasmechelen voor lekker huisgemaakt brood, overigens met jodiumzout gebakken. Verder heerlijk zeven-granenbrood, rozijnen brood, notenbrood en bokkenpootjes. De witte pistolets vind je, dankzij hun uitstekend deeg, nergens zo smakelijk als hier. Mooie verfijnde patisserie en lekkere kruimelbodems bij de taarten. En de donuts zijn top. Genoeg redenen dunkt ons, om richting Maasmechelen af te zakken.

Tel +32 (0) 89 20 02 00

+32 (0) 89 77 64 12

Thomasboslaan 4/ Rijksweg

400

3630 Maasmechelen

www.panerex.com

CHAMPAGNE-, COCKTAIL- & WIJNBARS

GRAND CAFÉ LEONARDO

Leonardo is een derde generatietelg van de befaamde horecafamilie Cellini en opende zopas 'Grand Café Leonardo'. Dit modern ingerichte 'grand café' bevindt zich in een voormalige mijnwerkersvilla, vlak tegenover het cultuurcentrum van Maasmechelen. Ideaal dus om voor of na afloop van een voorstelling nog een lekker tasje koffie of een uitstekend glas Italiaanse wijn te drinken. En natuurlijk iets te proeven van hun lekkere vers bereide Italiaanse keuken. Dat Leonardo uitstekend aan wijn&foodparing wist te doen, ontdekten we op zijn wijndegustatie met Tricépage, een collectief wijnvrienden van wie hij o.a. zijn wijn afneemt. Een hele aanwinst voor de boeiende mijncité van Eidsen. Proost.

Tel +32 (0) 89 23 30 75

Louis Mercierlaan 1

3630 Maasmechelen

Gesloten: maandag en dinsdag

CHOCOLATIERS

NEUHAUS MAASMECHELEN VILLAGE

Net 105 jaar geleden ontwikkelde Jean Neuhaus in Brussel de eerst gevulde chocolaatjes en doopte ze: pralines. Drie jaar later ontwikkelt hij samen met zijn vrouw de eerste geschenkdoo voor pralines: de ballotin. Het betekende een grote omwenteling in de chocoladesector. Vandaag de dag is Neuhaus actief in 50 landen en 1500 verkooppunten. Het gamma telt ondertussen 60 pralines waaronder Bonbon 13 en Astrid, de oudste en nog steeds populaire pralines van het huis die in 1937 werden gecreëerd. De Caprice en de Tentation werden speciaal voor de Expo '58 ontworpen: uiteraard ook allemaal te koop in Maasmechelen.

Tel +32 (0) 89 84 44 24

Zetellaan 100 bus 2A

3630 Maasmechelen

www.neuhauschocolates.com

Geopend: dagelijks

GROENTEN & FRUIT

HET VRIJE VELD

De naam maakt het al duidelijk: in Het Vrije Veld staan biologisch geteelde groenten en kruiden centraal. Lore en Souliman kweken er op kleinschalige wijze een ruim assortiment seizoensgebonden, met de hand geoogste bio-groenten en -kruiden. En bieden die kraakvers aan in wekelijkse pakketten die je kan afhalen of die aan huis worden geleverd. De meeste groenten worden zelf gekweekt. Voor een deel van de winter- en bewaargroenten wordt samengewerkt met de bio-boeren van het Eikelenhof in Neerglabbeek.

Tel +32 (0) 499 62 06 51

Kennepstraat (naast nr. 22)
3690 Zutendaal
www.hetvrijeveld.be

DE WEI

Waar vroeger schapen graasden, begonnen Anjo Devens en Tineke Kleinsman in 1990 met een eerste aanplant van acht soorten blauwe bessen. Op dit moment worden er ongeveer drie hectare grond bewerkt waar blauwe bessen, frambozen, rode en zwarte bessen, josta's en stekelbessen groeien. Hier pluk je zelf de lekkerste bessen! Prachtig in al zijn eenvoud, dit concept, maar niet de enige reden waarom je naar zelfoogstbedrijf De Wei moet komen. Naast biologisch kleinfruit en bio-groentes vind je hier immers biologische kaas in de winkel. Na afspraak kan er zelf geplukt worden of biologische kazen en andere producten worden afgehaald. Ook op de biomarkten in Maastricht en Sittard zijn de producten van De Wei te vinden.

Tel +32 (0) 89 71 24 10

Koning Albertlaan 129
3620 Lanaken
www.dewei.be
Open: op afspraak

IJS

HUIZE JAMMETIES

Fantasie hebben ze genoeg in Huize Jammeties, een familiezaak die momenteel in handen is van Alain en Wendy, de vierde generatie, en die de zaak omtoverde tot ijs- en fietscafé. Kinderen kunnen zich te goed doen aan het schlök zekske (vanilleijs, slagroom en een verrassingszakje) of 'het spaghetti-ijs' (vanille-ijs schilfers, aardbeiensaus en witte chocoladeschilfers). En ook allergiepatiënten vinden ongetwijfeld hun creatieve gading in dit vernieuwde ijssalon waar je op het terras een lekker ijsje, wafel of pannenkoek kunt eten en je dankzij de rijke geschiedenis van dit dorpscafé, ook een grote keuze hebt aan speciaalbieren. Onze ice cold fever (espresso, vanille-ijs, mokka-ijs, baileys, schuimpjes, slagroom) proefde alvast naar meer.

Tel +32 (0) 475 86 55 26

Langstraat 67
3630 Maasmechelen
www.huizejammeties.be
Gesloten : woensdag en donderdag

KAASWINKELS

DE MUIZENVAL

Dat zien we graag: een kaasspecialist die laat zien dat hij nog veel meer in huis heeft dan mooie, kwaliteitsvolle kazen. Behalve de meer dan honderd verschillende soorten kaas zoals blauwschimmel- en schapenkaas, brie en smaakvolle harde kazen, is De Muizenval een traiteur waar je terecht kan voor complete menu's, ontbijtjes (aan bed geleverd als je wil!) en verschillende (kaas)schotels. Je kan zelfs na sluitingstijd pasta's, soepen en charcuterie uit hun automaten (in Maasmechelen, Opgrimbie en Leut) gaan halen. Alle gerechten worden vers bereid door eigenares Nadia Di Constanzo. De Italiaanse zon die ze in haar gerechtjes stopt, krijg je er gratis bij.

Tel +32 (0) 89 77 69 55

Hoenderstraat 5
3630 Maasmechelen
www.demuizenval.be
Gesloten : maandag

KOFFIEBARS

'T GOED SERVIES

Voor een latte macchiato of een cappuccino met gestoomde melk of met verse slagroom, begeleid door een gezonde brunch of een smakelijk dessert moet je in dit gezellige koffiehuisje zijn dat evengoed in een Engels stadje had kunnen liggen. Veerle Quanten bereidt hier met veel liefde gezonde salades, lekkere ontbijten en brunches. Regelmatig is er een nieuw speciaalbier of gin van de maand te ontdekken. Of ga voor het dessert van de dag! We aten hier werkelijk een voortreffelijke tiramisu met cookies en baileys.

Tel +32 (0) 473 55 01 55

Dorpsstraat 105

3665 As

Gesloten : woensdag

SLAGERS

SLAGERIJ BRASSEUR

Ambachtelijke bloedworst, witte worst op grootmoeders wijze of zelfgerookt vlees. Dit is ook een referentie voor filet américain en pure steaks. De kwaliteit van al het lekkers in de toonbank van Slagerij Brasseur, vind je elders niet gauw terug. Derde generatie slager Frank en zijn vriendelijk team maken alles vers en met veel toewijding. Meer dan verzorgde meeneemgerechten, zoals kip in zoutzure saus. In Opgrimbrie (Heirstraat 493) heeft keurslager en neef Yves Brasseur, net zoals Frank, de liefde voor het slagtersberoep in de genen.

Tel +32 (0) 89 76 42 14

Pauwengraaf 48

3630 Maasmechelen (Eisden)

Gesloten : zondag en maandag

SLAGERIJ DOUMEN THEO

Vers vlees van eigen bodem is voor slager Theo een evidentie. Niet alleen kweekt hij runderen, hij slacht ze in eigen slachthuis en verwerkt ze daarna zelf in de beenhouwerij. Van totale kwaliteitsbewaking van de voedselketen gesproken! Proef hier zeker de heerlijke zelfbereide salami, de gemarineerde mini-satéstokjes en de bloedbraadworsten, maar ook de geweldige broccoli- of wortelpuree op grootmoeders wijze. De immer vriendelijke bediening krijg je er gratis bovenop!

Tel +32 (0) 89 75 52 28

Haagstraat 1

3650 Dilsen-Stokkem (Rotem)

WIJNHANDELS & STERKE DRANKEN

BAETEN VINOPOLIS

Samen met haar broer Raf staat Michèle Baeten -met een diploma op zak van de oenologische hogeschool van Blanquefort Bordeaux- aan het roer van wijnhandel Baeten Vinopolis in Maaseik. Door de jaren heen hebben de twee een mooie portefeuille van aangenaam geprijsde wijnen, zowel in vat als op fles, uitgebouwd. Hun assortiment wordt steeds up-to-date gehouden. Fijn dat je hier terecht kunt voor heerlijke wijnen aan eerlijke prijzen met een topselectie uit Frankrijk, Spanje en Italië.

Tel +32 (0) 89 56 75 15

Weertersteenweg 181

3680 Maaseik

www.baetenvinopolis.be

Gesloten: zondag

WIJNBAR FRANCO GALLO

Vader Franco en zoon Alessio Gallo bieden een mooi aanbod Italiaanse wijnen -vaak kleine wijnhuizen- én zijn trots op hun 'enoteca'. In deze wijnwinkel en wijnbar kan je streekgebonden producten proeven, drinken en aankopen. Je kan er zelfs pastagerechten bestellen die elke dag vers worden gemaakt en elke dag verschillen. Wijndegustaties zijn er op aanvraag. En elke donderdag van 18.00 tot 21.00 uur is het AperTime met gratis heerlijke hapjes bij drankjes.

Tel +32 (0) 89 20 96 22

Europaplein 15

3630 Maasmechelen

www.vinifrancogallo.be

Gesloten: zondag en maandag

(behalve eerste zondag van de maand)

WIJNHANDELS & STERKE DRANKEN

WINES & BITES

De jonge wijnfreak Tom Coun neemt zijn gasten graag mee op ontdekkingsreis in zijn trendy ogende wijnbar en wijnwinkel. Op vrijdag en zaterdagavond houdt hij zelfs open tot 22 uur en kan je zijn nieuwste ontdekkingen proeven vergezeld van fingerfood. Maar ook een seizoensgebonden gastentafel reserveren behoort tot de opties. Tom selecteert zijn toegankelijke wijnen zelf in Spanje, Frankrijk en Italië, en dat proef je.

Tel +32 (0) 498 51 45 31

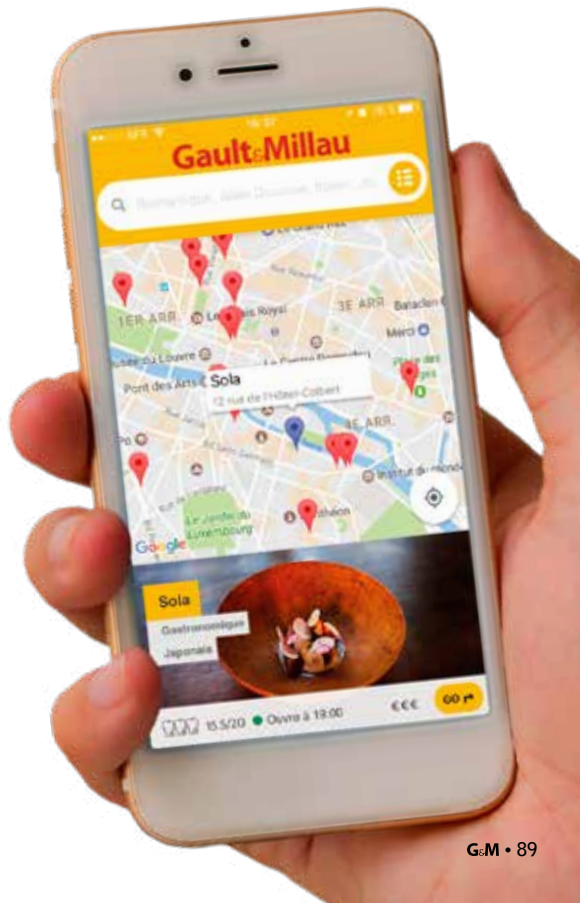
Molenweideplein 98 bus 2

3620 Lanaken

Website: www.winesandbites.be

Gesloten: zondag en maandag

"The Gault&Millau selection"
The best from 16 countries in
our free App





Planning a party? Levi Party Rental has everything you need!

Parties are a serious business. Good preparations, proper organisation and a careful choice of materials are indispensable for a successful party. Over the years we have built a solid reputation as a specialist for renting material for private and corporate parties and events.

be.gaultmillau.com/collections/pop

Gault & Millau

POP

2018

Casual Gastronomy
Gourmet Street Food
Wine & Food Bars
Trendy Tapas
& More

VAN CHEFS VOOR CHEFS



PARCE QUE C'EST VOUS LE CHEF

info@davigel.be - 03/897 93 40 - www.davigel.be



Voor alles wat je wilt maken.

Boostez votre créativité culinaire
et réussissez toutes vos envies!



   #KitchenAidBE

www.kitchenaid.be

© 2017. Alle rechten voorbehouden. / Tous droits réservés.

KitchenAid


GAULT&MILLAU PROUDLY PRESENTS





Gault&Millau presenteert trots het nieuwe project 'POP'. 'POP' is een afkorting van 'Popular Restaurants' en staat voor een selectie van toegankelijke en trendy eetadressen waar beleving en concept centraal staan. En dit vaak met de focus op één topproduct of bereiding. Lekker genieten van smakelijke gerechten in een origineel kader, met kwaliteit als belangrijkste Gault&Millau criterium.


'POP'-selectie

Het beoordelen van de 'POP'-restaurants gebeurt anders dan bij de gewone Gault&Millau restaurants. Deze adressen worden door een speciaal 'POP'-inspectieteam bezocht in België en Luxemburg. Zij beoordelen aan de hand van volgende criteria:

 Heeft het restaurant een leuk interieur en/of een hippe sfeer?

 Is er aandacht voor de beleving en/of een conceptuele invulling?

 Is het restaurant toegankelijk voor iedereen (zonder dresscode of andere verplichtingen)?

 Heeft het restaurant een goede prijs/kwaliteit verhouding?

 Kan je er (relatief) snel iets eten?

De volledige 'POP' selectie krijgt een prominente plaats op de gaultmillau.be website. Maar een 'POP'-restaurant kan ook in de gastronomische Gault&Millau gids worden opgenomen indien het 12 punten of meer scoort bij onze inspecteurs, zoals de "klassieke" restaurants. U kunt ze in de gids herkennen aan het icoontje 'POP'.

Kent u een leuk adres dat u met ons wilt delen? Waar geniet u van casual gourmet fast/street food? Wie laat uw smaakpupillen zinderen in een bijzonder kader? Laat het ons weten op pop@gaultmillau.be.

TOP of 'POP'

'TOP of 'POP'' staat voor de selectie van de 'POP'-adressen die ook in de Gault&Millau gids zijn opgenomen. Het zijn dus 'POP'-restaurants die van de inspecteurs een score kregen van 12 punten of hoger en dus naast het conceptuele ook uitstekend scoren op gastronomisch vlak. Hieronder vindt u de selectie van 2018. Voor alle andere 'POP' adressen verwijzen we u graag door naar www.gaultmillau.be. Smakelijk!

'POP' of the year award

Elk jaar reiken we ook de 'POP' of the year award. Dit is volgens het Gault&Millau 'POP'-inspectieteam het meest toonaangevende of beste 'POP'-concept van het jaar binnen zijn regio.

Meer info op www.gaultmillau.be

Gault&Millau POP Award Winners 2018

■ Bar Palmier

Volkstraat 13
2000 Antwerpen

■ Nona

Sint-Katelijnestraat 17-19,
1000 Brussel

■ Pépité - Cave à manger

r. Notre Dame 44
5000 Namur

Werk
Travail

Het is niet omdat ik minder groot ben,
dat ik minder aandacht verdien

Ce n'est pas parce que je suis petit
que je mérite moins d'attention

Service op maat
van jouw zaak

Un service adapté
à votre entreprise

Ontdek alles op orange.be/zelfstandigen of maak een afspraak in een van onze Business Centers via shops.orange.be

Découvrez-en plus sur orange.be/independants ou prenez rendez-vous dans l'un de nos Business Centers via shops.orange.be

Gault&Millau Limburg POP selection 2018*

L'Aperi Vino , Zuivelmarkt 20, Hasselt _____	www.laperivino.be
Botanique , Zuivelmarkt 11 bus 2, Hasselt _____	www.botaniquehasselt.be
Bruut Bar , Dorpsstraat 26, Hasselt _____	www.bruut.bar
Casa Paglia , Vennestraat 110, Genk _____	www.lapostagenk.be
Cosmocafé , Grote Markt 66, Sint Truiden _____	www.cosmocafe.be
Dito Wijnbar , Schrijnwerkersstraat 8, Hasselt _____	www.wijnbardito.be
Ellis Gourmet Burger ,	
Hasselt , Botermarkt 28 _____	www.ellisgourmetburger.be
Maasmechelen , Zetellaan 100 _____	www.ellisgourmetburger.be
Koks & Tales , Schrijnwerkersstraat 9, Hasselt _____	www.koksandtales.com
Marloo's , Minderbroederstraat 5, Hasselt _____	www.marloos.be
Mister Spaghetti , Kolonel Dusartplein 48, Hasselt _____	www.mister-spaghetti.be
Peppes's , Bochtlaan 2, Genk _____	www.peppes.be
Rauw , Koerselsebaan 181, Zolder _____	www.rauwbbq.be
Reballion , Maastrichterstraat 32, Hasselt _____	www.reballion.com
Roberta Pastabar , Plankstraat 12, Sint-Truiden _____	www.robertapastabar.be
Zuppa Bar , Botermarkt 13, Hasselt _____	www.zuppasoupbar.be

* De Gault&Millau POP selectie wordt constant online aangepast! Volg zeker www.gaultmillau.be.

Inspiratie, kwaliteit en service.
 Doorslaggevende elementen om
 van uw passie een trendy en lekker
 concept te maken.

**Sligro-ISPC helpt uw klanten
 genieten!**

Inspiration, qualité et service.
 Des ingrédients incontournables
 pour faire de votre passion
 un concept tendance qui
 ravira les papilles.

**Sligro-ISPC vous aide
 à éblouir vos clients!**

**Time to POP-up
 your passion**



IF $\frac{3}{4}$ OF YOUR DRINK
IS THE MIXER

**MIX WITH
THE BEST™**



FEVER-TREE
MIX WITH THE BEST



ANNO 1871

Duvel

TRIPLE CITRA HOP
HOUBLONNAGE INTENSE

VOTED BEST TRIPLE HOP EVER

alc. 9,5% vol



Het iPad kassasysteem
voor de horeca

Le logiciel de caisse
sur iPad pour l'horeca



Grip op je data, de keuken
en je personeel

Gérez mieux vos données,
votre cuisine et vos employés



Join the community @lightspeedhq
lightspeedhq.be | fr.lightspeedhq.be | +32 9 298 02 73



CALLEBAUT[®]

BELOUÏM 1911

BELGITUDE



AS BELGIAN AS IT GETS



www.callebaut.com

CREATING HISTORY ...
THINK DIFFERENT!



UC BELGIUM
WINNER OF 10 BENELUX EVENT AWARDS



U.C. Belgium

event enjoyneers

UC Belgium Mindmover bvba — Mijnwerkerslaan 38, 3550 Heusden-Zolder
tel: +32-11-35 21 80 — info@uc-belgium.be — www.uc-belgium.be


XPERIENCE
Our incentive partner
www.x-perience.be

LEKKER LIMBURG AAN DE OEVERS VAN DE MAAS

DILSEN-STOKKEM

AAN DE OEVERS
VAN DE MAAS



DILSEN-STOKKEM

VIVENDUM 

16/20 



Tel +32 (0) 89 36 07 90

Visserstr. 2
3650 Dilsen-Stokkem

 woensdag donderdag zaterdag

 woensdag donderdag

www.restaurant-vivendum.com



Alex Clevers heeft de voormalige achttiende-eeuwse pastorie met het nodige respect smaakvol gerenoveerd en een sfeervol terras gecreëerd. Hij brengt op innoverende wijze een verfijnde keuken waarin seizoenproducten uit eigen regio naast nobele ingrediënten een voorname plaats krijgen. Terrine van ganzenlever versterkt met stukjes gerookte paling combineert hij stijlvol met kers, gele biet en duindoornbes. Met wagyu rund kiest de chef voor een smaakvol ras dat hij verfijnd afwerkt met een saus van morieljes. Tot bij de koffie wordt de gast verwend, getuige daarvan een buffetwagentje vol met lekkers dat in eigen atelier smaak en vorm krijgt. Een aparte vermelding verdient de evenwichtig opgestelde wijncartaar waarin iedereen wel makkelijk zijn gading kan vinden.

M : 49 € - 85 €



© Marco Paone


MAASEIK

RATATOUILLE 


14/20 

Tel +32 (0) 89 24 39 58

Diestersteenweg 393
3680 Maaseik

 maandag dinsdag woensdag

donderdag vrijdag zaterdag
zondag

 maandag dinsdag woensdag
donderdag

www.ratatuillemaaseik.be



Ratatouille vond onderdak in een speciaal voor horeca opgetrokken gebouw wat voor een aangenaam, comfortabel en kraaknet resultaat zorgt. Het onthaal door de gastvrouw is Maaslands-joviaal. Ze werkt efficiënt en enthousiast en zorgt daardoor mee voor een fijne sfeer. Chef Brecht Musiek houdt duidelijk van groenten en verwerkt een zeer verscheiden smaakpalet in zijn kaart. De vier smaak-intense aperitiefhapjes zijn daarvan al een smakelijke voorafspiegeling. Bij brandade van skrei en nobashi garnalen, beide perfect gegaard en goed op smaak, serveert hij groenten uit het land en de zee die elk met hun eigenheid plezieren. Dat patroon met zorgzame groentegarnituur herhaalt zich bij filet en gelakt buikspek van Duroc de Batalé. Ook prima verzorgde kaasschotel en mignardises.

M : 37 € - 59 €

'T PURE GENOT **NEW**

13/20 


Sinds begin 2016 staat ladychef An Nelissen in haar open keuken, in het historische centrum van Maaseik. Ze wordt in de zaal bijgestaan door bijzonder voorkomende en keurig geklede medewerkers die dienstvaardig zijn. An Nelissen houdt zelf duidelijk van een herkenbare, genereuze en prijsvriendelijke productkeuken. Zalfjes, bijzondere structuren of andere transformaties zijn niet aan haar besteed. Wat wel in haar kraam past is een traditionele met de hand gesneden tartaar die zuiver smaakt met daarbij minisla van rucola en een streepje balsamico crème. Haar kreeftensoep is krachtig maar evenwichtig. Daarna volgt orecchiette met rivierkreeftjes, zeekraal en schaaldierenmayonaise. Goed qua beet maar het geheel mocht wel iets pittiger zijn. Gekweekte zeebaars, perfect gebakken en ontgraat krijgt diverse beetgare groenten en beurre blanc als begeleiding. Dit menu, uitermate beheerst geprijsd, wordt afgesloten met twee peerbereidingen en zelfs lokale kaas. Kwestie van de naam van het etablissement helemaal waar te maken?

M : 35 € - 52 €

Tel +32 (0) 475 21 57 33

Boomgaardstraat 6
3680 Maaseik

 dinsdag woensdag donderdag
zaterdag zondag

 dinsdag woensdag
www.tpuregenot.be

ALDENEIKERHOF **NEW**

13/20 

Pieter Caubergs is nog erg jong maar heeft toch al meerdere jaren ervaring in gastronomische restaurants. Hij nam samen met zijn echtgenote in de zomer dit hotel met acht kamers en restaurant over. Het geheel is ondergebracht in een smaakvol gerestaureerd burgerhuis uit de 18de eeuw. Hij verrast met onder andere langoustines als carpaccio en daarnaast zeer kort gebakken op één bord gepresenteerd. Daarna ook lam in twee bereidingen met een vloed aan diverse groenten en heel intense jus. Pieter Caubergs heeft veel aandacht voor producten en wijnen uit de streek. Klein fruit en kruiden komen uit eigen tuin. Bij mooi weer lonkt een heerlijk tuinterras, tegenover het kerkje van het schilderachtige Aldeneik.

M : 26 € - 82 €

Tel +32 (0) 89 56 67 77

Hamontweg 103
3680 Maaseik

gesloten maandag dinsdag zondag
www.aldeneikerhof.be

BIENVENUE **NEW**


12/20


Wie van jachttrofeën houdt, kijkt zijn ogen uit in dit met hout beklede interieur. In de keuken houden ze het op lekker bereid klassiek zonder verrassingen, op basis van Belgisch-Nederlandse streekproducten, fijn gekruid en juist gegaard. De beknopte wijnkaart bevat lekkers uit Frankrijk en daarbuiten.

M : 33 € - 47 €

Tel +32 (0) 89 85 28 82

Markt 20
3680 Maaseik

 maandag dinsdag woensdag
donderdag vrijdag zaterdag
zondag

 dinsdag woensdag
www.restaurant-bienvenue.com

DE LOTELING **NEW**

12/20

Rudi en Marijke Reinders heten je welkom voor een gezellig tafelmoment in hun zaak aan een bocht van de Maas. Rudi staat borg voor een verzorgde, klassieke Franse keuken, terwijl zijn echtgenote de gasten met de glimlach verwelkomt, een wijnkaart met overwegend niet-Franse wijnen onder de arm.

M : 33 € - 49,5 €

Tel +32 (0) 89 56 35 89

Willibrordusweg 5
3680 Maaseik

gesloten dinsdag woensdag
www.deloteling.be/

TIFFANY'S

12/20

Wie gaat tafelen in dit art-decohuis op de Markt van Maaseik wordt op zijn wenken bediend door een vriendelijke gastvrouw die de gerechten van haar man met veel flair aan tafel brengt. Deze zijn klassiek met een eigentijdse toets. De internationale wijnkaart is democratisch geprijsd.

M : 33,5 € - 38 €



Tel +32 (0) 89 56 40 89

Markt 19
3680 Maaseik

 maandag zaterdag
 maandag

www.tiffanysmaaseik.blogspot.com





MAASMECHELEN

OSTERIA CELLINI **NEW**

13/20 

Het nieuwe project van de getalenteerde Marco Cellini, een veteraan van de Limburgse horeca, was onmiddellijk een daverend succes. Toen wij, na geduldig proberen, eindelijk een tafel wisten te bemachtigen, snaptten we meteen waarom. Cellini kiest voor authentieke Italiaanse producten van topkwaliteit die perfect bereid worden, zonder overdadige franje. Bovendien doet hij dat aan vriendelijke prijzen. Ons smaakte vooral de pasta vongole en Piemontese runderhaas. Ook de vitello tonnato was zoals hij moet zijn. Het kalfsgebraad was rosé gegaard en lag in goed gezelschap van plukverse rucola, dotjes tonijn-dressing en kappers op het bord. Dat het geheel fijn afgekruid was, gaf nog maar eens het vakmanschap in de keuken aan. Ook de inrichting en de bediening zijn hier prima. Afsluiten deden we met een erg lekkere koffie. Heel mooi terras voor het restaurant op het kerkplein van Leut.

M : 42 € - 72 €

Tel +32 (0) 89 24 62 19

Sint-Pietersstraat, 46
3630 Maasmechelen
gesloten maandag dinsdag zondag
www.osteriacellini.com



SPOON

13/20 

Het huiskamerrestaurant van Frank Mach en zijn echtgenote Amina is alleen open van vrijdag- tot en met zondagavond. Een ruime kaart is er ook al niet, gasten kiezen hier uit een klein menu. Maar die beperking wordt goedge maakt door de deskundigheid die we hier in het bord en de bediening ervaren. De chef combineert de Franse keuken met internationale invloeden, zoals blijkt uit zijn tataki van zalm met quinoa, sucrine en avocado. Bij een stukje kabeljauw komen boontjes en spinazie en choron, die lekkere saus uit de klassieke keuken. Voor wie wil, staat er bijna altijd een filet pur op de kaart - al doet u er goed aan even vooraf te informeren. Gezellig terras in de zomer.

M : 42 € - 52 €

Tel +32 (0) 89 20 50 50

Rijksweg 233
3630 Maasmechelen
 maandag dinsdag woensdag
donderdag vrijdag zaterdag
zondag
 maandag dinsdag woensdag
donderdag
www.spoon-passionforfood.be



DA LIDIA

12/20

Dit etablissement houdt het midden tussen een groot café en een restaurant. Of je nu zin hebt in bruschetta, pizza of een complexer gerecht, de keuze is enorm. In beide ruimten kun je zowel een lekker glas drinken als een eenvoudig maar correct bereid gerecht bestellen. Italië is nooit ver weg.

M : 25 € - 75 €

Tel +32 (0) 89 76 41 34

Rijksweg 215
3630 Maasmechelen
gesloten maandag dinsdag
www.dalidia.be



OUD-REKEM



LA PIAZZA

13/20 

Deze klassieke trattoria vinden we in een mooi herenhuis vlakbij de kerk en het kasteel van Rekkem. Hier eet je authentieke specialiteiten uit de Zuid-Italiaanse keuken met name uit Apulië en Sicilië. Van de huisgemaakte pasta's onthouden we een mooie bereiding van tortelloni gevuld met inktvis en venusschelpen en een vegetarische lasagne van aubergines en tomaat. Aanraders zijn de rijk gevulde vissoep met een halve kreeft en de kalfsschenkel op Milanese wijze met saffraanrisotto en groenten van de dag.

M : 43 € - 72 €

Tel +32 (0) 488 51 30 47

Groenplaats 4
3621 Oud-Rekem
 maandag dinsdag woensdag
donderdag vrijdag zaterdag
zondag
 maandag dinsdag
www.trattorialapiazza.be



BAKKERS & PATISSIERS

BAKKERIJ BREUGEL

Bakkerij Breugel is al bijna 100 jaar een begrip in Geistingen, een klein kerkdorpje in Kinrooi. Je moet er absoluut gaan proeven van de merveilleux, een heerlijk zoete specialiteit die haar naam niet gestolen heeft. Andere huistrots zijn de ijstaarten, op verzoek zelfs met een (eetbare) foto in de taart verwerkt, én de speculaas die volgens opa's geheime recept gebakken wordt.

Tel +32 (0) 89 56 48 73

Geistingen 27
3640 Kinrooi (Geistingen)
www.bakkerijbreugel.be
Gesloten: dinsdag

BIERCAFÉS & BROUWERIJEN

BROUWERIJ KOMPEN

We zagen de hobbybieren van Sandro en Alessio Di Pietro en hun vriend Frederic Fabry de laatste jaren meer en meer op de Limburgse terrasjes verschijnen. Intussen mogen we van een echte ondernemersgroei spreken wat dit Kompel streekbier aangaat. De Kompel Ondergronds, een speciaalbier waarin de gebrande mout grotendeels de kleur, het aroma en de smaak van dit bier bepaalt, is onze favoriet. Het bier kleurt zwart als steenkool in het glas en heeft een crèmekleurige schuimkraag. Deze Kompel Ondergronds hergist in de fles waardoor het bier beter beschermd is en een complexer karakter ontwikkelt. Maar ook de kruidige blonde, de Kompel Bovengronds, kon ons al vanaf in het begin bekoren, de Bellefleurs en de Kompel Kriek zijn nieuw. De streekbieren worden sinds 2015 gebrouwen bij brouwerij Ter Dolen. Nieuw is de Kompel vintage bierbus die naar je toe komt om het bier vers voor jou en je feestgangers op je feestje te tappen.

Tel +32 (0) 488 19 26 30

Heesterstraat 24/1
3630 Maasmechelen
www.kompel-bier.be

GRAND CAFÉ DA LIDIA

De familie Cellini baat niet alleen het alom gerespecteerde Italiaanse restaurant Da Lidia uit, maar ook het Grand Café ernaast. Het interieur van Grand Café Da Lydia zorgt voor een hippe, aangename zuiderse sfeer. Hun winetasting nights zijn een echte aanrader. Boek met een groep vrienden of familie de Cantina (wijnkelder) en laat je onderdompelen in de beste Italiaanse wijnen. Zuiderse gastvrijheid gegarandeerd!

Tel +32 (0) 89 76 41 34

Rijksweg 215
3630 Maasmechelen
www.dalidia.be
Gesloten: maandag en dinsdag

CHOCOLATIERS

B-ART CHOCOLATES

Bart Janssen, zijn vrouw Marieke en zijn team kiezen niet voor tertiëntjntjes, maar bewust voor klassieke smaken en ingrediënten van topkwaliteit. Intussen vervaardigen ze bij B-art Chocolates zo'n 40 à 50 verschillende soorten pralines en artisaanaal holgoed dat niet alleen een lust is voor het oog maar ook voor de smaakpapillen. Bart is namelijk sinds zijn jeugd al gefascineerd door chocolade: eerst als hulpje in de banketbakkerij van zijn ouders en na zijn studies aan de PIVA in Antwerpen als zelfstandige chocolademaker in opdracht van diverse bakkers. Zelfs in het buitenland hebben ze dat begrepen, want inmiddels leveren ze hun heerlijkheden aan fans over heel de wereld.

Tel +32 (0) 89 77 20 71

Rijksweg 289
3630 Maasmechelen
www.bart-choc.be
Gesloten: zondag

DELICATESSEN & TRAITEURS

SPOON

Nadat ze een aantal jaren hun restaurant Ma Chambre in Maaseik hadden gerund, keerden chef Frank Mach en zijn echtgenote Amina terug naar hun thuisplaats Maasmechelen. Daar begonnen ze in 2008 met een kookstudio en traiteurzaak. Er is een uitgebreide traiteurkaart en aan huis leveren is mogelijk. In 2010 kwam er nog een restaurant bij geïnspireerd op de Frans-Mediterrane keuken met een keuzemenu dat driewekelijks wordt vernieuwd, telkens rekening houdend met het seizoen.

Tel +32 (0) 89 20 50 50

Rijksweg 233
3630 Maasmechelen
www.spoon-passionforfood.be
Gesloten: maandag en donderdag
Dinsdag en woensdag enkel workshops

IJS

MARIO'S ICE

Bij Mario's Ice vind je maar liefst 20 verschillende smaken artisanaal ijs, dagelijks bereid met verse koemelk. Aparte ijssmaakjes zijn malaga, kokos of appelsorbet. Ruime keuze aan sausjes waarbij 'ferrero warm' of 'witte chocolade koud' het meest opvallen. Elke week is er een andere 'Smaak van de Week', zoals Apfelstrudel, Manon, Oreo of Chocotoff. Is het je niet gek genoeg, dan mag je altijd zelf een smaak voorstellen... Mario probeert het.

Tel +32 (0) 89 20 85 88

Steenweg 168
3621 Lanaken (Rekem)
www.mariosice.be
Geen sluitingsdag

KAASWINKELS

DE HOEVEWINKEL

Een kaaswinkel en boerderij waar wordt ingezet op een korte keten tussen boer en bord, die een werkomgeving biedt voor mensen die moeilijk in gewone werksituaties gedijen én waar je een uitgebreide keuze aan (h)eerlijke kazen hebt. Dat is het mooie gedachtegoed van De Hoevewinkel die ondergebracht is in de oude stroschuur van Zorgboerderij Ommersteyn. De boerderij heeft zo'n 500 melkgeiten, een bio-tuin en een kaasmakerij waar de geitenkaas zelf gemaakt wordt. Maar je vindt er andere producten van eigen makelij: confituur met en zonder suiker, geitenmelkijs, appelcompote, appelsap en koekjes. Combineer je bezoek aan de Hoevewinkel zeker met een rondleiding op de boerderij en geniet van de geitjes en het groen.

Tel +32 (0) 89 61 59 63

De Schiervellaan 5
3650 Dilsen-Stokkem
www.stichting-ommersteyn.be
Gesloten: zondag, dinsdag en woensdag

WIJNBOUWERS

WIJNDOMEIN ALDENEYCK

Midden in de Maasvallei en vlakbij terrasjesstad Maaseik, vind je op een zonnige zuidoosterhelling Europa's meest noordelijk gelegen pinot-wijngaarden. Op een tien hectare groot stuk mineraalrijke kiezel- en grindterroir, verbouwen Karel en Tine Henckens-Linssen met veel liefde Aldeneyck Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir en een mousserende Pinot Brut. Het warme microklimaat en de steenrijke bodem geven de pinotwijnen hun unieke elegante en fruitige smaak. De jury van de Vereniging Vlaamse Sommeliers was in ieder geval bijzonder onder de indruk van de Aldeneyckse kwaliteitswijnen, want in het najaar van 2017 wonnen vier wijnen goud (Chardonnay Heerenlaak, Chardonnay Heerenlaak Brut, Pinot Blanc en Pinot Gris) en één wijn zilver (Pinot Noir). Knappe prestatie.

Tel +32 (0) 89 56 41 02

Hamontweg 81
3680 Maaseik (Aldeneik)
www.wiwindomein-aldeneyck.be
Gesloten: zondag



Van Engelandt

Viandes en gros - Vleesgroothandel

Rue Ropsy Chaudron 83
1070 Anderlecht
info@vanengelandt.com
www.vanengelandt.com

Nieuwe winkel !
Nouveau magasin !



WIJNHANDELS & STERKE DRANKEN

WIJNHANDEL VAN DINTER

In 2016 wist Wijnhandel Van Dinter nog twee prijzen te winnen op de Hospitality Awards in Antwerpen voor klantvriendelijkheid, gastvrijheid en klantenservice. In deze groot- en kleinhandel in wijnen en distillaat vind je niet alleen de beste wijnen van de streek, maar ook de heerlijkste whisky en porto van de streek – plus een onweerstaanbare keur aan delicatessen. Mooi dat vaak de voorkeur wordt gegeven aan producten van gepassioneerde kleinere wijnboeren boven wijnen van bekende kastelen met grote namen. Je krijgt hier bovendien gepersonaliseerd wijnavvies voor elk budget. Dat is pas echte passie voor wijn en alles wat daarbij hoort.

Tel +32 (0) 89 75 46 95

Kempetraat 21

3650 Dilsen-Stokkem (Rotem)

www.vandinter.be

“The Gault & Millau
selection”
The best from 16
countries in our
free App



CRÈME DE LA
CRÈME

Super Premium Quality



THE ART OF ICE CREAM



www.cremedelacreme.be

FOTOGRAFIE: PASSION HI

LEKKER LIMBURG DUINEN, PAARDEN EN BEEKVALLEIEN



BOCHOLT

DE MARMIET

13/20 

De Marmiet ligt centraal in Bocholt en charmeert met een stijlvol en comfortabel interieur, hartelijk onthaal en ontspannen sfeer. De chef kent zijn vak en houdt elk onderdeel van het menu strak in de hand. Dat startte al met de hapjes waaronder een verrassende mousse van zeebaars met structuren van sinaasappel en geitenkaas. Van de voorgerechten onthouden we gegrilde gamba met grijze garnalen, en een ijsgekoelde bouillon van dragon en peterseolie met avocado-crème. Bij de hoofdgerechten scoorde de rosé gebraden lamskroon met asperges, lentegroenten en een zeer verfijnde tijmsaus. Een aanrader.

M : 47 € - 80 €

Tel +32 (0) 89 48 19 78

Dorpsstraat 41
3950 Bocholt

gesloten maandag dinsdag
woensdag

www.demarmiet.be



HAMONT-ACHEL

FOOD EMOTIONS

14/20 

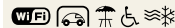
Inge Van de Broek en Mark Bonneu combineren hun hotel-restaurant Koeckhofs met een nabijgelegen lunchrestaurant met eetwinkel. Daar installeerden ze een open keuken van waaruit ze elke middag een lunchmenu bereiden dat in 3, 4 of 5 gangen beschikbaar is. A la carte zijn er een uitgebreid aantal 'proeverijen', kleine gerechten rond varken- en rundvlees, vis en desserts. Het lunchmenu start met een bereiding van tonijn met ganzenlever, Ibericoham en een sojasesam-vinaigrette. Hummus van pompoen komt met jonge wortel en kikkererwt, artisjok, courgette en quinoa crackers. Gepekelde zeebaars krijgt een garnering van avocado, venkel en hangop van yoghurt. Tot slot een eenvoudige maar smaakvolle pasta van zeevruchten. Het zijn vlotte gerechten die bovendien scherp geprijsd zijn. In de eetwinkel vind je alle ingrediënten om zelf aan de slag te gaan.

M : 30 € - 43 €

Tel +32 (0) 11 91 65 57

Bosstraat 160
3930 Hamont-Achel

gesloten maandag zondag
www.foodemotions.be



KOECKHOFS



14/20 

In dit bij fietstoeristen en wandelaars populaire hotel-restaurant blijft chef Mark Bonneu trouw aan zijn stelregel om met kraakverse producten van zeer goede kwaliteit te werken. Aanraders zijn hier onder meer de wangetjes van Limburgs Mangalicavarken met saus van Achels Trappistenbier en de bereidingen van tarbot. Wij genoten van een Thais aandoend soepje van winterprei met rode curry en kokos. Daarna bleek kabeljauw een sterk duo te vormen met plakjes gerookte ossentong. Ook de kalfsjus, beurre blanc en de pommes Dauphine die er bij kwamen, zorgden voor veel eetplezier.

M : 55 € - 75 €

Tel +32 (0) 11 64 31 81

Michielsplein 4
3930 Hamont-Achel

 maandag zaterdag zondag
 zondag

www.koeckhofs.be



NEERPELT

BELLA VIA **NEW**13/20 

In dit hoekhuis met houten vloeren en met linnen gedekte tafels kookt Carlo Didden met goesting. Carlo Didden, die jaren geleden hoog scoorde in de Kleine Zavel, is terug van weggeweest. We gingen van start met uitstekende vissoep, gevolgd door een lekkere tartaar met krab en gepekelde groenten. Perfect gegaarde schelvis, nog heel licht glazig vanbinnen, kreeg garnituur mee van mosseltjes, garnalen en gepocheerde oester. Een voortreffelijke beurre blanc en smeuge aardappelmousseline maakten het helemaal af. Gastvrouw Patty Bellavia heeft Grieks-Italiaanse roots en dat merk je aan de warme bediening. Probeer ook de huisgemaakte limoncello op basis van Ouzo, die is heel apart.

M : 39 € - 58 €**Tel +32 (0) 11 64 01 71**

Heerstraat 15

3910 Neerpelt

gesloten dinsdag woensdag
restaurant-bellavia.webs.com**BISTRO DE PEPEMOLLEN**13/20 

Dit gezellige, warm ingerichte restaurant is een familiezaak bij uitstek met vader in de keuken en moeder en dochter in de zaal. De gerechten hebben een Franse insteek met moderne, mediterrane invloeden. Na een drietal hapjes waaronder een uitzonderlijk krokantje met tartaar van coquilles en miso, open de de maaltijd met een bereiding van varkenswang met crème van aardpeer, kreeftensaus en kroepoek met inktvisinkt. Gebakken coquilles kregen vervolgens gezelschap van morieljes en tuinbonen en een witte wijnsaus als bindende kracht. En als hoofdgerecht op het vel gebakken kabeljauw met daslook, zee kraal en hollandaisesaus. Sorbet van passievrucht sloot de tot in de puntjes bereide maaltijd af.

M : 37 € - 65 €**Tel +32 (0) 11 63 19 40**

Kloosterstraat 23

3910 Neerpelt

woensdag donderdag zaterdag

woensdag donderdag

www.bistrodepepermollen.be

**L'ANIMA** **NEW**

12/20

Nauwelijks een jaar na de opening kan dit fraaie etablissement met het aange-name tuinterras reeds op een ruime vaste klantenkring rekenen. Klanten komen er immers steevast terug voor al die Italiaanse heerlijkheden uit keuken en kelder. Het verzorgde kader ademt een en al gezelligheid uit.

M : 42 € - 49 €**Tel +32 (0) 468 25 09 98**

Broekkant 33

3910 Neerpelt

gesloten dinsdag woensdag

www.lanima.be



OPGLABBEEK


SLAGMOLEN 


18/20 



Tel +32 (0) 89 85 48 88

Molenweg 177
3660 Opglabbeek

 dinsdag woensdag zaterdag

 dinsdag woensdag

www.slagmolen.be



Genereus en verfijnd. Harmonieus en homogeen. Bert Meewis kookt old skool in wat met een versleten maar nog steeds expressief sjabloon als Bourgondisch wordt omschreven. Maar hij vermijdt excessen die met die stijl wel eens meer geassocieerd worden. Nooit zwaar op de hand levert hij op constant hoog niveau gerechten af waarin producten herkenbaar zijn en gelukkig in meer dan voldoende porties op het bord liggen. Zijn feestkeuken telt tal van klassiekers die als ijkpunt in hun genre gelden. Het uitpuren van creaties rond een aantal terugkerende ingrediënten ligt meer dan waarschijnlijk aan de basis van zijn succes. Schoolvoorbeeld is zijn affiniteit met de Bressekip die hij met truffels en portosaus bereidt. Een nobele kip die door zijn buitenmaats gewicht en aparte textuur bijzondere expertise vraagt om de smaak-, en textuureigenschappen ervan optimaal te laten beleven. Maar ook met kreeft of tarbot, of met zijn werkelijk royale koningskrab met een Champagnesaus om van te smullen, toont hij zijn gave om in combinatie met een paar seizoensgebonden accenten, smaak en substantie steeds weer opnieuw verfijnd te etaleren. Echtgenote Karlijn, onze gastvrouw van het Jaar 2017 en de enthousiaste sommelier vervolledigen de totaalbeleving. Op pretentie of effectbejag kan men deze keuken niet betrapen. Zo imposant zijn verschijning of buitenmaats zijn dame blanche is, zo klein en modest is immers het ego van deze topchef.

M : 60 € - 115 €



PEER

FLEURIE 13/20 


In een stemmig hedendaags en pas vernieuwd interieur omringen René en Francien de Jong hun gasten met veel goede zorgen. Al kiezen ze hier niet voor luxeproducten, toch wordt er gekookt met prima grondstoffen, bij voorkeur uit eigen streek. Wij proefden een lekkere combinatie van coppa en gerookte paling op roggebroodtoast. Ook het traag gegaarde haasje van Ibericovarken met gegrilde kerstomaatjes, groene asperges en boontjes viel in de smaak. De kaasschotel zal de liefhebber zeker bekoren. Een extra punt erbij en de koksmuts is een feit!

M : 57 € - 86 €

Tel +32 (0) 11 63 26 33

Baan naar Bree 27

3990 Peer

 dinsdag woensdag zaterdag dinsdag woensdag

www.fleurie.be



HET FORNUISJE

13/20 

Dit is een prima adres voor liefhebbers van een royale, klassieke keuken. Chef Kurt De Coster belijdt zijn voorliefde voor het classicisme en nobele producten in een voormalige notariswoning, compleet met hoge plafonds, sierstucwerk en Luikse meubelen: geen trendy zaak, maar wel een plek met een ziel. Tijdens onze maaltijd toonde de chef dat hij, ondanks al die klassieke elementen, soms toch ook wat exotische toetsen in zijn gerechten stopt. Zo was het smullen van op vel gegaarde makreel met sojasaus. Bij perfect bereide skrei kwam gefermenteerde kool en Thaise curry. Zalm, als carpaccio, verscheen dan weer traditioneler aan tafel, en werd afgewerkt met room en haringeitjes. Gastvrouw Magda Goossens zorgt er voor dat iedereen in de watten gelegd wordt. Voor de zonnige dagen wacht achteraan een terras en een grote tuin.

M : 55 € - 87 €

Tel +32 (0) 476 79 57 10

Kerkstraat 20

3990 Peer

 donderdag zaterdag donderdag

www.hetfornuisje.be



L'UNO COLL ALTRO

13/20 

De magistrale herenwoning, feëriek ingericht, met onder meer antieke Italiaanse bouwmaterialen, heeft de sfeer van een Italiaans grand café. De gerechten doen niet onder voor het decor. Ze zijn royaal en doen de originele Italiaanse smaken alle eer aan. Op het bord onder meer heerlijke antipasti, een klassieke carpaccio, prima risotto en ook flinterdunne ravioli gevuld met romige tomaat. Al dit lekkers en nog veel meer kan je voor thuis meenemen in de Baracca, de traiteurwinkel van het restaurant. De wijnkaart bevat zowel grote kleppers als interessante prijsgunstige vondsten. De eerste oogst van de eigen wijngaard is ondertussen een feit. Het resultaat rijpt in de fles.

M : 75 € - 125 €


Tel +32 (0) 11 63 71 78

Bomerstraat 22

3990 Peer

 maandag dinsdag woensdag

zaterdag

 maandag dinsdag woensdag

www.lunocollaltro.be



BIERCAFÉS & BROUWERIJEN

BROUWERIJ MARTENS

De oudste brouwerij van Limburg is nog steeds een prijzenklepper. Sinds 1758 staan er al 8 generaties aan het roer: momenteel zijn dat de gebroeders Fons en Jan Martens. Deze industriële brouwerij is gespecialiseerd in drie topfers: het alom bekende Martens Pils, een heerlijk blond bier dat in menig kwaliteitsvol café te verkrijgen is. Ook Sezoens en Sezoens Quattro, Limburgs bier op z'n best, behoren tot het aanbod. Recent won de brouwerij nog drie gouden medailles bij het Duitse DLG testcentrum voor de kwaliteit van schuimstabiliteit, smaak, kleur en zuiverheid van het bier. Proeven dus, die godendranken! Een bezoek aan het brouwerijmuseum in de Dorpsstraat loont de moeite.

Tel +32 (0) 89 48 04 80

Museum: Dorpsstraat 53

3950 Bocholt

www.martens.be

BROUWERIJ CORNELISSEN

Meer dan een eeuw lang brouwt de familie Cornelissen kwaliteitsbieren in Brouwerij Cornelissen, die tot voor kort nog Brouwerij Sint-Jozef heette. De ouderwetse ambachtelijke brouwerij heeft ondertussen al heel wat legendarische bierjes op haar naam staan. Denk maar aan het bekende Pax-Pils, een blond bier dat volgens de Britse bierkenner Michael Jackson nog steeds de oude tradities van smaak en brouwproces uitstraalt. Met twee nieuwkomers, de Herkenrode Cister Blond en de Herkenrode Vesper Tripel, belooft Cornelissen spektakel in je glas. Gracieuze abdijbieren met een verfijnde smaak, een pittige ondertoon en een vleugje van de kruidentuin op Herkenrode. Dat moet natuurlijk geproefd worden.

Tel +32 (0) 89 86 47 11

Itterplein 19

3960 Bree (Opitter)

www.brouwerijcornelissen.be

Open: rondleidingen in het weekend

ST. BENEDICTUSABDIJ DE ACHELSE KLUIS

Omdat oude tradities steeds in ere gehouden moeten worden, werd de abdijs De Achelse Kluis in 1998 terug geopend na een sluiting van 84 jaar. De trappist Achel 8 is sindsdien weer te verkrijgen en wordt geschonken uit het vat. 'Een echt, puur bier zonder aromaten of suikers, maar wel met zuivere hopbellen, een bier waar iedere brouwer trots op kan zijn', luidt het in de abdijs. Sinds 2001 is deze trappist ook op fles te verkrijgen. De brouwerij is niet te bezoeken, maar vanuit de gezellige herberg heb je via een glazen wand een mooi zicht op het brouwen dat twee keer per week gebeurt. En in de abdijwinkel van broeder Martinus, kun je terecht voor een uitgebreide collectie Belgische abdijbieren. En boeken.

Tel +32 (0) 11 80 07 60

De Kluis 1

3930 Hamont-Achel

www.achelsekluis.org

Gesloten: maandag en feestdagen

CHEFS AAN HUIS & CATERING

CULINAIR ATELIER KRIS SMEETS

Kris Smeets zijn kernwoord is ambachtelijk en de smaken op zijn bord zijn puur natuur. Deze chef kookt graag verfijnd en kwalitatief voor kleine gezelschappen maar ook voor grote evenementen. Kris werkt graag met plaatselijke leveranciers en producten van de versmarkt, boerderijen en jagers. Hij kookt zelf op het eigenzinnige AGA-fornuis, omdat volgens hem op dit kookgereedschap zijn gerechten volledig tot hun recht komen. Wat je uiteindelijk mag verwachten, is een persoonlijke ambachtelijke keuken en een gastronomische ontdekkings-tocht in je eigen huis verzorgd door een kok van formaat die zijn ervaring opdeed bij o.a. bij Clos-St.Denis, Kristoffel, Royal Yacht Club...

Tel +32 (0) 11 44 68 50

Brouwerstraat 16

3910 Neerpelt

www.krissmeets.be

PEPPE & MARCUS

Je kan Peppe Lazzarino, een culinaire speurneus met Calabrese roots, en Marc Steyfkens, een creatieve foodie -beiden gepassioneerd door alles wat Italiaans is, voortaan inhuren voor al je events. Maar gelukkig kan je ook af en toe in hun Italian foodstore terecht voor hun 'cucina povera' als afhaalord voor Italiaanse charcuterie, wijnen en diverse artisanale of verse producten zoals een ravioli met bospaddestoelen of langoustines bijvoorbeeld. Een filet pur Simmenthal met truffelsaus en Citroentijm of voor de visliefhebber is de ongeëvenaarde kabeljauw 'di Nonna Bettina' met pizzaiola saus en salsa verde zeker een optie.

Tel +32 (0) 89 41 31 44

Weg naar Zwartberg 25
3660 Opglabbeek
www.peppe-marcus.be
Open: donderdag, vrijdag en
zaterdag

CONCEPTBELEVING

FOOD EMOTIONS

Mark en Inge Bonneu, uitbaters van het door ons gewaarde hotel en restaurant Koeckhofs, nemen je mee op een roadtrip vol uitzonderlijke kwaliteitsproducten, huisbereide foodshots en je eigen chef-momenten in hun concept store Food Emotions. In deze toffe zaak vind je de inspiratie terug die het koppel opdeed tijdens hun culinaire zoektochten naar chutneys, buffelmozzarella, honing, specerijen, ganzenlever en truffel. Maar je vindt hier ook "speciale zaken" als za'tar en het sap van gefermenteerde ansjovis. Culinaire lekkerbekken kunnen hier naar hartelust ontdekken, proeven en beleven vooraleer aan te kopen. De winkel is bovendien voorzien van een kleine wijnbar, een degustatieruimte en een open keuken waar je kan lunchen in het pop-up restaurant. Daar word je verrast met een wekelijks wisselend culinair tapasmenu. Om blij van te worden.

Tel +32 (0) 11 91 65 57

Bosstraat 160
3930 Hamont-Achel (Hamont)
www.foodemotions.be
Gesloten: zondag en maandag.

CHOCOLATIERS

CHOCOLATERIE BONAPARTE

Eline Geerts en Maurice Dumas maken sinds 1987 de lekkerste chocolaatjes van Maaseik. Wat begon als een atelier dat enkel holle figuren creëerde, is uitgegroeid tot een echte chocolaterie. Hun witte Limbupraline gevuld met ambachtelijke appelstroop, aceto van Pecoraro en appelbrandewijn is een ode aan de Limburgse delicatessen. Uniek is absoluut hun bouchovigne, een reeks van vijftien chocoladetabletten, die speciaal gecreëerd is om te degusteren in combinatie met geselecteerde wijnen. De chocoladeliefhebber die hierna nog niet genoeg heeft, kan kiezen uit de Bonaparte chocoladerepen met 32 verschillende smaken van cappuccinocrème, praliné, advocaat tot tal van fruitsoorten. Probeer daar maar eens aan te weerstaan.

Tel +32 (0) 89 57 22 19

Sint-Jansberg 70
3680 Maaseik
www.chocolaterie-bonaparte.be
Gesloten: maandag en zondag.

WELE' S CHOCOLADE

Emmanuele Bussels is een jonge chocolatier die al bijna tien jaar gepassioneerd bezig is met het creatief verwerken van chocolade op ambachtelijke wijze. Na wat wereldreizen en een Brusselse carrière als chef-chocolatier doet hij nu in zijn eigenste Neerpelt niets liever dan een speciaal verzoek voor je creëren. Voor al je feestthema's ligt de chocolade in de toonbanken heerlijk te blinken en te geuren zodat je niets anders kan dan er eens lekker in bijten: zoals in de praline met ganache en trappist bijvoorbeeld. Hij werkt met 100 % pure cacao's en met kwaliteitsingrediënten. Wij waren alvast fan, ook van zijn originele verpakkingen.

Tel +32 (0) 479 49 70 72

Broeseinderdijk 142
3910 Neerpelt
www.welgeschokolade.be
Gesloten: zondag en maandag

DELICATESSEN & TRAITEURS

SAHARA DE FIJNPROEVER

Elke en Johan haalden de mosterd bij hun eigen 100 % natuurlijke Sahara Kempische Mosterd. Twee jaar na de creatie van hun ambachtelijke mosterd, openden ze in 2008 De Fijnproever waar ze allerlei complementaire maar ook andere delicatessen verkopen. In dit winkeltje kan je van alles eerst eens proeven voor je het koopt, en zo hoort het ook. Pasta, olijfolie, azijn, pesto & dips... het mediterrane is nooit ver weg in deze Sahara. Een indrukwekkend groot gamma likeuren en theesoorten om cadeau te doen. Of om jezelf eens te verwennen met bijvoorbeeld rozenlikeur of grappa di Nero d'Avola.

Tel +32 (0) 11 60 60 55

De Vryheyt 11
3920 Lommel
www.defijnproever-geschenken.be
Open: dagelijks

TORMANS-COX

De slagerij staat niet alleen bekend om zijn kwaliteitsvlees en vleesbereidingen maar ook als traiteur voor verzorgde tuinfeesten en barbecues. In de winkel vind je een rijk aanbod bereide gerechten. Voor het huren van borden, glazen, bestek en zelfs een springkasteel, kan je hier terecht. Lovenswaardig is het gamma glutenvrije producten dat bijzonder uitgebreid is, zowel als het gaat over vers vlees, charcuterie, bereide gerechten en een grote selectie barbecue producten. En er komt nog meer bij, want de uitbaters blijven doorgaan met het verzamelen van informatie.

Tel +32 (0) 11 79 40 90

Kerkplein 10
3670 Meeuwen-Gruitrode
(Meeuwen)
www.tormans.be
Gesloten: maandag en woensdag

GROENTEN & FRUIT

BIO-HOEVE HET EIKELNHOF

Het Eikelenhof, aan de rand van natuurgebied Solterheide, is een bio-boerderij met Piétrain-varkens en Limousin-runderen die zonder extra krachtvoer de kans krijgen op natuurlijke wijze te groeien waardoor ze pas rond hun tweede jaar vlees 'maken'. Zo ontstaat na het slachten uitermate mals, smakelijk en kortdradig vlees. Op de akkers en in de velden vind je verder een ruim gamma aan fruit en groenten, waaronder 'vergeten groenten' zoals aardpeer en pastinaak. Veel gaat naar de bio-groothandel, maar het lekkerste van dat alles vind je in de eigen hoevewinkel van Het Eikelenhof.

Tel +32 (0) 89 86 46 06

Weg naar Opitter 104
3670 Neerglabbeek
www.het-eikelenhof.be

IJS

DE POTTER

Geen zin in een enorme crème-glace, maar wel in koud en zoet? Verwen jezelf dan met de kleine, hapklare huisgemaakte ijsspecialiteiten van De Potter. Ondertussen vind je De Potter op vele plekken in Limburg zoals Genk, Neerpelt, Maaseik maar de eerste en bekendste vestiging is en blijft die van Bree. Bij De Potter gaan ze prat op hun 'kraakvers' vanille-ijs. En terecht: het gaat rechtstreeks uit de machine in de coupe van de klant. Het ijssalon maakt dagelijks tot 20 verschillende smaken, uiteraard met vaste waarden als vanille en choco. Enkele specialiteiten? Nutella-banaan en alpencaramel naast exotische smaakjes als amaretto, rum-rozijnen. Ook soja en suikervrij ijs.

Tel +32 (0) 89 46 33 26

Hoogstraat 12
3960 Bree
www.potter.be

HOVEIJS ENGELENVELD

Al sinds 1989 maken ze in Hoeve Engelenveld het ijs nog helemaal zelf. De koeien worden eigenhandig gemolken, en het hele productieproces vindt plaats op de hoeve zelf. Het is de dagverse melk die het ijs zo lekker maakt, weten ze hier. Traditie staat experimenteren gelukkig niet in de weg: in het juiste seizoen proef je zelfs rozen-, pompoen- of asperge-ijs. Niet zo in een ijsstemming? De zelfgemaakte pudding, chocomousse en rijstepap zijn om je vingers bij af te likken. Vraag nog om een rondleiding op de boerderij en in het ijsatelier. Zeker met (kleine) kinderen een aanrader.

Tel +32 (0) 89 56 76 48

Lakerweg 6
3640 Kinrooi (Kessenich)
www.engelenveld.be
Gesloten: woensdag en van november t.e.m. paaszonndag.

TIEVISHOEVE

In de Tievishoeve maken ze handgedraaid ijs met verse bio-melk van eigen koeien. En dat dag in, dag uit. Niet veel ijshandelaars houden in de winter open, maar bij de Tievishoeve passen ze daar een mouw aan om volk te blijven lokken: ijs met nootjes, nog intensere chocolademaken, verse wafels en pannenkoeken bakken ze er ook nog bij. Gelukkig hebben ze die hard fans genoeg. Ook voor de streekspecialiteit, de boekweitpannenkoek, moet je in het nostalgische ijsalon zijn.

Tel +32 (0) 89 85 41 76

Groenstraat 11
3660 Opglabbeek
www.tievishoeve.be
Gesloten: woensdag

ZOETE

Voor zomerase dagen heeft het Zoete een gezellig terras. Ideaal om te proeven van hun lekkere huisbereide ijsjes. Een no-nonsense eethuisje waar je ook nog de keuze kan maken uit allerlei soorten pasta's en kleine gerechten (croques, salades, omelet). Je voelt dat men in deze zaak kiest voor kwaliteit en dit aan een zeer correcte prijs. Uitbaters Raf en Quiny baten hun zaak uit met veel plezier, een vlotte en vriendelijke bediening zijn dan ook een zekerheid. Bovendien hebben ze een uitstekende huiswijn wat niet altijd evident is.

Tel +32 (0) 89 51 51 09

Weg naar Zwartberg 52/1
3660 Opglabbeek
www.zoete-opglabbeek.be
Gesloten: maandag en dinsdag

CREMERIE SJOKOLA/DORNE IJS

Ideaal voor de eindejaarsfeesten is het Glühwein- of Jägermeisterijs dat Serge eigenhandig op ambachtelijke wijze maakt. In de zomer moet je in dit zoete oord zijn voor zijn citroensorbet en stracciatella-ijs. In Sjokola, het zoethuis van Serge en Inge kan je ook terecht voor cadeautjes met een zoete twist. En voor de creatieve ijsaarten, ook in mini versie. Veel lekkers hier voor groot en klein. Serge levert trouwens zijn ijs aan Dorne ijs, de nieuwe ijszaak van moeder Marie-Christine op de Smoutweg in Dorne.

**Tel +32 (0) 476 60 51 04
+32 (0) 473 48 61 75**

Ophovenstraat 20
Smoutweg 17
3680 Neeroeteren/Opoeteren

KAASWINKELS

KAASBOERDERIJ CATHARINADAL

Eerlijke kaas, dat is waar de broers Peter en Bert Boonen samen met hun echtgenotes Riet en Carine elke dag in alle vroegte voor opstaan. Dankzij een honderdtal roodbonte 'long live' koeien, worden hier meer dan tweehonderd zuivelproducten zelf gemaakt zoals dat vijf eeuwen terug nog werd gedaan. Het resultaat is een natuurproduct van rauwe melk dat behalve zout geen additieven bevat maar wel vol van smaak is. Pronkstuk is de Grevenbroecker of Achelse Blauwe die bekroond werd met de prestigieuze Caseus Award (een soort WK voor kazen) in 2009 en inmiddels internationale faam kent. Maar je kan hier ook gewoon een uitmuntend hoeveijsje komen eten. Overigens zijn 95% van hun producten glutenvrij.

Tel +32 (0) 11 64 13 09

Catharinadal 5
3930 Hamont-Achel
www.catharinadal.be
Gesloten: zondag (juli en augustus)
en maandag.

KAAS & KIES

In Kaaswinkel Kaas & Kies verwerkt eigenares Carine Raemaekers haar klanten graag met goede klassiekers naast een aantal specialiteiten die je niet overal vindt. Ze zet vooral in op Franse, Belgische en Nederlandse variëteiten en je vindt er gemiddeld zo'n tachtig verschillende soorten. Voor compleet verzorgde kaasschotels, alles voor raclette en kaasfondue, draait deze kaasdame haar hand ook niet om. Fijne Spaanse en Italiaanse charcuterie zijn om van te smullen, net als haar zuiderse tapas. Denk aan serranoham, olijven, tomaatjes, gevulde paprika's en Spaanse salami- en kaassoorten. Gewoon een lekker broodje gaan halen voor de lunch of een super ontbijtmand voor het weekend, is mogelijk.

Tel +32 (0) 89 46 27 50

Gerdingerstraat 19
3960 Bree
www.kaasenkies.be
Gesloten: maandag en dinsdag

DE KIEËSKLOK

Van muzikant tot kaasmeester. Theo Bekkers gaf zijn leven een serieuze wending op zijn 49ste. Pas eind 2017 opende hij een kaaswinkel in een zijstraatje van de Markt in Maaseik. In deze specialty grocery store verkoopt hij ambachtelijke kazen waaronder roodbacteriekazen maar ook geitenkazen uit Zwitserland en Frankrijk. En natuurlijk moet je er de Maaseyker kaas proeven. Liefhebbers van ham vinden er ook hun gading. De gepassioneerde Theo adviseert met de nodige uitleg passende biertjes, wijnen (waaronder de Aldeneykerwijn) of nootjes bij zijn kazen en hammen. Tot detail als je deze winkel binnen stapt, is de buffetpiano die aan de kaasmeester zijn verleden herinnert. De kelder biedt mogelijkheden waar Theo van droomt; kazen die er kunnen rijpen en degustaties die er nog gegeven kunnen worden. Wordt ongetwijfeld vervolgd.

Tel +32 (0) 89 21 70 20

Hepperstraat 20
3680 Maaseik
Gesloten: zondag en maandag

KOFFIEBARS

DE REFTER

De refter is een knusse koffie- en lunchruimte waar je terecht kan voor een 'deluxe' ontbijt of een uitgebreide brunch. Het concept leunt aan bij de gekende school- of bedrijfsrefter waar je nog rustig je boterhammen kon opeten. In de mooie open keuken maakt men verse dagsoepen, pasta's of seizoensgebonden salades. Het gezellige, kleine terras aan de achterzijde sluit aan op het gemeentelijk park. Een aanwinst voor Opglabbeek.

Tel +32 (0) 89 23 38 15

Weg naar Zwartberg 6
3660 Opglabbeek
Gesloten: zaterdag en woensdag

AMBACHTELIJKE KOFFIEBRANDERIJ GULDEN TAS

Het vraagt nogal wat ervaring en kennis om jezelf meesterkoffiebrander te kunnen noemen. Toch is dat precies wat Brecht Creemers al zo'n dertig jaar mag doen. In 1995 richtte hij de 'Gulden Tas' op en inmiddels heeft zoon Bert zich het vak van koffiebranden aangeleerd. Alle koffies die hier worden gemaakt, zowel de grand-crus als de huismengelingen, zijn samengesteld uit de zuiverste Arabica's afkomstig uit Midden- en Centraal-Amerika, Afrika en Azië. Het is niet gemakkelijk kiezen uit de dertig huismengelingen zoals de Super-Mild (zeer licht geroosterd, voor gevoelige maag) of de Kopi-Luwak (de zogenaamde keutelkoffie uit Java, de duurste koffie ter wereld). Ga in de Nieuwstadstraat 9 in Bree daarom zeker de heerlijke geur van vers gebrande koffie achterna en stap binnen bij de Gulden Tas waar je koffie kan proeven én advies op maat krijgt. Eerder een theeliefhebber? Die heeft de koffiebrander ook. Probeer eens zijn Chinese paretthee of mélange maison.

Tel +32 (0) 89 46 72 66

Nieuwstadstraat 9
3960 Bree
www.guldentas.be
Gesloten: zondag en maandag

SLAGERS

SLAGERIJ HOUBEN

Bij Slagerij Houben kom je om de verzorgde presentatie, en blijf je komen om de uitstekende bediening. Je vindt hier een groot assortiment aan vers kwaliteitsvlees, bereide gerechten en zelfs een lekker assortiment aan Belgische en Franse kazen. Elke beenhouwer die houdt van zijn stiel maakt zelf zijn charcuterie en ook Frank maakt de salami's, patés en salades op ambachtelijke wijze in het eigen atelier.

Tel +32 (0) 89 56 56 16

Koningin Astridlaan 70
3680 Maaseik
www.slagerijhouben.be
Gesloten: zondag en maandag

KEURSLAGER DIRK

In 2000 werd Dirk Myny tot keurslager bekroond, en sindsdien werken hij en zijn echtgenote Lieve met succes aan de uitbouwen van hun moderne kwaliteitszaak. In de winkel vind je een uitgebreide keuze aan schotels en buffetten, delicatessen en glutenvrije producten. Maar ook voor brood, groenten en fruit kan je er tegenwoordig terecht. Spring zeker eens binnen in deze hotspot van culinair genot.

Tel +32 (0) 89 85 41 28

Weg naar Zwartberg 7
3660 Opglabbeek
www.keurslagerdirk.be
Gesloten: zondag

STREEKPRODUCTEN

ASPERGEWINKEL HENCKENS-SNIJKERS

Aspergeliefhebber? Dan ga je van begin april tot half juni best op geregelde basis naar Kinrooi, de aspergegemeente bij uitstek. Als Ambassadeur van Vlaanderen Lekkerland draagt de gemeente die boodschap ook met volle overgave uit. Al moet je voor het witte goud zelf bij Aspergewinkel Henckens-Snijkers zijn. Elke dag kan je er tussen negen en zes uur vers gestoken asperges inslaan. Zelfs geschild. Is de winkel dicht, dan haal je ze uit de winkelautoomaat.

Tel +32 (0) 494 87 17 91
Kessenicherweg 27
3640 Kinrooi
www.aspergeskinrooi.be

BLAUWE BESSEN AAN DOMEIN DE BEVER

Tijdens de zomermaanden smaken de Amerikaanse blauwe bessen opperbest. Vooral vanaf half juli tot half september hangen ze in weelderige trossen aan de struiken. Koop ze of pluk ze zelf aan de Beverplak tegenover domein De Bever. Breng in dat laatste geval wel je emmer mee. Liever kant- en klare producten met besjes? Ook dat kan, bijvoorbeeld in de vorm van gelei, likeur en bessensap.

Tel +32 (0) 495 49 36 29
Beverbekerdijk
3930 Hamont-Achel
www.blauwebessenbudel.nl

“The Gault & Millau
selection”
The best from 16
countries in our
free App



Amélie-Alexandrine Louise Pommery Louis Pommery
Rosalie Henry Vasnier Charles-Aristide Adèle
Renée Alain de Polignac Victor Lambert
Antoine-François Neukem Honoré Auguste-L
Angeline Jeanne Gustave Navlet
Damas Olivier Jean-françois Millat
Henri Louise Pommery Alexis-Lucien
Gaston Eriophile Henri Outin Alfr
Alexandre Narcisse Greno Adolphe Hubinet
Adolphe Hubinet Emile Galle Luc
Jean-Baptiste René-Gustave
Lebain Naucery Eugénie Carol
Louis-Marie



CRÉATEURS DU BRUT DEPUIS 1874

Edouard Redont Victorine Fran
Odilon Irina Antoin
Charles Gosier Alphonse Gos
Rosalie Edmond Marius Poirier
Renaud Poirier Théodore
Polya Catherine Clément-Ma
Jean-Maurice Thierry Gasco Henri S
Baptiste

LEKKER LIMBURG LAND VAN ZAND EN BOMEN



LAND VAN
ZAND EN
BOMEN

● LOMMEL

OVERPELT ●

HECHTEL-EKSEL

● LEOPOLDSBURG

● HAM

● TESSENDERLO

HAM

RISTORANTE DA GIANNI **NEW**

12/20

Tel +32 (0) 11 64 64 01

Olmensesteenweg 4

3945 Ham

📅 maandag dinsdag woensdag
zaterdag

📅 maandag dinsdag woensdag
www.ristorantedagianni.be

📶 🚶 🦽 🦿 ❄️

Een knap Italiaans adres en een elegant interieur dat twee verdiepingen beslaat, aangevuld met een terras. Huisbereid en vers zijn hier geen loze woorden. In de zaal, in de keuken, in je glas en op je bord ... De zuiderse warmte en de zon dringen overal door.

M : 35 € - 59 €

LOMMEL

CUCHARA 

16/20 

Tel +32 (0) 11 75 74 35

Lepelstraat 3

3920 Lommel

📅 maandag zaterdag zondag

📅 maandag zondag

www.cuchara.be

📶 🚶 🦽 🦿 ❄️

Jan Tournier leerde met veel finesse en techniciteit koken bij Het Gebaar in Antwerpen. Die bagage is nog altijd duidelijk aanwezig, maar de chef heeft de jongste jaren steeds meer zijn eigen stijl gevonden. Samen met een grondige renovatie van het restaurant leidde dat tot een zaak waarin we veel eigenheid aantreffen. Daarbij valt het op dat Tournier graag Japanse invloeden verwerkt, een kenmerk dat goed past bij de nieuwe stijl van de zaak. Zo combineert hij langoustine met daikon en avocado met katsuobushi, de vlokken van gedroogde bonito. Helemaal top vonden we een bereiding met paling, dashi en ijs van foie gras. Ook van een traag gegaard ei met verrukkelijke champignons was het smullen geblazen. Met een perfect gegaarde hazenrug bewees de chef dat hij ook in een meer klassiek repertoire weet te scoren. Dit is een avontuurlijke keuken die misschien niet voor iedereen weggelegd is, maar wij zijn alvast grote fan.

M : 33 € - 79 €



© Pieter D'Hoop

COCOTTE


13/20 


Bij dit leuk adres waren we vorig jaar al onder de indruk van een paar mooie gerechten - we herinneren ons een kommetje lauwe Schotse scheermessen in kruidenolie. Met een eigen versie van bouillabaisse, langoustine met tomaat en spinazie of Mechelse koekoek met jonge groenten toont chef Jan Mangelschots ook dit jaar dat hij veel in zijn mars heeft. Bovendien ademt ook de inrichting en de bediening klasse uit. De glas-in-lood ramen en enkele Jugendstil-elementen geven de zaak een nostalgische look, terwijl de sfeerverlichting, de houten tafels en enkele opvallende kunstwerken de zaak dan weer resoluut hedendaags maken.

M : 32 € - 62 €

Tel +32 (0) 11 25 41 53

Koning Leopoldlaan 94
3920 Lommel

 maandag dinsdag zaterdag
zondag

 maandag zondag
www.restaurantcocotte.be

HET BURGEMEESTERSHUIS


12/20


Deze prachtige woning middenin het mooie park van Lommel omvat een moderne grill en daarnaast een klassieker restaurant. De prijzen van zowel de seizoenskaart als de menu's zijn correct. Internationale wijnkaart en een hartelijk onthaal.

M : 30,5 € - 75 €

Tel +32 (0) 11 54 41 33

Stationsstraat 2
3920 Lommel

 maandag dinsdag zaterdag

 maandag dinsdag

www.hetburgemeestershuis.be

Download our free
Gault&Millau App



BAKKERS & PATISSIERS

BROOD EN BANKET SWINNEN

Het Swinneke is een donker brood dat zijn geboorte vond dankzij het VT4-programma 'De Beste Bakker van Vlaanderen' en moet je zeker eens proeven. Naast dit en andere smakelijke broden specialiseren Frank en Linda Swinnen zich in vlaaien, soezen, pralines en chocolade, maar vooral in de verfijnde patiseriecreaties van zoon Philippe. Die maakt klassieke taarten, maar verrast net zo graag met originele creaties zoals de chocopassie, het Bretoens framboosje of de maltesertaart.

Tel +32 (0) 11 54 40 28
Lutlommel 10
3920 Lommel
www.bakkerijswinnen.be
Gesloten: woensdag

BIERCAFÉS & BROUWERIJEN

BROUWERIJ ENGILSEN

Bierbrouwen mag dan een eeuwenoude ambacht zijn, Brouwerij Engelsens is een nog jonge, honderd procent ambachtelijke brouwerij gelegen in Engsbergen, op het drieprovinciepuntpunt van Vlaams-Brabant, Antwerpen en Limburg. Op een boogschuit van de Abdij van Tongerlo, brouwt Frederik Gils zijn Dief! bier. Kies uit Dief! Gold, een triple van 8% met een fruitige neus en kruidig tot licht bittere smaak, Dief! Silver, een blond bier van 6,5% met een aangenaam citrus-aroma en een licht kruidige (na-)smaak of een Dief! Copper: een quadrupel van 9,4% met een zoete neus en een complexe smaak van chocolade, karamel en gebrand hout.

Tel +32 (0) 13 29 58 21
Lindenstraat 36
3980 Tessenderlo
www.brouwerijengilsens.be

BROUWERIJ DE NEUS

Luc Rutten richtte in 2014 brouwerij De Neus op, nadat er veel vraag in zijn drankenhall bleek naar de oudste Limburgse tripel die de naam 'Neuzebier' kreeg omdat Tessenderlo geografisch gezien, in de neus van Limburg ligt. De 34.000 liter die brouwerij Anders! het jaar ervoor brouwde, naar een tripelrecept van 1984, was in een mum van tijd uitverkocht. Op het moment bestaat er een blonde en een bruine tripel en kan je zelfs kiezen voor een lokaal geproduceerde kaas, paté en worst van Neuzebier. Naast tarwe en hop bevat het bier ook een kruidenmengeling die het een zachte maar tegelijk pittige smaak geeft. Voor al wie een neus voor bier heeft.

Tel +32 (0) 13 66 10 77
Hulsterweg 47
3980 Tessenderlo
www.neuzebier.eu
Open: op afspraak

CHAMPAGNE-, COCKTAIL- & WIJNBARS

TERRAZZA

Italian Lifestyle Bar waar je lekker kan chillen in de bar of op een van de terrassen of genieten van de uitgebreide cocktail- en ginkkaart, meer dan 50 soorten whisky en een mooi aanbod wereldwijnen (ook per glas). Uitgebreide eetkaart en 'late night snacks'. Op vrijdag en zaterdag vanaf 22.00 u draait een DJ tot in de late uurtjes. Geregeld verrassende events met bijzondere drankjes - zoals sours, margarita's en mojito's- én wat fingerfoodhapjes.

Tel +32 (0) 11 74 58 74
Lepelstraat 9
3920 Lommel
www.terrazzabar.be
Gesloten: dinsdag

CONCEPTBELEVING

'T JACHTHUIS

Een verborgen parel, zo mogen we 't Jachthuis gerust noemen. Enerzijds omwille van de totaal andere aanpak om met eten en wijn bezig te zijn dan gemiddelde traiteurs of restaurants, anderzijds omwille van het huiskamerrestaurant-concept. Twee tot drie keer per maand nemen wijnclubs, families of vriendengroepjes van maximaal tien personen plaats aan de gloednieuwe gastentafel van Myriame Dierick om te proeven van bereidingen met wildvangst. Ze besloot de manlief Raf François mee naar huis neemt. De passie voor zelfvoorzienend leven is hier overal voelbaar. Myriame volgt een chefsopleiding en is net als haar man, een fervent jager en visser, al jaren gepassioneerd door wijnen. Ze besloot de gastentafel te beginnen in de voormalige brouwerij van haar overgrootouders. Een ruimte die een huiselijke jachtsfeer uitstraalt door geschoten trofeeën van over heel de wereld. In de Rayburn (op hout) bakt Myriame zelf brood met fruit uit eigen tuin. Het smaakt geweldig bij de zelfgemaakte fazantentpaté, eigen gerookte Noorse zalm en de van de eigen jacht vervaardigde hammen en salami's. Boek op tijd, want de wachtlijst is lang!

Tel +32 (0) 495 51 59 78

Kerkstraat 29

3940 Hechtel-Eksel

hetjachthuis.eksel@gmail.com

CHOCOLATIERS

CHOCOLAT LOMMEL

Chocolat is niet alleen een prachtige film maar ook een gezellige halte in Lommel. Deze chocolatier bekoort je met unieke creaties die enkel met de beste Callebaut chocolade worden gemaakt. Bovendien worden deze smaakbommen bijzonder mooi verpakt. Ook voor een gezellige babbel en een kop koffie kan je hier terecht. Of voor producten zoals thee, peperkoek, confituur, wijn en champagne. Geniet van hun ambachtelijke pralines, koekjes en confiserie-artikelen of verwen anderen met een zelf samengestelde geschenkmand.

Tel +32 (0) 11 44 88 68

Michiel Jansplein 29

3920 Lommel

www.chocolatommel.be

Gesloten: zondag en maandag

MASTERS CHOCOLATES - CHOCOLADEATELIER KOEN ULENAERS

Zeker iets waar je graag nog een keer voor naar Lommel afzakt is de Bosland-praline: een combinatie van hazelnoot, boskruiden en -vruchten. Een onweersstaanbaar product van chocolatier en bakker Koen Ulenaers die ook het brein is achter de Lommelse stadspraline. In zijn chocoladeatelier organiseert hij regelmatig demonstraties en workshops waar je deze lekkernij kan leren maken. Naast pralines heeft bakkerij Ulenaers ook nog enkele andere toppers te bieden. Hun Chantillyroomtaartje op basis van zachte biscuit, bedekt met chantillyroom in een soezenetje is om voor te smelten en nergens anders te krijgen. Wie liever voor het zware werk gaat, kan een Heuveltje bestellen. Het gebakje bestaat uit koekjesdeeg, appels en kokos afgewerkt met slagroom.

Tel +32 (0) 496 21 35 16

Slinkerstraat 85 B

3920 Lommel

www.masters-chocolates.be

Gesloten: variabel

CHOCOLATERIE-CREMERIE BOONEN

Chocolatiers Ivan en Anja maken ambachtelijke pralines en artistieke chocoladeconstructies op vraag. Eetbare fotoprints op pralines en sierstukjes van chocoladelolly's zijn maar enkele van hun vele creaties. In de zomer moet de chocolaterie even plaatsmaken voor het populaire ijssalon. Niet enkel klassiekers, maar ook speciale coupes zijn hier te verkrijgen. De Pampelonne Beach met ijs van witte chocolade, vanillekoekjes en een arabeschi van cranberry's op champagne, was alvast heerlijk. Dat je in de zomer soms moet aanschuiven, wordt ruimschoots gecompenseerd door tongstrelende creaties.

Tel +32 (0) 11 62 26 98

Zwanstraat 14

3900 Overpelt

www.chocolaterieboonen.be

Gesloten: maandag en dinsdag

IJS

DE EINDHOEVE

Klanten zijn alvast lyrisch over ijskwaliteit én gebak van De Eindhoeve. In de warme zomermaanden biedt het ijssalon van de Eindhoeve een aangename koele spot in Hechtel-Eksel. Niets is zo ontspannend als hier een ambachtelijk bereid ijsje te komen binnenlepelen en je onder te dompelen in de typisch Limburgse gezelligheid. Leuk voor de kinderen zijn de ezels, schapen, geitjes, paarden, honden, katten en kippen die de boerderij naast het ijssalon bevolken.

Tel +32 (0) 11 73 39 29

Hechtelsebaan 47
3940 Hechtel-Eksel
www.eindhoeve.webs.com
Gesloten: donderdag t/m zaterdag
en in het winterseizoen

CRÊMELIEN

Het jonge koppel Martijn en Carolien trok naar Bologna om aan de Gelato University de kunst van het ijsmaken te leren. Dat ze dit ambacht perfect beheersen, proef je aan hun lekkere schepijs, vol smaak, en bereid met de beste, natuurlijke ingrediënten. Bovendien werken ze met seizoensproducten, zo is er geen aardbeienijs in de winter. Vers is dan ook echt supervers bij Crémelien. Op bestelling maken ze tal van andere ijscreaties, zoals lekkere ijsstaarten die ze voor alle speciale gelegenheden helemaal voor je personaliseren.

Tel +32 (0) 476 41 15 84

Kattenbos 77
3920 Lommel
www.cremelien.be
Gesloten: maandag

KOFFIEBARS

WOLF ESPRESSOBAR

Versgebrande bonen van diverse oorsprong zijn een must bij Wolf Espresso. Wie houdt van het puurste van de zuiverste koffie. Ook de thee die ze hier serveren wordt getrokken uit vers versneden kruiden, vruchten én bloemen. Deze espressobar is gezellig familiaal van sfeer, en elke moccaccino, cappuccino, lungo, americano wordt met veel liefde en respect voor het vak door de barista bereid. Ook zelfgemaakte limonades, taarten en pancakes. En hun ijskoude homemade koffiespecialiteit is er in verschillende smaken. Ons zie je hier terug.

Tel +32 (0) 487 16 26 88

Einderpad 8
3920 Lommel
www.wolfespresso.be
Gesloten: zondag en maandag

SLAGERS

KEURSLAGERIJ REYNERS – SCHEPERS

Kwaliteit, versheid en hygiëne staan centraal in de keurslagerij van Jan en Heidi. Hun huisbereide witten pensen zijn een van hun specialiteiten, net als de Vicuspaté. Deze lekkernij met rode vruchten is zachtjes gegaard in Vicusbier, afgewerkt met mosterdzaadjes en een vleugje kaneel: een echte smaakbom! Verder verzorgt het duo samen met met een professioneel team familie- en trouwfeesten, barbecues, recepties en meer. Zoek je het iets kleiner? Laat dan een originele geschenkmant samenstellen.

Tel +32 (0) 13 66 17 75

Dorpsstraat 40
3945 Ham
www.keurslagerreyners.be
Gesloten: dinsdag

VIS

VISSPECIALZAAK AL-VIS

Laat je niet van de wijs brengen door de omschrijving 'groothandel in vis- en zeevruchten', want als particulier kun je hier terecht voor dagverse mosselen, verse vissoorten, garnalen, salades en diepvriesproducten. Behalve de verse vis is AL-VIS ook specialist als het op gerookte producten aankomt zoals hand-gesneden gerookte zalm, gerookte heilbot, forel en makreel. Voor schaal- en schelpdieren en levende kreeften ben je aan het juiste adres. Alsook voor bijpassende wijnen, lekkere pasta's, delicatessen én sauzen.

Tel +32 (0) 11 55 00 11

Christoffel Plantijnstraat 18
3920 Lommel
www.al-vis.be
Gesloten: maandag

WIJNHANDELS & STERKE DRANKEN

DISTILLEERDERIJ DE KORHAAN

Bij distilleerderij De Korhaan -voorheen Leukenheide- werken ze als sinds 1833 op ambachtelijke wijze met zuiver natuurlijke producten. De nadruk in hun diverse alcoholproducten ligt op kwaliteit en niet zozeer op kwantiteit. In hun voorraadkamer bevinden zich jenevers, waaronder Korhaan, Backs, Hechtelse witte maar ook dennenappelijenevers of kruidenbitters, likeuren, zelfs advocaat. Omwille van de traditionele productiemethoden en natuuringrediënten waarvan de distilleerders gebruik maken, zijn hun producten het best met mate te genieten -suggereren ze zelf- en, hoe wonderlijk het in deze tijd ook moge klinken, vaak bij kelder- of kamertemperatuur. Zo komt de heerlijk zachte smaak en het zeer rijke aroma optimaal tot hun recht. Je proeft het graan, de vruchten en de kruiden, al naargelang het product dat je degusteert. Pure ambachtslui.

Tel +32 (0) 11 73 41 02

Lommelsebaan 11

3940 Hechtel

www.korhaan.be

Open: elke donderdag 17.00-19.00
en iedere zaterdag 14.00-18.00

Download our free
Gault & Millau App





© Shutterstock / Karinkin77

Onze selectie
kindvriendelijke
restaurants Limburg

Selectie 2018

Kinderen zijn de gastronomen van morgen. Hun voorliefde voor zoet en vet zou te maken hebben met overlevingsdrang, hun afkeer voor bitter en zuur ook. Het is dus compleet normaal dat we onze kinderen moeten trainen om al die diverse maar vooral gezonde smaken te leren eten. Gault&Millau wil hierin een voortrekkersrol spelen en die restaurants in de kijker zetten die ietwat meer innovatieve, smaakvolle en gezonde gerechten voor kinderen op het bord toveren dan frikadel met frietjes. Voor elke regio in Limburg selecteerden we alvast één adres.

Want jong geleerd, is oud gedaan.

Duinen, Paarden en Beekvalleïen:

L'Anima – Neerpelt

Een passie van vader tot zoon! Bij het Italiaans restaurant L'anima voel je de familiale warmte. Chef Vincenzo laat de kinderen de keuze uit enkele bambini gerechten of past een gerecht van de kaart aan naar een kindergerecht. Ze smullen bijvoorbeeld van een verse spaghetti ragù, lasagna of pollo alla Milanese. Wanneer de drukte het toe laat mogen de kinderen even mee in de keuken of kunnen ze zelfs hun eigen dessert maken.

De Fruitstreek:

Mondevino – Borgloon

Mondevino is een laagdrempelig gastronomisch restaurant waar de kleinsten zeker hun eerste stap in de gastronomie kunnen zetten. In de zomer is het gezellig op het terras en de jonge chef Jeroen Vanandroye serveert een typisch Belgische keuken met enkele internationale invloeden. Voor de kinderen is er keuze uit enkele gerechtjes zoals fishsticks met handgesneden frietjes maar de flexibiliteit van de keuken brengt voor iedereen wat lekker.

Genk Creatieve Hotspot:

La Botte – Genk

Er is geen betere plek in België dan La Botte om je kinderen te laten kennismaken met een grootse keuken waar iedereen zich thuis voelt. Peppe en Gaspere zorgen voor sfeer, beleving en vooral lekker eten. Voor de kleinsten is er een aparte Bambini kaart, maar eigenlijk zouden ze alle gerechten wel lusten. Piet Piraat ravioli, K3 cavetelli of CriCri scaloppina, hier wordt elk kind gelukkig. Voor wie het iets laagdrempeliger mag is er aan de overkant Peppe's waar gastvrouw Inez iedereen in de watten legt met heerlijke pasta's en pizza's.

Aan de oevers van de Maas:

't Dilsers Eetcafé – Dilsen-Stokkem

Niet veel verder dan de Oude Maas in Dilsen-Stokkem ligt het Dilsers eetcafé, een brasserie op hoog niveau. Iedereen vindt er steeds zijn gading: van een kleine hap tot een iets uitgebreider diner of een vers dessert. Ook de allerkleinsten hebben er altijd de keuze uit diverse gerechten zoals versgemaakte fishsteaks, een mini-steak met verse aardappelpuree of een pasta naar keuze op kinderniveau. Niks leuker daar, dan tussen de gangen door, even buiten spelen op de toestellen. Voor de ouders is het in de zomer heerlijk vertoeven op het (overdekt) terras.

Mergel, kastelen en Romeinen:

Lucie & Jimmy – Tongeren

Lucie & Jimmy veroverde al snel de Limburgse harten met hun gastronomisch restaurant in een eigentijds kader. Hun eigentijdse visie op de Franse keuken is zeker een ervaring om de oudste kinderen mee kennis te laten maken. Zij opteren vaker en vaker om mee te genieten van het seizoensmenu met de ouders. Uiteraard zijn er ook altijd kindergerechtigtes mogelijk zoals de huisgemaakte kaaskroket, een pasta ragù of stukje vlees. Aangepaste stoeltjes zijn ook aanwezig.

Nationaal Park Hoge Kempen:

Contrast – Lanaken

Bij restaurant Contrast in Lanaken heerst er altijd een gezellige drukte. Het kindermenu bestaat uit een hoofdgerecht en dessert. Hier kiezen de kinderen zelf wat ze lekker vinden. De chefs weten er zeker een mouw aan te passen. Als drank serveert men alcoholvrije kindercocktails met felle kleurtjes en er is klein speelmateriaal aanwezig. Een leukste moment is wanneer de kinderen zelf hun dessert mogen maken.

Hasselt, tijd om te genieten:**De Zwaan - Hasselt**

Zowel het oude gedeelte als de orange-rie van brasserie De zwaan in Gosheide hebben karakter. Hier kom je voor een zeer gevarieerde keuken zowel voor de ouders als de kinderen. Laat de lange hamburgers even links liggen en de kinderen genieten bijvoorbeeld van een kindervid , kipfilet of filet mignon met frietjes.

Tussen mijnen en vijvers:**Paal 26**

Bij Paal 26 kan je terecht voor zowel een alledaagse snack als gastronomisch menu. Er is een prachtig zomerterras met speelweide en het interieur heeft een warme inrichting. Het keukenteam heeft aandacht voor streekproducten en voor de kleinsten uiteraard. Er is een 'puber-kids' menukaart met bijvoorbeeld ribbikes, kindervid , kipfilet of steak. Maar ook op de tapas kaart staan er talrijke gerechten die onze kleinsten kunnen bekoren.

Land van zand en bomen:**Grill restaurant Burgemeesterhuis Lommel**

In het Lommelse Burgemeestershuis is het aangenaam vertoeven voor jong en oud. In het monumentale gebouw van 1898 werd 'De Grill' in het moderne deel ondergebracht. Voor of na de maaltijd kan je een leuke wandeling maken in het aanpalend park. Onze kids kunnen er smullen van zalm filet, een varkenshaasje, filet pur of zelfs par-elhoenfilet die knapperig gegrild werd.

De Voerstreek:**Commanderie 7**

De oudste viskwekerij van België is ook een restaurant! Leer je kinderen dat vis kweken nog op een ambachtelijke wijze kan. Ter plaatse kunnen de kleinsten hun degustatie starten met een appelsap uit Aubel en genieten van een pannenkoek met forelmousse. Of laat ze proeven van de bron, beek en regenboogforel. Op het domein van de Commanderie wordt er gekweekt in zuiver helder water, vijvers die bevoorraad worden door de bron van de Voer, de belangrijkste bron van Vlaanderen.

Kinderjury Hasselt - restaurantlabels Smaak- Gezond-Creatief

De stad Hasselt organiseerde samen met Gault&Millau een project rond kindvriendelijke menu's in de stad. Het resultaat werd gebundeld in een speciale, Hasseltse kindereditie van de Gault&Millau gids: een primeur in België, wellicht zelfs de wereld. De kinderen werden opgeleid door een Gault&Millau inspecteur en gingen daarna samen op pad om de gerechten te testen op de criteria: smaak, gezond en creativiteit. Het spreekt voor zich dat onze anonieme inspecteurs hogere normen hanteren dan de kinderjurybende, maar na het proeven waren de volgende labels welverdiend.

Het label van de SMAAK:

Theatercafé (Kunstlaan 5, Hasselt)

Brasserie Theatercafé gelegen aan het stadspark, is een bijzonder kindvriendelijk eetcafé met een theatrale menukaart, waar kinderen zowel binnen als buiten in de speeltuin naar hartenlust kunnen ravotten. Onze proefkonijnen smulden vol verve van een vers risottokroketje met zalm en wortel dat begeleid werd met een zalfje van wortel en een puree van aardpeer, gecreëerd in de vorm van

een grappig konijntje. Dit gerecht zat helemaal juist qua smaakpalet maar het was bovendien ook een lust voor het kinderoog. Het bijzonder lekkere aperitief 'appel mojito' maakte het geheel tot in de puntjes af. De kinderjury was unaniem: het label van de 'Smaak' was voor het Theatercafé: 'We merkten dat in het konijntje veel tijd is gestoken.'

Het label CREATIEF:

L'Aperi Vino (Zuivelmarkt 20, Hasselt)

L'Aperi Vino is een zeer gezellig, hendaags, Italiaans getint eetcafé in het centrum van de stad mét een zeer uitgebreide wijnkaart (niets zo leuk als ook je mama of je papa zich ergens heel goed thuis voelen natuurlijk!) Hier word je hartelijk ontvangen met diverse lekkere Italiaanse hapjes die bijzonder creatief samengesteld zijn. Wat denk je van een lekkere mini-hamburger of een krokante bruschetta met verse tomatenblokjes of vierkante aardap-

peltjes gedrenkt in een overheerlijke verse tomatensaus, om je vingers bij af te likken? De olijke kinderjury, hevig onder de indruk van de hapjes, geserveerd op de motorkap van een vintage Italiaanse auto, oordeelde dat dit eetcafé het label 'Creatief' verdiende en likte even later door al dat 'fingerfood' daadwerkelijk de smaakvolle olijfolie van hun vingers. Het oordeel van de kinderjury: 'De zelfgemaakte ketchup was top'

Het label GEZOND:

De Levensboom (Leopoldplein 44, Hasselt)

Gaan eten zonder vlees op je bord en het dan als vleeseter ook niet missen, wel, niets voor niets besliste de kinderjury dat restaurant De Levensboom het label 'Gezond' mocht dragen. Dit duurzaam restaurant bood onze proefkonijnen (wat eigenlijk best een raar woord was in een vegetarisch restaurant) gezonde en plantaardige voeding aan. Hier werken ze vooral met biologische groenten uit permacultuur-tuinen die lokaal en biologisch

geteeld worden en dat op het ritme van de seizoenen, vers van het veld, meteen op ons bord: puurder kan het niet. Heerlijk sapje ook, dat biosap van de drie wilgen. De kinderjury vond het supertof om zoveel eetbare bloemen en kruiden te eten. 'En ook het sap bevatte veel bloemen,' vond Anna. 'En bovendien zijn ze supervriendelijk,' besloot Brandon. 'Nooit eerder zoveel bloemen gegeten, zelfs gedronken.'

WELKOM IN HÉT FIETSPARADIJS

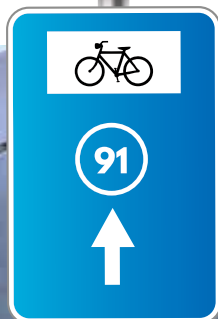
Limburg is hét Fietsparadijs van België. Meer dan 2000 km goed onderhouden fietspaden loodsen je via knooppunten naar de mooiste plekjes van de provincie. En naar unieke belevingen. Aan knooppunt 91 in Domein Bokrijk kun je zelfs Fietsen door het Water. Op een pad dat je dwars door een vijver van De Wijers voert. Limburg met de fiets verkennen?

Koop de Fietskaart Limburg 2018-2019. Mét infoboekje en 10 fietslussen. Of download de gratis Limburg Fietsparadijs-app.

Meer info: toerismelimburg.be



De Limburg Fietsparadijs-app en
Fietskaart Limburg 2018-2019





Limburg
even weg? altijd limburg!



Het iPad kassasysteem
voor de horeca

Le logiciel de caisse
sur iPad pour l'horeca



Grip op je data, de keuken en je personeel
Gérez mieux vos données, votre cuisine et vos employés



Join the community @lightspeedhq
lightspeedhq.be | fr.lightspeedhq.be
+32 9 298 02 73

LEKKER LIMBURG TUSSEN MIJNEN EN VIJVERS

TUSSEN MIJNEN
EN VIJVERS

BERINGEN ●

● HOUTHALEN-HELCHTEREN
HEUSDEN-ZOLDER

● ZONHOVEN

● LUMMEN

● HALEN

● HERK-DE-STAD

HEUSDEN-ZOLDER

LAURUS **NEW**13/20 


Laurus is een nieuwkomer in deze gids en vindt men in een gerestaureerde fermette bij het station van Zolder. Bruno Dethier brengt een toegankelijke keuken met een luchtige, hedendaagse twist. Vooral zijn visgerechten getuigen van zin voor smaakcohesie. Zoals bijvoorbeeld staartvis met venkel, gebrande prei, venkel en bleekselder of zijn bereiding van wilde zeebaars. Ook aangename bisque van grijze garnalen waarin zacht gedoseerd gebruik van tomaat, cognac en room voor een aangenaam geheel zorgt. Deze chef kiest kritisch voor kwaliteitsproducten die hij oordeelkundig en smaakvol weet te bereiden.

M : 47 € - 57 €

Tel +32 (0) 11 53 11 14

Stationsstraat 67

3550 Heusden-Zolder



 dinsdag woensdag zaterdag maandag dinsdag woensdag

www.restaurantlaurus.be



HOUTHALEN-HELCHTEREN

INNESTO

16/20  



Koen Verjans charmeert al een aantal jaren met zijn technisch meesterschap en zin voor verfijnde en frisse combinaties. Rauwe tonijn krijgt in die zin een uitstekende keukenbehandeling waardoor de smaak eigenheid en textuur van de vis optimaal tot zijn recht komt. Zeeuwse schelpjes brengen extra diepgang in het bord net als een luchtige en licht prikkelende gembersaus die verder mooi combineert met quinoa, radijs en zeekool. Klassieker en evidentier van concept is gebakken kabeljauw met beetgare asperges en Hollandaisesaus waarbij structuren van avocado aangenaam om extra aandacht vragen. Koen Verjans werkt graag met diverse type sauzen en dat bewijst hij daarna bij gegrild kalfsvlees dat vooraf traag gegaard werd. Hij serveert daarbij een fijne vleesjus en een schuimige saus die op smaak gebracht werd met beukenzwam. Na het dessert rond chocolade, vanille en pistache volgt bij een uitstekende ristretto nog een weelderige stoet aan mini hapjes. De formule met aangepaste wijnen bleek een goede keuze gezien de referenties mooi harmonieerde met de bereidingen.

M : 38 € - 80 €

Tel +32 (0) 11 52 55 25

Grote Baan 9

3530 Houthalen-Helchteren

 maandag zaterdag zondag maandag zondag

www.innesto.be



BAKKERS & PATISSIERS

BAKKER THEUNIS

Alles honderd procent vers en ambachtelijk bereid volgens de regels van de kunst, dat is waar bakker Hans Theunis zich elke dag sterk voor maakt. Naast het ambachtelijk bereide brood en de ovenverse koffiekoeken, draait bakker Theunis zijn hand niet om voor patisserie op niveau. Al dan niet met een opschrift of foto erop. Nog niet uitgesnoept? Dan is het nog een hele kunst om te kiezen uit de grote collectie pralines en chocolade creaties.

Tel +32 (0) 11 42 21 01

Guido Gezellelaan 20
3550 Heusden-Zolder
www.bakkerij-theunis.be
Gesloten: maandag

BAKKERIJ BECKERS

Bakkerij Beckers heeft al meer dan 70 jaar het bakkervak in de genen. Ondertussen bakt nu al de derde generatie van deze familiebakkerij de lekkerste broodjes van Lummen en omstreken, maar trekt ook veel volk met haar taarten: bananentaart met chocolademousse, bavaois, Sachertorte met bosbessen en chocomousse of tuttifrutti. En dat is dan nog maar een greep uit het ruime aanbod. In de tearoom kun je een volledig ontbijt krijgen, zelfbereid roomijs, een croque en zelfs spaghetti of een belegd broodje met verse charcuterie uit eigen winkel.

Tel +32 (0) 11 42 23 30

Genenbosstraat 135
3560 Lummen
www.bakkerijbeckers.be
Gesloten: maandag

PATISSERIE BRABANDERS

Verwen jezelf met het ambachtelijk bereide marsepein en bavaois of kies uit het enorme assortiment aan fijn gebak bij patisserie Brabanders. De specialiteiten van het huis zijn taarten met een bodem van Bretoens zanddeeg: hartelijk deeg op basis van kandijnsuiker. Op zoek naar speciaal gebak of unieke chocoladecreaties? Patisserie Brabanders maakt het met veel creativiteit en fantasie op maat: stuk voor stuk kunstwerkjes. Wie zet is van zoet, moet er gewoon naartoe.

Tel +32 (0) 11 81 68 22

Oppelsenweg 89
3520 Zonhoven
www.patisseriebrabanders.be
Gesloten: maandag

BIERCAFÉS & BROUWERIJEN

BROUWERIJ ANDERS!

Anders! is een 'andere' brouwerij die staat voor de verrijking van het bierlandschap. Ze brouwen traditionele Belgische bieren met respect voor het vak, maar op vraag experimentele bieren die een nieuwe wind door het bierlandschap laten waaien. Pieter De Bock is geen onbekende in de Belgische bierwereld. Hij verdiende zijn strepen bij onder andere Affligem. Hij zorgt er persoonlijk voor dat elk recept op punt staat en de productie bij Anders! vlot verloopt. Daarnaast is hij de drijvende kracht achter de opbouw en opstart van Anders 2.0. Een bier met een hoog niveau in de Belgische, en ondertussen wereldwijde, productie van speciaalbieren. Hun nieuwe brouwzaal en afvullijn zorgen voor de hoogste kwaliteit.

Tel +32 (0) 13 46 03 60

Stadsbeemd 1400
3545 Halen
www.brouwerijanders.be

KASTEELBROUWERIJ TER DOLEN

Een moderne ambachtelijke brouwerij die gehuisvest is in een 16de-eeuws kasteel, dat rukt vanzelf naar klasse. Net zoals vroeger proeft de patron nog dagelijks zijn bieren om de kwaliteit te garanderen. Huispecialiteiten zijn de abdijbieren Ter Dolen Blond, Donker, Tripel en Kriek. Ook het sterke blonde bier Armand is uniek met zijn bijzonder fruitig aroma en hop nasmaak. Naar het schijnt zorgt het kaasplankje samen met een Ter Dolen Donker voor een unieke smaakbeleving. Of ga voor een unieke Limited Edition. Een selectie abdijbieren heeft gedurende een jaar gerijpt op eikenhouten vaten van het Limburgse wijnkasteel Genoels-Elderen. Het resultaat is een prachtige symbiose! Wees er wel snel bij. Proeven kan het hele jaar door in het gezellige brouwerijcafé met verwarmd terras en open haard in de winter en gezellig buitenterras in de zomer.

Tel +32 (0) 11 60 69 99

Eikendreef 21
3530 Houthalen-Helchteren
www.terdolen.be
Open: wisselende uren

ENIGMA

Het gamma bieren van Enigma lijkt wel uit de comic strips wereld te komen. En ze proeven als een avontuur: Ragnaröck, Lupulin Monster en Tamera, het eerste bier is dat deze jonge brouwerij op de markt bracht. Een bier met een exotisch en fruitig aroma dat door het gebruik van citrus hop, kandijnsuiker en speciale malts uitmondde in een Belgische gouden tripel. Wie weet het begin van een groter avontuur?

Tel +32 (0) 495 14 23 78

Schreverland 22
3550 Heusden-Zolder
www.enigmap Brewery.be

CHAMPAGNE-, COCKTAIL- & WIJNBARS

WIJNBAR SALENTU/RISTORANTE ITALIA

Italia, kan je al sinds 1976 je op de gevel van dit vroegere restaurant in de Hoogstraat lezen. Je kan er genieten van de typisch Italiaanse keuken. Vooral de filet pur van de chef is er erg lekker. Met de wijnbar Salentu erbij, is het zeker een tof adres geworden. Al bij het binnenkomen krijg je zin om neer te strijken in de zetels en banken tussen de wanden met wijnkisten en flessen. De lage tafels zijn halve wijnvaten gevuld met kurken en afgedekt met glas. Dankzij het glas in de vloer kun je een blik werpen in de imposante wijnkelder. Proef hier de lekkere mousserende Franciacorta bijvoorbeeld of een mooie Italiaanse wijn uit het rijke aanbod. Houd de website in de gaten voor komende wijndegustaties.

Tel +32 (0) 478 43 69 22

Collegestraat 7
3580 Beringen
www.ristoranteitalia.be
www.vinosalentu.be
Open van 18.00 tot 24.00 u (vrijdag
en zaterdag tot 01.00 u)
Gesloten: maandag

DE LOXBERGER

De Loxberger is de hippe zaak van singer-songwriter Jan Haesevoets waar je in een bijzondere muzikale setting kan genieten van een drankje uit de uitgebreide drankenkaart. Trendy cocktails maar ook trappistenbieren waaronder Orval worden er met de glimlach geserveerd. Diverse gins ook. Onthaastend sippen van je koffie kan op evergreens van de jaren '60 en '70 die Jan als muzikant soms zelf brengt. De bar werd door de vriendelijke patron zelf met veel passie gerenoveerd.

Tel +32 (0) 13 30 18 02

Loksbergenstraat 34
3545 Halen
Gesloten: maandag en dinsdag

CONCEPTBELEVING

VILLA ZWART GOUD – TOM DE WEYER

Villa Zwart Goud is het nagelnieuwe huiskamerconcept van Tom De Weyer en Sophie Naze van de horecagroep Taste Catering die trouwens ook cateraar is voor de feesten in o.a. Watt 17. Voor hen is het dagelijkse kost met hun bezielde equipe, feestbelevingen voor duizend mensen te organiseren, maar Tom droomde ervan zijn gasten nog meer detailistische beleving, meer diepgang, meer authenticiteit verwennen aan te kunnen bieden. In de voormalige mijndirecteurswoning van Heusden-Zolder vond de creatieveling de ideale plek om zijn besloten huiskamerrestaurant voor particulieren en bedrijven (maximaal 35 mensen) in te richten. Alles straalt er art deco grandeur uit maar steeds met een historische of trendy verwijzing naar het mijnverleden. Sinds het najaar 2017 stelt hij het huiskamerrestaurant op zondag regelmatig open voor publiek en kan je er gaan genieten van een luxueus ontbijt. Het lukte zelfs niet om van alles te proeven, zoveel kwalitatief én kwantitatief aanbod was er. De ondernemer werkt bewust met wisselende chefs, ook in zijn cateringprojecten op diverse locaties, dat komt volgens hem zijn diverse thema's ten goede. In de nabije toekomst voorziet hij spraakmakende culinaire high-end belevingen in het mijnwerkersthema, in de kelderverdieping en in de immense tuin te installeren. Wordt vervolgd.

Tel +32 (0) 474 97 41 27
+32 (0) 476 01 68 86

Neerjouten 11
3550 Heusden-Zolder
www.villazwartgoud.be
Open: op aanvraag

CHOCOLATIERS

CHOKADO

Bij Chokado kan je niet alleen terecht voor lekkere chocolade, in allerlei mooie vormen verwerkt, zoals in een eetbare roze hak, maar ook voor heel wat andere delicatessen. Een absolute meerwaarde in dit gezellige zaakje zijn de boeiende verhalen over de producten zoals gins, de nieuwste kaas of streekbieren die de eigenaar gepassioneerd brengt. Als je op zoek bent naar een culinair cadeau waar een origineel verhaal achter schuil gaat, ben je hier op de juiste plek.

Tel +32 (0) 11 60 34 67

Dorpsstraat 37B
3530 Houthalen-Helchteren
Gesloten: zondag

DELICATESSEN & TRAITEURS

DE KLEINE CHEF - JORDY GEUENS

Vorig jaar werd Jordy Geuens nog verkozen tot de meest creatieve ondernemer van Vlaanderen, en dit dankzij zijn culinaire concepten toegespitst op kinderen die hij trouwens samen met zijn eigen kinderen ontdekte. Zijn creatieve kookfeestjes zijn nooit eerder gezien in Vlaanderen. Zo kan je met Jordy recepten maken uit de boeken van Roald Dahl zoals snoskomkommers of samen een moleculair kooklaboratorium opstarten. De 'lego-keuken' workshop biedt tal van snoepmogelijkheden zoals de 'wolkjestaart met regenboogvulling'. Je kan De Kleine Chef inhuren voor verjaardagen, communies, ... Hij geeft kookworkshops aangepast aan de leeftijd van het kind. Kleuters amuseren zich rot met de eetbare indianen en bananen-tenten van het Wilde Westen. Hij komt eventueel ook opdagen met zijn VIK (Very Important Kids) – dorp met o.a. straatartiesten, springkastelen, volksspelen, ...

Tel +32 (0) 478 49 23 65

Lindestraat 90
3545 Halen
www.dekleinechef.be

GEYSKENS DELICATESSEN

Geyskens Delicatessen is wijd en zijd gekend omwille van hun no-nonsense mentaliteit en kwaliteit. Momenteel staat met Axel & Isabelle Geyskens de derde generatie aan het roer. En de vierde generatie staat al te popelen. Het was Johan Geyskens die in 1982 vanuit het familiale bloemmolenbedrijf -opgericht door zijn vader Gerard in 1933- een droom achterna ging richting delicatessenzaak. Ondertussen biedt de Beringse speciaalzaak zo'n 2500 verschillende delicatessen aan, van Haspengouw Beef tot Chuca Wakamé. Elke dag levert Geyskens aan grote horecazaken. Maar ook de hobbykok en gastronom wordt er met open armen ontvangen.

Tel +32 (0) 11 45 80 70

Terbekstraat 16
3580 Beringen
www.geyskens.be
Gesloten: zaterdag en zondag

CUISINE CULINAIR

De wijk Bolderberg was maar wat blij toen een chef met ervaring in de betere restaurants er een fraaie traiteurszaak opende. Jan Doumen staat alleen in de keuken maar zorgt er wel voor dat er iedere dag een dagschotel verkrijgbaar is. Zoals kabeljauwhaas met prei en couscous van bloemkool in een saffraansausje met puree, of een ovenschotel Parmentier. Jan heeft een groot assortiment afhaalgerechten en een aantrekkelijk aanbod in de winkel zelf. Wijnadvies van de kenner krijg je er gratis bij.

Tel +32 (0) 11 72 42 61

Zandstraat 69
3550 Heusden-Zolder
www.cuisine-culinaire.be
Gesloten: maandag en zondag

KORIANDER@HOME

Koriander is niet alleen populair als brasserie of ijssalon maar weet als afhaaladres te bekoren. Dagelijks heb je de keuze uit drie dagschotels. Na een lange werkdag moet je het diner alleen nog maar op te warmen én te genieten. Naast Vlaamse klassiekers staan er Oosterse en Zuiderse gerechten op het menu. Zo kan je thuis genieten van alles wat er op de kaart van de brasserie staat. Dat resulteert in een ruime keuze aan pasta's, salades, vis- en vleesgerechten. Plus een fijne selectie van vleeswaren, kaas en alles wat je nodig hebt voor een gezellige tapasavondje thuis.

Tel +32 (0) 11 53 68 11
(optie 3)

Meylandtlaan 144
3550 Heusden-Zolder (Zolder)
www.koriander-zolder.be
Gesloten: maandag

LA BOTTEGA DI DORA

Naast het gemiddeld aanbod voedingsmiddelen verkoopt de van oorsprong Portugese Dora in haar gezellige winkel in Italiaanse retrostijl tal van Italiaanse specialiteiten. Kaas, vleeswaren, pasta... Zelfs bier uit Sardinië en bijzondere anjisliekeur. Als extra service wordt er aan huis geleverd. Tenzij je liever een gezellig praatje maakt met alle nationaliteiten die hier over de vloer komen. De Italianen, Polen, Turken, Portugezen en Belgen, vormen in de bottega één grote familie.

Tel +32 (0) 497 53 38 47

Lindelaan 7
3550 Heusden-Zolder
Gesloten: dinsdag

DA GIULIANA

De Italiaanse Giuliana groeide op in de winkel van haar ouders tot ze op een bepaald moment haar eigen zaak wilde beginnen. Die runt ze nu met veel enthousiasme. Ze heeft een uitgebreid assortiment wijn, limoncello's, grappa's en andere likeuren naast de betere Italiaanse bubbels. In de rijkelijk gevulde koeltoeg kan je je laten verleiden door antipasti, Italiaanse vleeswaren en kaas-soorten. Verder vind je er olijfolie, balsamico, conserven, sauzen en droge pasta. Zoetigheden zijn er, zoals Italiaanse cantuccini of amaretti koekjes. Iedere dag wordt er trouwens vers brood geleverd. Verse pasta krijg je op bestelling én tijdens de feestdagen.

Tel +32 (0) 11 52 52 24

Michel Scheperslaan 14
3550 Heusden-Zolder (Zolder)
www.dagiuliana.be
Gesloten: maandag en dinsdag

RUFFO

Iedereen die zijn famiglia of amici eens een echte Italiaanse maaltijd wil voor-schotelen om indruk te maken, zonder al te veel zelf te doen, kan bij Ruffo terecht. Elke dag is er keuze uit minstens zes lekkere huisbereide pasta's zoals cannelloni carne of rigotini peperoni e pomadore e funghi. Zowel de verse als de gedroogde pasta's worden vergezeld van mooie wijnen en prosecco's maar ook voor likeuren, grappa, olijfoliën en azijnen, antipasto en pasta's, kazen en koffie is dit een uitstekende delicatessenplek.

Tel +32 (0) 11 73 62 36

Genkerbaan 92
3520 Zonhoven
www.ruffo.be
Gesloten: zondag en maandag

IJS

'T KASTEELTJE

In 't Kasteeltje kan je proeven van het ambachtelijke ijs, ter plekke bereid met als hoofdingrediënt verse geitenmelk. Kleurstoffen zijn taboe en het ijs is cholesterolarm en licht verteerbaar. Naast ijscoupees kan je er schepijs krijgen. Of als de honger wat groter is, pannenkoeken, wafels, zelfbereide kaastaart en appeltaart. Voor verstokte fans van dit magere ijs: huur de authentieke ijskar voor je eigen feestje of event!

Tel +32 (0) 11 34 60 47

Vennestraat 15
3581 Beringen (Beverlo)
www.tkasteeltje.be
Gesloten: maandag en januari

IJS ROSSI

Prachtig gelegen in het groen, vlak naast een ader van het fietsroutenetwerk, lonkt IJs Rossi met bevroren lekkernijen met zuiderse klasse. De keuze is bijzonder ruim, en de porties zijn dat ook. Doe daar nog wat vers fruit bovenop en je krijgt topijs zoals de Italianen het bedoeld hebben. Een aanrader: de nocciola! Geen melkfan of lactose-intolerant? Gelukkig vind je er veel lactose- en melkrijk ijs. En ijs zonder suiker waarmee je je toch echt even in Italië waant.

Tel +32 (0) 11 57 10 91

Wolfsdal 35
3530 Houthalen-Helchteren
www.ijsrossi.be
Gesloten: november t/m februari

HOEVE SONNISHEIDE

Waar anders dan in een natuurlijke omgeving zoals een boerderij waar schapen en koeien vrij rondlopen en elke dag verse kwaliteitshoefemelk leveren kun je roomijs krijgen om van te smullen? Bij Hoeve Sonnisheide wordt elke dag op ambachtelijke wijze roomijs gemaakt volgens een eigen recept. Enkel met natuurlijke grondstoffen en zonder toevoeging van additieven en kleurstoffen. Puur genieten dus. Alle reden dus om even om te rijden naar het ijssalon als je toch in de buurt bent.

Tel +32 (0) 11 52 21 76
+32 (0) 495 92 11 40

Ossevenstraat 6
3530 Houthalen-Helchteren
www.sonnisheide.be
Gesloten: april tot oktober op maandag

BROBRA IJS

Complete kunstwerken maken ze bij Brobra IJs. Taarten in alle mogelijke vormen en kleuren, gepersonaliseerde ijsverrassingen, ijs-cupcakes met verfijnde details, maar ze verkopen met net zoveel plezier een hoorntje met een of meer bolletjes ambachtelijk gemaakt ijs. Altijd bereid met gepasteuriseerde, verse AA-hoevermelk van bij de boer én verse eieren die handmatig geklutst worden. Bewaarmiddelen of andere toevoegingen komen er hier niet in: alle ingrediënten zijn honderd procent natuurlijk. Naast klassieke smaken vind je hier ijs met bijvoorbeeld frangipane-, maltezer- en kinderchocoladesmaak. Natuurlijk niet alleen voor kinderen.

Tel +32 (0) 477 38 94 56

Hortweidenweg 48

3520 Zonhoven

Gesloten: maandag

CREMERIE CHAPEAU

Bij Cremerie Chapeau zijn ze niet bepaald krenterig als het aankomt op de grootte van hun ambachtelijk gemaakte bollen ijs: liever te veel dan te weinig is hier het credo. Kritisch zijn ze wel als het op de kwaliteit van hun crème aankomt, vandaar dat je er soms voor moet aanschuiven. Of voor ander lekkers zoals zelfgemaakte wafels, pannenkoeken of de veelvuldig geprezen huisbereide appelbeignets met ijs en rode vruchtencoulis. Of kies voor de soesjes gemaakt met Callebaut chocolade en ijs of de eenpersoons porties tiramisu op krokante bodem met vanille roomijs.

Tel +32 (0) 11 51 58 01

Molenweg 21

3520 Zonhoven

www.cremerie-chapeau.be

Gesloten : maandag

KAASWINKELS

'T KAASPLANKSKE – PETER VERBRUGGEN

Hier huist een kaasmeester met veel kennis van zaken. Peter Verbruggen en zijn vrouw Ingrid Wyckmans van 't Kaasplankske reizen naar alle uithoeken van Europa om op zoek te gaan naar de allerbeste kazen. Sinds '82 is 't Kaasplankske gespecialiseerd in artisanale kazen en hoekekazen die gemaakt worden met verse rauwe melk, minder vet bevatten en gewoonweg heerlijk zijn. Dit dynamische kaas-duo haalt alle kazen zelf op, zowel in binnen- als buitenland. Toch moet het niet altijd kaas zijn, want je kan hier ook terecht voor charcuterie, confituren, noten, gedroogde vruchten en bijpassende wijnen rechtstreeks bij de producent gekocht. Geproefd en goedgekeurd!

Tel +32 (0) 11 42 81 28

Onze Lieve Vrouwstraat 6

3580 Beringen

Gesloten: maandag en dinsdag

KARDITSEL

Deze meesters in geitenkaas creëren kwaliteitsvolle geitenkazen met grondstoffen uit een duurzaam landbouwsysteem. De kaasmakerij is het resultaat van een fair samenwerkingsverband tussen twee bioboeren en twee kaasmakers en bieden kazen voor mensen die op zoek zijn naar gezonde, eerlijke en smaakvolle voeding. De Florence is hun zachte, gerijpte rauwmelkse topper en krijgt door het rijpingsproces een mooie witschimmelkorst en wordt vervaardigd met dierlijk stremsel. Afleidingen hiervan zijn de Florence provençale (zuiders cachet) en maritime (oosters tintje). Vegetariërs kunnen hun hart ophalen aan Corneel, een halfzachte geitenkaas met plantaardig stremsel. De Karditsel geiten en schapen kunnen grazen voluit in natuurgebieden, en dat proef je. Op zaterdagochtend kun je kaas kopen op de kaasmakerij tussen 10 en 12 uur. Hun topkazen zijn in tal van andere verkooppunten te verkrijgen, die je op hun website kan opzoeken.

Tel +32 (0) 483 54 53 95

Goeslaerstraat 33

B-3560 Lummen

www.karditsel.be

Open: zaterdag tussen 10 en 12 uur



HÉT ADRES VOOR ALLE VISLIEFHEBBERS!

Vandermaesen is reeds jaren een vaste waarde en echt het uitgelezen adres voor super verse vis en vis in al zijn mogelijke vormen.



VANDERMAESEN ZOLDER
verse visting & sushilounge

Westlaan 313
3550 Heusden-Zolder
013 53 05 75

VANDERMAESEN BERINGEN
voorverpakte vis

Nijverheidspark 42
3580 Beringen
011 21 09 66

VANDERMAESEN GENK
verse visting & sushilounge

Tennislaan 6 bus 1
3600 Genk
089 44 92 31

WWW.VANDERMAESEN.BE

KOFFIEBARS

WHATZ HAP

In het casino van Beringen combineerde eigenaar Jeroen Mangelschots zijn liefde voor koken met een passie voor het zwarte goud. Naast de Amerikaans geïnspireerde hapjes en desserts vind je er een erg originele koffiokaart. Laat je koffie 'upgraden' met coffee shots als B52 (Baileys, Kahlua en Cointreau) of pimp je eigen 'heaven on earth' koffie met speculaascrunch of kinderbuenosaus. Wij lieten ons verleiden tot een Gingerino, een pittige cappuccino met gember-siroop, poeder en honing. Leuk is het bloemetje dat de ervaren baristahand op de Brulino (cappuccino met crèmebrûléesiroop) maakte. Voor wie het liever iets alcoholischer mag, is er ook een ruime keuze aan cocktails, gins en bieren.

Tel +32 (0) 11 45 80 70

Kioskplein 25
3582 Beringen

SLAGERS

'T BOUCHERIEKE

Met liefde voor het ambacht en kennis van zalen bouwden slager Robin Vandereyts en zijn vrouw Katty de Halense dorpslagerij om tot een heuse, gerenommeerde keurslager. Net als hun klanten nemen zij enkel genoeg met het allerbeste. Zo werkt 't Boucherieke samen met veeboeren van het Vita-project, een organisatie die vlees levert zonder antibiotica, hormonen of kalmeermiddelen. Dat resulteert in smakelijkere en gezondere producten. Naast een ruime keuze aan verse vleesbereidingen, genieten ze naam en faam voor hun traiteursaanbod.

Tel +32 (0) 13 44 33 20

Fonteinstraat 18
3545 Halen
www.boucherieke.be
Gesloten: zondag en woensdag

SLAGERIJ PEETERS

Bij Slagerij Peeters ligt duidelijk de nadruk op het ambacht van de charcuterie. En op eigentijdse kwaliteit: alles wordt glutenvrij bereid, en zonder bewaarmiddelen. Bovendien hebben ze een eigen zouterij en rokerij, waardoor ze kwaliteitvolle gerookte hesp, spek en worst kunnen maken. Dat hun gekookte beenham, lunchworst en kipfilet professionals overtuigen, ondervond Louis in 2013 op de Eurobeef-beurs, waar hij drie gouden prijzen in de wacht sleepte.

Tel +32 (0) 11 52 29 26

Grote Baan 98
3530 Houthalen-Helchteren
Gesloten: zondag

SLAGERIJ SCHEPERS

Superieur vlees, dat is waar slagerij Schepers zich sterk voor maakt. Hier wordt op ambachtelijke wijze het beste vlees verwerkt. Een groot deel van de charcuterie wordt er nog volgens origineel recept gemaakt. En vlees wordt uitsluitend bij volledig vertrouwde adressen in de omgeving gekocht. Zo is het rundvlees bijvoorbeeld van een uitmuntende kwaliteit en honderd procent traceerbaar. En dat proef je. Zowel in een klassieke steak, als voor barbecue-vlees én de kant-en-klare gerechten van de traiteurservice. Behalve vlees vind je hier een complete versmarkt met groenten en fruit van de veiling en levert de warme bakker uit de buurt hier elke dag ambachtelijk brood en gebak.

Tel +32 (0) 11 81 59 56

Ramaekersveldweg 3
3520 Zonhoven
www.slagerij-schepers.be
Gesloten: dinsdag en woensdag

VIS

VANDERMAESEN VIS

Voor haring in een carnavalsjasje zoals haringfilets in azijn en in Luikse saus moet je niet alleen met carnaval maar ook het hele jaar door bij Vandermaesen zijn. In Beringen vind je een grote keuze aan verse voorverpakte vis. In Heusden-Zolder kunnen aan de lange vlistoog met bediening alle vis- en sushi-liefhebbers hun hart ophalen bij de ter plekke bereide verse sushi. De afhaalspecialist voert kwaliteit en milieubewustheid zo hoog in het vaandel dat Vandermaesen een van de weinige visbedrijven in België is die het Norge-logo mag voeren voor zijn in huis bereide haringproducten. Ook voor verse sushi, sashimi en schaaldieren kan je hier terecht of voor overheerlijke visbuffetten en andere visspecialiteiten. Het geheim is wellicht de vele verse vis uit heel Europa die verkrijgbaar is.

Tel +32 (0) 13 53 05 75
+32 (0) 11 21 09 66

Westlaan 313
Nijverheidspark 42
3550 Heusden-Zolder
(industriëlezone Lummen)
3580 Beringen
www.afhaalcentrum-
vandermaesen.be
Gesloten: zondag/altijd open

WIJNHANDELS & STERKE DRANKEN

DRANKENSHOP BROEKMANS

Met zo'n 3500 Schotse whisky's, 600 gins, 500 rums, 400 bieren én zo'n 100 Japanse whisky's kan je deze drankenspecialzaak gerust een universum voor de wereldse alcohol liefhebber noemen. Het is de toonzaal van één van de meest uitgebreide dranken groothandels van het land. Sinds de oprichting in 2006 is The Nectar op zoek naar de beste distillaten om te delen met de professionals en het grote publiek. Alle nieuwe dranken krijgen er een plekje – waaronder bijzonder veel Limburgse bieren en gins. De wijncollectie is iets minder groot van omvang, maar zowel de dagelijkse tafelijndrinker als de Château Margaux-fan komt hier ruimschoots aan zijn trekken. Ze organiseren interessante tastings en degustaties.

Tel +32 (0) 11 53 70 60

Molenstraat 19
3550 Heusden-Zolder
www.drankenshop.be
Gesloten: zondag

WIJNHUIS JEURIS

Fans van Portugese wijnen, Porto of de zoete Madeira-wijn reppen zich snel naar Wijnhuis Jeuris, dé specialist voor wijnen uit Portugal. Van een Porto en een Vinho Verde tot een Espumante of een Douro. De broers Kris en Bert Meuris zijn zo gepassioneerd door Portugal, dat ze geregeld proeverijen, feesten en openingen mee organiseren waar spijzen en uiteraard Portugese dranken een hoofdrol spelen. Gewone proeverijen in Heusden-Zolder zijn er geregeld. Snel inschrijven als je naar een wijn-evenement in Portugal wil, want de plaatsen zijn snel volzet.

Tel +32 (0) 11 42 89 07

Schaapsweg 2
3550 Heusden-Zolder
www.wijnhuisjeuris.be
www.theportugalcollection.be
Gesloten: zondag en woensdag

WIJNHANDEL 750 ML

Lummen is een wijnhandel rijker. Kristof Hojniak volgde een opleiding tot winkeldermeester en sommelier en opende er nog niet lang geleden zijn gloed-nieuwe zaak, wijnhandel 750 ml. Zijn passie en zijn speureus voor nog niet ontdekte wijnen zijn aanstekelijk. Volgens Kristof is niets zo goudeerlijk in de mond als wijn. De jonge sommelier ontkurkt wijnen van kleine maar goede huizen die hij zelf op al zijn wijnreizen ontdekte en invoert vanuit voornamelijk Portugal, Spanje, Italië maar ook andere landen. Gepassioneerd vertellen Kristof en zijn vrouw Anika over hun wijnen en de wijnmakers tijdens openflessendagen, bij een bezoekje aan de winkel of bij een wijnproeverij thuis of in het bedrijf.

Tel +32 (0) 486 78 50 03

Thiewinkelstraat 99 B
3560 Lummen
www.750ml.be
Open: op afspraak

JUSTIN MONARD PRO VINO

Vader Justin Monard, stichter van wijnhandel Justin Monard Pro Vino heeft zijn dochters Krista en Birgit nooit gepusht om zijn levenswerk verder te zetten. En toch is dat precies wat de twee zussen na zijn overlijden in 2010 hebben gedaan. Van een klein, maar gespecialiseerd wijnhuis, is Monard uitgegroeid tot een wijnhandel met vakkennis die je niet over het hoofd kan zien en die een mooie selectie niet-Franse wijnen aanbiedt. Inmiddels zijn ze uitgegroeid tot een van de betere wijnhuizen van de Benelux. Straffe madammen, want ze werden al tot ridder geslagen door de Franse overheid omwille van de intense samenwerking met Franse wijnboeren. Fijn ook dat de dames met zo'n fantastisch wijnhuis en gedegen vakkennis, zo heerlijk gewoon zijn gebleven.

Tel +32 (0) 11 82 18 11

Industrieweg 2087
3520 Zonhoven
www.justinmonardprovino.be
Gesloten: zaterdag en zondag

SELEZIONE VINI ITALIANI

In 2012 werd Tonio Etneo nog door ons uitgeroepen tot Wijnhandelaar van het Jaar. Daar zit vooral een stuk trotse Italiaanse passie achter. Als sommelier kreeg hij in zijn jonge jaren zo vaak te horen dat Italiaanse wijn minderwaardig was, dat hij alles uit de kast zou halen om iedereen van het tegendeel te bewijzen. En met succes. Hij organiseerde 'openflessendagen' en liet iedereen proeven dat er in Italiaanse wijnen heel wat te ontdekken valt. Inmiddels hebben heel wat Vlamingen de weg naar zijn wijnen, bubbels en grappa's in Zonhoven gevonden. Hij brengt ook een eigen extra virgine olijfolie op de markt van zijn olijfgaard in Puglia.

Tel +32 (0) 11 81 01 81

Industrieweg 1319
3520 Zonhoven
www.svi.be
Gesloten: zondag

MARLOU DRANKENSHOP

Een van de grootste speciaalbierassortimenten van Europa vind je ongetwijfeld terug bij Marlou drankenshop die veel klanten trekt uit heel België maar ook Duitsland, Nederland, zelfs verder. De zaak importeert namelijk unieke speciaalbieren zoals kerst-winterbieren, bio fair trade bieren, champagnebieren, Britse en Ierse stijlbieren maar ook rumbieren... Je kan het zo gek, of het land, niet bedenken of Marlou haalde het in huis. Uiteraard zijn alle Belgische streek- en abdijbieren aanwezig in het gamma en kan je er terecht voor zo'n 3000 andere producten zoals bubbels, wijnen, gins, aperitieven of toffe geschenken.

Tel +32 (0) 11 51 01 20

Heikensstraat 11 - 3520

Zonhoven

www.marlou.com

Gesloten: maandag

DE WERELD IN LIMBURG

MONDO PIZZA & PASTA

Niet voor niets wonnen Roberto Braile en pizzabakker Wendel Peeters een aantal jaar terug de prijs van beste pizzabakker van België en werden ze 'Pizzaiolo van 2014' omwille van criteria zoals korst, vulling, creativiteit, smaak,... Proef zeker de huispizza Della Casa maar neem ook eens een hap van de Al Capone, of ...de Ferrari F 50 (met scampi en krab). Ook de afhaalgerechten zijn de moeite. Lekker, die cannelloni carne. O, sole mio!

Tel +32 (0) 11 60 53 59

Wijvestraat 37

3520 Zonhoven

www.mondopizzapasta.be

Gesloten: maandag

Download our free
Gault & Millau App





AL 30 JAAR
FRANSE
TOPKWALITEIT



f t G+ in @ y

www.bridordefrance.com
exportsales@groupeleduff.com

LEKKER LIMBURG DE FRUITSTREEK



ALKEN

BISTRO PHILIPPE **NEW**

De gekende traiteur Philippe in Alken opende een restaurant. Een mooie uitbreiding die we zeker volgen na de openingsmaanden. Gastvrouw Sarina en Chef Philippe ontvangen in een aangenaam en modern kader en zorgen voor smaakvolle gerechten. In de namiddag is er zelfs een high tea mogelijk.

Tel +32 (0) 11 31 18 75
Motstraat 1b
3570 Alken
www.bistrophilippe.be
Gesloten: zondag, maandag,
dinsdag avond en donderdag avond

BORGLOON

MONDEVINO 

13/20 



Agna Boonen en Kris Lismont zijn ervaren horeca-ondernemers die perfect aanvoelen waarmee ze foodies vandaag een plezier doen. Dat blijkt uit hun laagdrempelig restaurant waar ongecompliceerde gerechten samengaan met de uitgekende, toegankelijke wijnen die sommelier Kris Lismont weet uit te kiezen. Zo combineert een stukje mooie meid goed met een viura uit Rioja. Bij babykreeft komt een gepaste blend van roussane, marsanne en vognier. Bijna alle wijnen kunnen hier per glas besteld worden. En wanneer een wijn u bevalt, kan u die ook mee naar huis nemen: dit gezellige wijnrestaurant doet ook dienst als wijnwinkel. Gezellig terras in de zomer.

M : 30 € - 50 €

Tel +32 (0) 12 74 72 31
Tongersesteenweg 30
3840 Borgloon
 maandag dinsdag zaterdag
 maandag dinsdag zondag
www.mondevino.be
   

HEERS

MARSNIL **NEW**

Recent realiseerde de jonge chef-kok Frederik Cornelis zijn grote droom door restaurant Marsnil te openen op het winddomein Marsnil. Deze opening ging niet aan ons voorbij en we zullen zijn evolutie de komende maanden nauwgezet volgen. In zijn keuken wil hij een ode aan Haspengouw brengen.

Tel +32 (0) 11 48 51 77
Batsheersstraat 35
3870 Heers
www.domeinmarsnil.be
Gesloten: Maandag tot donderdag

SINT-TRUIDEN

DE STADT VAN LUIJCK  **NEW**

15,5/20  

Waarschijnlijk één van de interessantste ontdekkingen van het jaar. Dat begint met het kader: een riant herenhuis – ooit een notariswoning maar nu een culinaire tempel met twee eetzalen en een schitterend tuinterras. Het interieur is ronduit indrukwekkend, niets is aan het toeval overgelaten en alles is pure klasse, van de luchters tot het parket. Klasse krijgt u ook op het bord, dat is al vanaf de hapjes duidelijk. Tijdens ons bezoek zette room van gerookte paling met frambozenmeringue de toon. Daarna volgden de lekkernijen elkaar op: duo van tonijn – tartaar en kort gebakken – met olijventapenade, rammenas en cashewroom. Een uitgelezen maaltijd. De bediening is jong, vriendelijk en efficiënt, de wijnkaart interessant, met een uitgebreide Europese keuze. Onze ontdekking van het Jaar 2018!

M : 65 € - 90 €

Tel +32 (0) 11 19 09 69
Schepen Dejonghstraat 12
3800 Sint-Truiden
 maandag dinsdag zaterdag
 maandag dinsdag
www.destadtvvanluijck.be
  



DE FAKKELS


15/20  

Chef Paul-Luc Meesen zorgt voor een moderne keuken met een duidelijke klassieke achtergrond. Al met zijn aperitiefhapjes toont hij meten zijn zin voor verfijning en verrassende combinaties waardoor de appetijt inderdaad fel wordt aangejaagd. Zo smaakt een hoortje van filodee gevuld met crème van gerookte paling naar meer. Net als kroepoek gekruid met kippenhuid en afgewerkt met avocado- en pecorinocrème. De toon is gezet met frisse en zuivere smaken en hij gaat gelukkig op dit elan verder met aangename tartaar van tonijn verrijkt met onder meer gemarineerde watermeloen, appel, avocado en asperges. Daarnaast nog een soepje van groene asperges. Tussen voor- en hoofdgerecht onderhoudt de vriendelijke bediening de gasten met een proefbuisje gevuld met ginger ale, donkere rum en schuim van limoen. Leuk bedacht en mondverfrissend. Hoofdgerecht is pittig gebakken doradefilet met daarbij onder meer hartige aardappel-risotto aangejaagd door pikante chorizo en crème van geroosterde paprika. Gezien het seizoen gunt de chef een fijn product als juist geargeerde witte asperges ook hier een plaats als garnituur. En daarop kan uiteindelijk niemand hem tegenspreken.

M : 42 € - 75 €



Tel +32 (0) 11 68 76 34

Hasseltsestwg. 61
3800 Sint-Truiden maandag dinsdag zaterdag maandag dinsdag zondag

www.defakkels.be



JRE



AEN DE KERCK VAN MELVEREN


14/20  

Dit luxueuze adres combineert de elegantie van een landgoed met het authentieke karakter van een boerderij. Wanneer 's avonds de lichten aan gaan is deze pachthoeve op haar mooist, zoals de fijnproevers zullen beamen. De creaties van de chef worden alsmar fijner, niet alleen qua smaak maar ook visueel. Wij lieten ons de tartaar van tonijn, oester, komkommer en gembersorbet welgevalen. Bij een ander bezoek ging de ceviche van zeebaars en radijs ideaal vooraf aan een kabeljauw met een chiffonnade van jonge prei onder een espuma van crémant en een eendenfilet met gekonfijte perzik en een frisse venkelmousse-line. De zeer mooie wijnkaart voert je mee naar Franse en andere wijngaarden.

M : 38 € - 69 €



Tel +32 (0) 11 68 39 65

Sint-Godfriedstr. 15-21
3800 Sint-Truiden maandag dinsdag zaterdag maandag dinsdag zondag

www.aendekerck.be

COCO PAZZO 13/20 

Italiaanser kan niet, met rood geruite tafellakens en Italiaanse zangers als muziekdecor. Ooit was het pand een klooster, nu is dit het kader voor de authentiek keuken van Fabio Mirisola. In de gewelven van een kelder van witte steen en marmer serveerde hij ons mozzarella met gegrilde pepers en artisjok, gevolgd door tagliata van Holstein met wat notensla en parmezaan. De spaghetti alle vongole waren echt 'veraci'. Een kleine maar mooie wijnsselectie om erbij te drinken.

M : 39 € - 59 €

Tel +32 (0) 11 88 10 18

Diesterstraat 44
3800 Sint-Truiden maandag dinsdag zaterdag

zondag

 maandag

www.cocopazzo.be



L' ANGELO ROSSO

12/20

Het restaurant zou verhuizen in 2018, maar ondertussen laten we ons het vriendelijke onthaal door de sympathieke patron Filippo welgevallen, terwijl zijn echtgenote Roberta vakkundig in de Italiaanse potten roert en oogstrelende borden creëert. Het interieur is eenvoudig en uitnodigend. De wijnkelder bevat eveneens veel etiketten die op een 'i' of 'o' eindigen.

M : 37 € - 75 €

Tel +32 (0) 11 59 16 00

Ridderstr. 2
3800 Sint-Truiden

gesloten dinsdag woensdag

www.angelorosso.be

DE GEBRANDE WINNING 

Dit adres is een nieuwkomer in onze restaurantgids en we zullen de zaak in de komende maanden op zijn culinaire kwaliteiten beoordelen. In een pand met veel geschiedenis serveert chef Raf Sainte een pure productkeuken met een knipoog naar de keuken die zijn grootmoeder Simone en moeder Mariette brachten. Zoals je in onze rubriek Biercafés kan zien wordt hier een zeer gevarieerd arsenaal aan kwaliteitsbieren gerveerd.

Tel +32 (0) 11 68 20 47

Zepperenweg 7
3800 Sint-Truiden

www.degebrandewinning.be

Gesloten: maandag en woensdag

WELLEN

ZOETHOUT 14/20 


Zoethout is een stijlvolle hoeve in het hart van Haspengouw, waar de chef gretig gebruik maakt van streekproducten en zelf gekweekte groenten. Zijn keuken toont durf, creativiteit en zuivere smaken. Hij focust zich daarbij op twee menu's. Extra troeven daarbij zijn de moestuin, fruitbomen en kruidentuin die door de chef zelf onderhouden wordt. Bij het degustatiemenu in 6 of 9 gangen, toont de chef zijn roeping met enkele trefzekere proevetjes. Uitschieters in het menu zijn onder andere gebrande steenbolk met venkel salade en structuren van kervel en ook perfect gebakken tongscharfilet. De vis wordt afgewerkt met gesneden coeur de boeuf tomaat, overgoten met een warme tomaten consommé en opgewerkt met salieboter. De gerechten worden mooi verzorgd en kunstzinnig gepresenteerd op eigentijdse borden. Verder een beperkte wijnkaart met wel ruim voldoende aandacht voor Belgische wijnen.

M : 45 € - 105 €


Tel +32 (0) 12 21 64 53

Vloeiherkstraat 14

3830 Wellen

 maandag dinsdag woensdag

zaterdag

 maandag dinsdag

www.zoethout.be



Free international
Gault & Millau App
Our selection of
restaurants from
16 countries



BAKKERS & PATISSIERS

BAKKERIJ LISMONT

Het landbrood, de sandwich naturel en het donkere brood van Lismont zijn echte publiekstrekkers. Maar de verfijnde patisserie is even wijd en zijd bekend: van éclairs en heerlijke crème au beurre tot seizoensgebonden streekfruitvlaai- en Loonse appelpcake en Heidelbergse kaastaart.

Tel +32 (0) 12 74 13 90

Tongersesteenweg 10
3840 Borgloon
Gesloten: maandag en dinsdag

BAKKERIJ KOELEN

Bij Bakkerij Koelen worden van gebakjes en taarten ware kunstwerken gemaakt die bijna te mooi zijn om op te eten. Bijna. De zaak staat altijd vol met lekkerbekken, dus is het vroeg opstaan voor de meeste keuze. Deze bakkerij is al vier generaties lang een ankerpunt voor fijnproevers in Diepenbeek en omstreken. Koen Staelens, die de bakkerij van zijn ouders overnam, leerde het vak bij de beste patissiers van Brussel en Parijs. Zijn klanten proeven die kennis en liefde voor het vak in elk van de verfijnde broden en heerlijke gebakjes.

Tel +32 (0) 11 32 30 35

Varkensmarkt 70
3590 Diepenbeek
www.bakkerij-koelen.be
Gesloten: maandag en dinsdag

BAKKERIJ LIEGEOIS-STEURS

Uniek adresje. Want een ambachtelijke warme bakker die enkel verse koemelk gebruikt voor zijn dagverse producten, die vind je niet vaak meer. Om die reden lokt de dikke rijstaart van bakkerij Liegeois-Steurs lekkerbekken van ver over de gemeentegrenzen. Net als de Hasseltse speculaas. Of het meer dan verrukkelijke brood. Dat je die ook nog eens krijgt van supervriendelijk personeel, is bij deze bakker de kers op de taart.

Tel +32 (0) 11 76 38 50

Steenweg 121
3890 Gingelom
Gesloten: maandag

BAKKERIJ HUYGEN-DERMONT

Banquetbakker Huygen-Dermont, in de buurt van de kerktoren in het lieflijke Kortesseem, levert dagelijks brood zoals het hoort: ambachtelijk en vooral supers. Vooral de croissants, mikmannen en het stokbrood, zijn nog bijna warm als je ze mee naar huis neemt. Dat kan bijna niet anders in een landelijk dorpie waar de inwoners van brood eisen dat het echt smaakt naar hoe brood hoort te smaken. Dat men hier ook nog specialist is in Limburgse vlaaien en de smakeijkste pralines fabriceert, is alleen maar meegenomen.

Tel +32 (0) 11 37 61 07

Kerkplein 25
3720 Kortesseem
Gesloten: maandag en dinsdag

BAKKERIJ CEULEMANTS

In de zomer is het op zondag tot op straat aanschuiven om een vers brood of een lekker ijsje te kunnen bemachtigen van bij Bakkerij Ceulemants. De ultieme mokka –en stracciatella vergelijkingstest die we wel vaker doen, was in dit artisaanaal zaakje zeker geslaagd. Ook ander artisaanaal culinair zoets te koop. En allerlei soorten brood natuurlijk van deze warme bakker. Heerlijke sandwiches en pistolets.

Tel +32 (0) 11 48 51 72

Steenweg 171
3870 Heers
www.bakkerij-ceulemants.be
Gesloten: maandag

DE (H)EERLIJKE HOEVE

Een landbouw- & voedselingenieur die uit liefde voor authentiek brood zoals het ruim 40 jaar terug gebakken werd, aan het bakken ging. De tweede carrière van Eddy Laermans straalt passie en geloofwaardigheid uit. Dagelijks zie je de bakker achter het grote raam alles -bewust langzaam- manueel kneden. Hij laat zijn degen tot twee maal toe rustig rijzen. Zijn ambachtelijke broden bevatten geen meelverbeteraars, wel olijfolie als vetstof, zelfgemaakte natuurdesem of hoogkwalitatieve gist, en ze worden gebakken in een elektrische of houtoven. Ons 'Joske' (met tarwebloem en een beetje zeezout) herinnerde ons inderdaad aan het oerdegelijke brood van ons grootmoeder. En niet eens duur: €2,90 betaal je er voor een kwaliteitsvol brood. Lekker patisserie, bereid met echte hoeveboter.

Tel +32 (0) 11 72 52 60

Tongersesteenweg 195
3800 Brustem
Gesloten: zondag en woensdag

PÂTISSERIE E. VERBOVEN

Bij Emanuel Verboven zijn bourgondiërs en gastronomen op hun plek! En wat voor een plek. Deze 'Disciple Escoffier' maakt zijn overheerlijke marsepein en speculaas in een prachtig art deco pand en heeft een bijzonder groot assortiment aan patisserie op artisanale wijze in de toonbank staan. In zijn bladerdeegbakjes proeven zelfs leken de echte roomboter. Zijn coulis van bosbessen en frambozen, crème anglaise en meringue staat in heel de regio op nummer een. Een must voor iedere snoeper in ons.

Tel +32 (0) 11 68 27 40

Luikerstraat 8
3800 Sint-Truiden
Gesloten: zondag, maandag,
(dinsdag tot einde maart)

BIERCAFÉS & BROUWERIJEN

BROUWERIJ ALKEN

Het grootste productiecentrum van de drie brouwerijen van Alken-Maes bevindt zich in Alken, het hart van de Limburgse fruitstreek. De brouwerij ligt al jarenlang in het centrum van deze kleine gemeente en heeft er dan ook een band mee opgebouwd. Zowel de bekende pilsbieren Cristal-Alken, Maes maar ook speciaalbieren worden hier gebrouwen. Denk aan exotische varianten zoals Desperados of de bourgondische, zwaardere bieren Grimbergen, Judas en Hapkin. En niet zonder succes, want dit jaar sleepte bijvoorbeeld Mort Subite Oude Kriek Lambic en een 'gewone' Maes pils een internationale prijs in de wacht. Reden genoeg om een heerlijke pint achterover te slaan in brasserie Het Moment tegenover de brouwerij die wel op woensdag gesloten is.

Tel +32 (0) 15 30 90 11

(hoofdkantoor in
Mechelen)

Stationsstraat 2
3570 Alken
www.alken-maes.be
Open: op afspraak

BROUWERIJ KERKOM

Brouwershoeve Kerkom heeft een moeilijk te weerstaan assortiment. Hun Bink Blond is de perfecte dorstlesser, een licht bier met een bittere nasmaak. Ben je meer een liefhebber van donkere bieren? Ga dan zeker voor Bink Bruin, zacht bitter met een zoete nasmaak. Ook de seizoensbieren Bloesem Bink en het Winterkoninkskes zijn echte toppers. Voor de hongerigen zijn er ook BINK-producten te verkrijgen: BINK-kaas, brood of paté. Of je gaat er thuis mee aan de slag en maakt het recept ribbetjes met stroop van Borgloon, appeltjes en Bloesembink dat je op de website vindt. Om het met de woorden van een fan te zeggen: een ontdekkingsreis voor een echte proever. De brouwershoeve is ook een trekpleister voor wandelaars, fietsers, bierproevers en levensgenieters.

Tel +32 (0) 11 68 20 87

Naamesteenweg 469
3800 Sint-Truiden
www.brouwerijkerkom.be
Open: maandag, dinsdag,
woensdag (oktober t/m maart)

BROUWERIJ EN ALCOHOLSTOKERIJ WILDEREN

Er is altijd wel iets nieuw te ontdekken in de hypermoderne brouwerij en alcoholstokerij, die zich nu bevindt op de plek waar de ossenstallen van de vakwerkhoeve Wilderen in 1642 stonden. Getuige daarvan zijn nog de authentieke voorgevels. De creatieve ondernemersgeest van Mike Janssen staat niet stil en hij rijft de internationale prijzen met mondjesmaat binnen. De veelbelovende nieuwste telgen in de Wilderen collectie zijn: Cuvée Clarisse Wild Weasel Whisky Infused 10,2% en de Double You Gin 'The Vintage Vanilla Edition'. Maar Mike verraste ook met de Omerta Rum: een unieke blend van een geïmporteerde vijf jaar oude Jamaicaanse Rum en een eigen spirit. De lekkere drank met een diepe bruine kleur is een smaakbom van onder meer vanille, kruiden, verborgen bourbon vaten en karamel. In het rustieke brouwerijcafé is Wilderen Goud te verkrijgen, een goudkleurig bier van hoge gisting maar jong van karakter. Ook 4-granenbier Tripel Kanunnik is de moeite. Behalve deze ambachtelijke bieren kan men zich te goed doen aan Wilderen graanjenever Eau-de-bière 32° en vergeet zeker niet de alom bekend Double You Gin van de stokerij te proberen.

Tel +32 (0) 11 58 06 80

Wilderenhlaan 8
3803 Sint-Truiden
www.brouwerijwilderen.be
Gesloten: in zomer op maandag

DE GEBRANDE WINNING

Wie de Limburgse streekbieren Bink, Abelardus, Wilderen of Jessenhofke aan een vergelijkende smaaktest wil onderwerpen, kan dat doen in De Gebrande Winning. Een Biercafé dat zijn naam te danken heeft aan een Bokkerijdersverhaal van letterkundige Hendrik Prijs. Naast amberkleurige bieren, Vlaamse roodbruine bieren, Grand cru's ook Waalse bieren op de bierkaart. Voor wie honger heeft, bereidt de chef o.a. runderwangetjes, BBQ mergpijp of stoofvlees op Vlaamse wijze (met Grimbergen) volgens de keuken van grootmoeder Simone en moeder Manette.

Tel +32 (0) 11 68 20 47

Zeepenweg 7
3800 Sint-Truiden
www.degebrandewinning.be
Gesloten: maandag en woensdag

CHAMPAGNE-, COCKTAIL- & WIJNBARS

BALTHAZAR WINE & COFFEE BAR

Dat wijn en koffie perfect naast elkaar en in een hippe setting kunnen leven, bewijst koffie- en wijnbar Balthazar. Je kunt hier terecht voor een fijn glas wijn, een goed gemaakte kop koffie en een aangename babbel. In het interieur kom je originele elementen, veel curiosa en retro accessoires tegen. Wijn wordt hier geregeld geschonken in combinatie met verrukkelijke tapas en andere heerlijkheden. Houd zeker de special events in de gaten. Zoals de l'apéro de la mer, waar je naast prachtige wijnen ook kan genieten van tapas uit de zee en zeevruchtenschotels. Ook de koffie is hier onnavolgbaar lekker. De eigen gebrande Café Couture, een krachtige melange van hoogland-Arabicabonen uit Latijns-Amerika is hier te koop. Daar worden originele koffietjes mee gebrouwen zoals de Smart ass (met smarties) of de Speculatie (met speculaas).

Tel +32 (0) 496 23 95 16

Grote Markt 2
3800 Sint-Truiden
www.barbalthazar.be
Gesloten: zondag en
maandagvoormiddag

WIJNCAFÉ MOURVÈDRE/NIVOO VINUM

Peter en Bée geraakten na een reis in Zuid-Afrika gebeten door de wijnmicrobe. Dat ging zo ver dat ze allebei hun job opgaven en begonnen met het importeren en verkopen van Zuid-Afrikaanse wijn. Een oude vierkantshoeve in het mooie Haspengouw werd beetje bij beetje eigenhandig verbouwd en in de vroegere varkensstal werd een wijnhandel gevestigd met een mooie selectie wijnen uit Europa en de 'Nieuwe Wereld'. Nivoo Vinum was een feit. Later kwam daar op vraag van de klanten een wijnbar bij op de plek waar ooit koestallen stonden. De bar kreeg de naam Mourvèdre, verwijzend naar een druivensoort. Naast een mooi aanbod wijn - ook per glas - is er een beperkte kaart. In houtoven gebakken pizza met carpaccio en truffel smaakt als hemel op aarde en de glutenvrije spaghetti ongeëvenaard.

Tel +32 (0) 488 33 50 09

Langstraat 25
3830 Berlingen (Wellen)
www.wijncafemourvèdre.be
Gesloten: dinsdag en woensdag

'T NIEUWSCAFÉ

't Nieuwscafé is eigenlijk een bistro, aperobar en city club. Hier kun je terecht om te genieten van verfijnde gerechtes met een bijpassend drankje. Je kan er ook voor kiezen om in de aanpalende Barza 2.0 bar alleen wat te gaan drinken. Een trendy cocktail bijvoorbeeld, een goed glas wijn of een Nespresso naar keuze. Vooral in de weekends wordt dit etablissement druk bezocht omwille van de gezellige sfeer en lekkere tapas. Op vrijdag, zaterdag en zondag van 17.00 tot 19.00 is er een speciaal Italiaans aperomoment met hapjes. Op woensdag, donderdag, vrijdag en zaterdag vanaf 21.00 u wordt het Studio Barza met muziek. Van disco tot house. Ambiance verzekerd.

Tel +32 (0) 11 70 28 55

Heilig Hartplein 4
3800 Sint-Truiden
www.barza.nieuwscafé.be
Open: dagelijks

CHEFS AAN HUIS & CATERING

ABSOLUTELY FOOD – VINCENT TIBAU

Absolutely Food is het geesteskind van Vincent Tibau, dé chef van de Wetstraat en dé boeken-rechterhand van Jeroen Meus. Voor Vincent is de variëteit en de herkomst van een product belangrijker dan de zeldzaamheid. Dat zorgt voor een oerdegelijke keuken waarin de seizoenen en de streekproducten centraal staan. Tibau, een oud leerling van Ter Duinen, verrast door met kleur en smaak te spelen. Zijn foodstyling is belangrijk voor hem maar wat vooral imponeert zijn de smaakexplosies in de mond. Een topchef en productontwikkelaar die je voor al je events of kookdemo's kan inhuren.

Tel +32 (0) 474 58 76 91
Krikeldries 18
3830 Wellen
www.absolutelyfood.be
Open: op afspraak.

CONCEPTBELEVING

HET VIJVERHUIS – PARK ' T DRIESSENT

In het gigantische park van 't Driessent gebeuren er de laatste jaren hippe dingen. In de zomervakantie kan je er genieten van een lekkere BBQ en een glas rosé in zomerbar Het Vijverkafé. Overal zijn er ligstoelen, oude caféstoeltjes en barkrukjes opgesteld. Een begoniaatje, wat lavendel op de steigerhouten tafels zorgen voor iets wat het midden houdt tussen een country- en loungesfeer. Terwijl de obers langskomen met mosseltjes als tapas kan je er genieten van de live bands. Je kan er ook zelf de barbecue aansteken. In de winter kan je dan weer elke maandag en donderdag vanaf 18 uur 'stubefood' gaan verorberen in De Vijverstube die is ingericht als een jachtberghut. Voor lekkere boerenstoemp met worst of nacho's to share, een goed glas wijn of gin en music à la carte, moet je met een bende vrienden of familie in deze pop-up winterbar zijn. Ook voor privéfeestjes is Het Vijverhuis een gezellige plek.

Tel +32 (0) 11 28 61 00
Kapelstraat 70
3590 Diepenbeek
www.hetvijverhuis.be

COSMOCAFÉ – KOEN VANMECHELEN

Een kunstzinnig stadscafé dat mensen wil samenbrengen en tot filosofische gesprekken wil stimuleren in een arty global & local food omgeving. Dat is de opzet van het gloednieuwe Cosmocafé van kunstenaar Koen Vanmechelen, foodie Ben Elen en horeca-ondernemer Pascal Vossius. De inspiratie was het Planetary Community Chicken project waarin de kunstenaar zijn kosmopolitische kunst-kip kruist met lokale commerciële kippen. En die filosofie vind je ook terug in hun menukaart: een mix van kwalitatieve, lokale producten en ingrediënten uit de wereldkeuken waaronder de Cosmopolitan Burger (met kip natuurlijk) of de Lucy Burger (met varkensvlees gekweekt op boerderij Heyde Hoeve) en met geselecteerde wijnen van o.a. sommelier Laure Kempeneers en de gloednieuwe koffieblend Twenty Two Original van Simon Mignolet. Maar gewoon een frisse pint kan ook. Een levend kunstwerk op een toplocatie.

Tel +32 (0) 11 70 28 90
Groenmarkt 66
3800 Sint-Truiden
www.cosmocafe.be

CHOCOLATIERS

NEUHAUS SINT-TRUIDEN

Net 105 jaar geleden ontwikkelde Jean Neuhaus in Brussel de eerst gevulde chocolaatjes en doopte ze: pralines. Drie jaar later ontwikkelt hij samen met zijn vrouw de eerste geschenkdoo's voor pralines: de ballotin. Het betekende een grote omwenteling in de chocoladesector. Vandaag de dag is Neuhaus actief in 50 landen en 1500 verkooppunten. Het gamma telt ondertussen 60 pralines waaronder Bonbon 13 en Astrid, de oudste en nog steeds populaire pralines van het huis die in 1937 werden gecreëerd. De Caprice en de Tentation werden speciaal voor de Expo '58 ontworpen: uiteraard ook allemaal te koop in Sint-Truiden.

Tel +32 (0) 11 68 49 24
Luikerstraat 7
3800 Sint-Truiden
www.neuhauschocolates.com
Gesloten: zondag

DELICATESSEN & TRAITEURS

LA PETITE PROVENCE

La petite provence in Alken is het walhalla voor zuiderse delicatessen. Ambachtelijke olijfolies, pasta's, tapenades, patés, wijnen en likeuren worden rechtstreeks aangekocht bij lokale boeren uit het Middellandse zeegebied. Met hun kwaliteitsproducten tover je snel en eenvoudig de lekkerste gerechten op tafel. Wij ontdekten er de zongedroogde tomaatjes, waarin je de zon nog écht proeft. Ook de provençaalse nougat, zo zacht als boter, kon onze smaakpapillen bekoren. Nog een reden voor een bezoekje: Marco en Muriël kregen de titel van vriendelijkste ondernemer van Alken.

Tel +32 (0) 11 41 36 90

Grootstraat 36
3570 Alken
www.lapetiteprovence-alken.be
Gesloten: maandag

TRAITEUR PHILIPPE

In 2012 opende chef Philippe Lowette, na een mooi parcours in gerenomeerde restaurants, zijn eigen traiteurzaak. Het aanbod is ruim: van kaas, fijne Itali-aanse vleeswaren, tapas en broodjes tot verse vis, pastabereidingen en bereide dagschotels. Je kan er alles bestellen voor de barbecue, een koud en warm buffet, complete brunch en menu's voor speciale gelegenheden. Of haal Philip-pe met zijn TP Foodwagon in huis voor je bruiloft, feestje of bedrijfsfeest. Trou-wens, zijn zaak werd eind 2017 volledig gerenoveerd en er kwam een gezellige, gastronomische bistro.

Tel +32 (0) 11 31 18 75

Motstraat 1b
3570 Alken
www.traiteurphilippe.be
Gesloten: maandag

PASIÓN Y SABOR

Spanje in Diepenbeek. Hun alcahofas marindas en pinchos de boquerenos zijn om je vingers bij af te likken. Maar als koude tapas moet je zeker de tablos de quesos eens proberen met buffalo kaas, Ibérico met geiten, koe- en schapenmelk, en schapenkaas met chili. Heerlijke koude en warme tapas zijn te bestellen en af te halen of gezellig te consumeren in dit toffe Spaanse delicatessenzaakje waar ze je alles steevast met de glimlach serveren. Speciale koffie, Spaanse wijnen en bieren maken de beleving compleet.

Tel +32 (0) 11 18 73 03

Havenlaan 71
3590 Diepenbeek
www.passion-sabor.com
Gesloten: maandag en dinsdag

DONY GOURMET STORE

Van de Grote Markt verhuisden Caroline en Panayiotis naar de Luikerstraat waar Dony Gourmet Store nu gevestigd is. Uit de keuken van Caroline en haar team komen verfijnde en soms vernieuwende gerechten met de beste ingrediënten. Tartiflette met reblochon fermier bijvoorbeeld. Of fazant fine champagne en tiramisu met speculaas en gekarameliseerde amandelen. De kaart van deze traiteur is bijzonder uitgebreid: van pastagerechten, vis, vlees en zoet tot uitgebreide buffetten. Kun je niet kiezen? Op Facebook verschijnt elke weekend hun nieuwe warm aanbevolen suggesties. Originele cadeautjes ook.

Tel +32 (0) 11 68 78 86

Luikerstraat 20
3800 Sint-Truiden
www.dony-delicatessen.be
Gesloten: zondag en maandag

DÉLI ROMA

Déli Roma groeide uit tot een van de fijnste delicatessenwinkels van de regio. An en Tom zijn de enthousiaste uitbaters. Hun aanbod is bijzonder gevarieerd. Natuurlijk vind je hier antipasti en een verfijnde keuze aan kant-en-klare pastabereidingen zoals rigatone met gebakken parmaham, of ravioli gevuld met boschampionns en truffel, maar je kunt hier net zo goed Achelse blauwe of een Belgische bierkorf vinden. Of gewoon een smakelijk broodje gaan halen voor de lunch.

Tel +32 (0) 11 68 93 96
+32 (0) 11 69 22 77

Grote Markt 56
3800 Sint-Truiden
www.delirroma.be
Gesloten: maandag



✓ Sloopt ✓ Recycleert ✓ Transporteert



Baldewijns & Co, uw partner voor afbraak-, grond- en infrastructuurwerken. Door een strak werkschema te hanteren en optimaal gebruik te maken van ons machinepark weten wij elk project tot een goed einde te brengen. Benieuwd naar meer? Aarzel niet om ons te contacteren!

**Baldewijns & Co bvba - Veldstraat 170, B-3511 Kuringen – Hasselt
[Tel] 011 25 42 21 [Fax] 011 87 18 33 [Web] www.baldewijns-co.be**

DE SMAAKMAKERIJ - NOEN

Wil je een ware rock-'n-roll kitchen op je feest of gewoon bij je thuis, dan moet je bij De Smaakmakerij zijn. In zijn catering serveert chef Daan Dams de meest eigenzinnige en verse gerechten. Hij maakt graag buffetten voor levensgenieters, verzorgt streetfoodconcepten of stijlvolle staantafelrecepties met hapjes genre pane carasau met huisbereide dip of Brusselse wafel met zeewier, gemarineerde zalm en zure room. In Noen, de eetwinkel van de Smaakmakerij, serveren ze door-deweekse kost op een niet-alledaagse manier. In dit eigenzinnig dagrestaurant kookt de chef waar hij die dag goesting in heeft. Reserveren is een must. Maar je kan gelukkig ook altijd je eigen maal mee naar huis nemen met de 'Hongerige blikken': huisbereide producten zoals soepen, sauzen, opgelegde groentjes, fonds. Omwille van milieuvriendelijke overwegingen, prefereert Daan zelfs dat je een eigen ovenschotel of bokaal meeneemt. Hij heeft heel toffe culinaire producten zoals aioli of mayonaise met een beschrijving op de pot door wie hij bereid is.

Tel +32 (0) 11 18 59 21

Luikersteenweg 257
3800 Sint-Truiden
www.smaakmakerij.com
Gesloten: zondag en maandag

IJS

LIMONE

Wat altijd zalig is aan een ambachtelijke zaak, is de mogelijkheid tot het aankopen van gepersonaliseerde producten. Zo kan je hier mini-frisco's bestellen met de naam van al je gasten, en dat zonder extra prijskaartje. Volgens kenners is het chocolade-ijs van Limone het lekkerste van Limburg! Deze roomijs zaak werkt volgens de seizoenen. Zo kan je kiezen voor de smaken ananas-meringue, aardbeiensorbet en witte chocolade in het voorjaar en tiramisu of brownies in het najaar. Ben je er toevallig met je hond, trakteer hem dan op een lactose-en suikervrij ijsje gemaakt van appeltjes en wortel.

Tel +32 (0) 11 69 13 62

Hasselsteeuwenweg 73
3800 Sint-Truiden
www.limone.be
Gesloten: januari en februari

VICA

Volgens trouwe aanhangers verkoopt Vica zowel qua kwaliteit als formaat ijs-bollen om u tegen te zeggen. Zeker als het op het vanille- en chocolade-ijs aankomt. Al sinds 1944 is Vica de plek waar Truienaars van huisbereid ijs en andere zoete lekkernijen gaan snoepen. Het salon is ingericht als een oude tearoom waar je verder van wafels en pannenkoeken kan genieten. Een echte aanrader zijn de ijstaarten voor communies, trouwfeesten, verjaardagen en feestjes. Niet te koop, wel te huur: een echte ijswagen...

Tel +32 (0) 11 68 31 41

Slachthuisstraat 5
3800 Sint-Truiden
Gesloten: maandag

KOFFIEBARS

TWENTY TWO COFFEE

De naam Twenty Two Coffee is een knipoog naar het rugnummer 22 van doelman Simon Mignolet bij zijn club Liverpool. Voetbal en sport zijn in deze koffiebar die Simon opende met zijn vrouw Jasmin en met zijn broer Wouter nooit veraf. Zelf zal je hem natuurlijk niet achter de toeg vinden maar hij springt regelmatig binnen. Het Mignolet-team streeft ernaar de beste koffie van Haspengouw aan te bieden: unieke home blended koffie die ze binnenkort ook elders, zelfs in Engeland gaan aanbieden en wisselende speciality blends. Daarnaast bieden ze een uitgebreid assortiment van thee, verse smoothies, originele frisdranken aan- waarbij gezondheid altijd primeert –zoals de eiwit-shakes met kokoswater of melk. Uiteraard probeerden we Simons favoriet: een flat white (twee espresso 's met gestoomde melk) en iets minder gezond maar wel lekker: een speculaas cheesecake.

Tel +32 (0) 11 18 66 86

Gazometerstraat 20
3800 Sint-Truiden
www.twentytwocoffee22.be
Gesloten: zondag

SANSEVERIA FUNKY FOODCORNER

Deze koffieshop in Diepenbeek geeft vanzelf een thuisgevoel. Niet alleen door de sanseveria's langs de blauwe loungezeteltjes aan het raam maar ook omwille van de koffie –in ons geval de macchiato- die er nog beter smaakt dan thuis. En ook omdat David en Ilse vol passie in hun zaak staan. Je kan er naast koffiespecialiteiten en zoetigheden terecht voor gezonde en originele lunchgerechten, soepen en salades. Heerlijke chillplek.

Tel +32 (0) 11 96 59 63

Stationsstraat 6
3590 Diepenbeek
Gesloten: zondag en maandag

SLAGERS

HOEVEWINKEL & SLAGERIJ MATTES

We zijn overtuigd van de pure smaken en de kwaliteit van deze familieslagerij die zo'n drie jaar terug ontstond uit de Martenshoeve, een varkensboerderij van vader, net als zoon Wouter, ingenieur van opleiding. Die laatste herschoolde zich uit passie voor het vak tot slager, net als zijn broer Ruben. Robrecht, de derde broer, is traiteur en die gepassioneerde familiale samenwerking proef je in alles door. De zwarte pens met tijm, het kalfsstoofvlees, de tortue, de wildpaté, de Mattes gehakballen – met liefst zeven bereidingen, waaronder Ardense snuitjes (in de vorm van varkensneusjes) smaken heerlijk en eerlijk in je mond. En dan mag je zeker niet hun filet américain en vooral hun Mattessalade vergeten te proeven! Ze geloven in transparante, lokaal geproduceerde pure voedingsproducten zonder bewaarmiddelen, kleurstoffen of smaakverbeteraars. In samenwerking met lokale boeren bieden ze hun producten aan.

Tel +32 (0) 11 88 44 30

Leemkuilstraat 155
3570 Alken
www.martenshoeve.be
Gesloten: zondag

SLAGERIJ JEURIS-PITON

Deze familieslagerij is in Alken en omstreken bekend als het topadres voor lekker mals en sappig vlees. Passie, degelijkheid en kwaliteit zijn de sleutelwoorden die hen een trouw en tevreden clientèle bezorgden. Die komen steeds terug voor de heerlijke smaak van hun verse vleeswaren en charcuterie.

Tel +32 (0) 11 31 21 41

Motstraat 11
3570 Alken
Gesloten: zondag

SLAGERIJ DERWAELE JEAN

Bij Slagerij Derwael in Borgloon draait alles rond traditie en vakmanschap. Jean is een ambachtsman met liefde voor zijn stiel. Dat proef je aan de huisgemaakte paté en overheerlijke witte worst en pens. Jean Derwael is een topslager met zowel gastronomische als traditionele referenties. Dit is een culinair adresje voor de echte fijnproever.

Tel +32 (0) 12 74 19 84

Wellenstraat 19
3840 Borgloon
Gesloten: zondag, maandag,
dinsdag

SLAGERIJ BECKERS

De ornamentale rundskop die je van boven de deur toestaart, verraadt het. Slagerij Beckers is een paradijs voor carnivoren. Hier zijn de smakelijke terrines, pastetjes, preskop en worsten allerhande allemaal huisbereid. Paul gaat zelf naar het slachthuis voor de emmers bloed waarmee hij zijn pensen maakt en waarvoor klanten in groten getale aantrekt. Zijn ouderwets vakmanschap, liefde en toewijding voor het vak, leverde hem zelfs een tv-passage bij Jeroen Meus op. Een begrip in en rond Sint-Truiden.

Tel +32 (0) 11 68 32 03

Hamelstraat 37
3890 Sint-Truiden
Gesloten: zondag en maandag

STREEKPRODUCTEN

REGALYS

Het is natuurlijk mooi meegenomen dat groene asperges meer caroteen en vitamine C bevatten dan de witte variant. En dat ze waterafdrijvend en bloedreinigend zijn én niet geschild hoeven te worden. Maar ze zijn bovenal zeer lekker. Vooral de Haspengouwse groene asperges die onder de Limburgse stralende zon en in de verse lucht groeien. Midden april ga je best naar de hoevewinkel, want dan gaat het aspergeseizoen (dat tot eind juni duurt) van start en kan je er iedere dag vers gestoken groene asperges van Gingelomse grond kopen. Je vindt er verder courgettes, tomaten, Belgische wijnen, fruitsappen, Loonse siroop, streekbieren, bio-eieren, wijngaardslakken, pasta's, sauzen en meer.

Tel +32 (0) 11 88 10 64

Kamerijckhoeve
Kamerijckstraat 11
3890 Gingelom
www.regalys.be
Gesloten: maandag en zondag

STREEKPRODUCTENWINKEL BORGLOON - DE STROOPFABRIEK

Bijna een eeuw lang (van 1878 tot 1988) was Borgloon de bakermat van de stroopproductie. Epicentrum was de stroomstootfabriek waar de industriële verwerking van fruit tot stroop gebeurde. Gelukkig werd de fabriek, of toch wat ervan over was, opgekocht door het stadsbestuur van Borgloon. In 2007 won het gebouw de eerste editie van De Monumentenstrijd van Canvas. Vandaag wordt er gelukkig opnieuw op ambachtelijke wijze stroop gemaakt én verkocht in de streekproductenwinkel van de voormalige portierswoning. De ideale locatie ook voor heerlijke Haspengouwse streekproducten (om over het fruit nog maar te zwijgen). Kom bij mooi weer in het weekend een pannenkoek met Loonse stroop eten op het ruime terras. Laat wat plaats over voor de enige echte en ambachtelijk bereide Loonse stroopwafel.

Tel +32 (0) 488 75 09 11
Stationsstraat 54
3840 Borgloon
www.borgloon.be

DE WROETER

De Wroeter is vooral gekend als sociaal tewerkstellingsproject, maar is veel meer dan dat. Hier worden biologische groenten en fruit geteeld. Zo is er een zelfgoestuin en een serre van 1,3 hectare. Daar groeien onder andere tomaten, koolrabi en spruitkool. De fruitteelt bestaat zelfs uit 15 hectare hoogstam met daarop kersen, pruimen, appels en peren en nog eens 2,5 hectare laagstam met appels en peren. Al dat verse goed wordt duurzaam geteeld én verpakt. Verder biologisch brood, zelfgemaakte confituur, siroop, appelsap en streekkazen.

Tel +32 (0) 11 37 64 47
St. Rochusstraat 6
3720 Kortessem
www.dewroeter.be

STREEKPRODUCTENWINKEL NATIONALE BOOMGAARDENSTICHTING

Misschien doet de naam anders vermoeden, maar bij de streekproductenwinkel van de Nationale Boomgaardenstichting vind je heel veel lekkers. Denk aan natuurzuiver geteeld fruit uit eigen boomgaarden, appel- en perenstroop van eigen boomgaardfruit, natuurzuiver appelsap en diverse rassen verse walnoten en bijbehorende producten zoals olie, notenpasta en zelfs notenwijn. En niet onbelangrijk, pesticiden en kunstmest zijn hier uit den boze!

Tel +32 (0) 12 39 11 88
Leopold III-straat 8
3724 Kortessem
www.boomgaardenstichting.be

STREEKPRODUCTESHOP SINT-TRUIDEN

Natuurlijk is fruit hét uithangbord van Sint-Truiden en Haspengouw, maar al die gezonde vruchten belanden niet alleen in fruitkisten bij de groenteboer of supermarkt, er worden ook regionale specialiteiten van gemaakt. In de Streekproductenwinkel van Toerisme Sint-Truiden bieden verschillende Haspengouwse producenten hun artisanale en eerlijke (eet)waren aan. Ideaal om zelf mee naar huis te nemen en van te snoepen óf om een mand met streekproducten samen te stellen als cadeautje om een ander (heel) blij mee te maken.

Tel +32 (0) 11 70 18 18
Grote Markt
3800 Sint-Truiden
www.toerisme-sint-truiden.be

PROEFCENTRUM FRUITTEELT

Alhoewel in deze proeftuin vooral praktijkonderzoek gebeurt naar de smakelijkheid van de lokale appels, peren en zoete kersen en hoe we concurrentie uit Zuid- en Oost-Europa het hoofd kunnen bieden, kan het brede publiek hier regelmatig van verschillend sappig fruit komen proeven. Of je komt hier als horeca-ondernemer een cursus volgen, zoals de Workshop Wine marketing & management. Check de website voor opendeurdagen, opleidingen en snoeidemonstraties.

Tel +32 (0) 11 69 70 88
Proeftuin pit- en steenfruit
Fruittuinweg 1
3800 Sint-Truiden (Kerkom)
www.pcfruit.be

Clos d'Opleeuw



Een echte Belgische topper is de Haspengouwse wijn Clos d'Opleeuw, gevinifieerd door Peter Colemont. Als docent in wijnkennis timmert hij al jaren aan de weg om in België de grote witte Bourgognes te evenaren. Dit lukt dankzij het microklimaat en de buitengewoon goede terroir waarop de wijngaard gelegen is.

Contact

www.clos-d-opleeuw.be
Martinusstraat 20
3840 Gors-Opleeuw
België

Tel: +32 12 74 66 22

Mobiel: +32 476 63 67 91

E-mail: info@clos-d-opleeuw.be

WIJNBOUWERS

WIJNDOMEIN OPTIMBULLES

Wijnmakers Guy Geunis, Theo Pasque en Rik Schreurs begonnen in de jaren '90 een wijngaard in Jesseren (Hoogveld). Ze besloten zich te richten op schuimwijn van de drie champagnedruiven Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier. Optimbulles maakt er een erezaak van om niet gezoete schuimwijn - Brut Nature en Brut Zero- te maken. Ook worden hoogstamappels zoals boskoop, sterappel en keuleman gebruikt voor hun voor hun mousserende wijn Apples & Pearls. Van hetzelfde huis is er de cuvée Optimum, gemaakt van 100% Chardonnay. Optimbulles produceert ook nog rode en witte wijn én roséwijn van de druif Vroege Loonse, een kloon van de Pinot Noir. Keuze genoeg dus voor dorstige bezoekers.

Tel +32 (0) 472 21 89 72

Bosstraat 'Hoogveld' 1

Lindestraat 78

3840 Borgloon

Open: op afspraak

WIJNDOMEIN HOENSHOF

Van fris, elegant en fruitig tot een gedistingeerd karakter met een mooie houttoets. Dat is in één zin de omschrijving van de knappe wijnen van Wijn domein Hoenshof, beheerd door Ghislain Houben. Dat ze meer dan in de smaak vallen, vond in ieder geval ook de jury op de proeverij 'Beste Belgische Wijn 2017' van de Vereniging van Vlaamse Sommeliers. Hoenshof haalde 1 x goud en 3 x zilver. Goud voor de Cuvée d'amour 2015, zilver voor Pinot Gris Barrique 2014, Cuvée Vivendum 2015 en Rosé 2015 – Clos les Ramiers gevinifieerd door Hoenshof. We zijn alvast benieuwd naar toekomstige prijzen die de twintig druivenrassen van Hoenshof in de wacht gaan slepen. Zeker met de uitbreiding met 1,5 hectare van een deel van de wijngaard van het kasteel van Rullingen erbij.

Tel +32 (0) 12 74 59 33

Hoenshovenstraat 2

3840 Borgloon

www.puurwijn.be

Open: enkel op afspraak

WIJNDOMEIN COHLENBERG

Niet alleen de ligging op de zuidhelling met een uitstekend microklimaat, maar ook de juiste ondergrond van klei, zand, kalk én respect voor plant en druif, maken dat druivenrassen als Müller-Thurgau, Sieger, Auxerrois en Vroege Loonse, garant staan voor originele, mineraalrijke en natuurlijke witte en rode wijnen van Wijn domein Cohlenberg. Uiteraard dragen ze de officiële herkomstbenaming 'Haspengouw'. Vooral de witte Auxerrois en de Loonse rode zijn zeker de moeite waard.

Tel +32 (0) 12 67 36 53

Leemzaal 35

3840 Borgloon (Kerniel)

www.wijndomeincohlenberg.be

Open: enkel op afspraak

WIJNGAARD CLOS D'OPLEEUW

Zeg je Peter Colemont, dan denkt menig wijnkenner direct aan Wijngaard Clos d'Opleeuw én aan mogelijk de beste wijnmaker van België. Ook The Fat Duck, wijnjournaliste Jancis Robinson, de New Sotheby's Wine Encyclopædia, Amerikaanse wijnverzamelaars en onze gastronomische toprestaurants zijn lovend over zijn wijn. Dat is niet op de laatste plaats te danken aan het feit dat Colemont een uitstekend docent algemene wijnkennis en wine- & foodparing is, maar ook dat hij in zijn eigen chardonnay alleen de allerfijnste vinificatietechnieken toepast. Zijn met passie gemaakte wijn Clos d'Opleeuw verblijft één jaar in Franse en Belgische eikenhouten vaten van de hoogste kwaliteit. Dat laatste maakt de volle, fluwelige en toch frisse chardonnay uniek met een smaak die doet denken aan witte bourgogne en ruikt naar een wel heel bijzonder parfum. Met een 'clos' van nauwelijks 1 ha kiest deze wijnmaker zeker niet voor kwantiteit maar streeft hij naar de ultieme, opperste kwaliteit.

Tel +32 (0) 12 74 66 22

Martinusstraat 20

3840 Borgloon (Gors-Opleeuw)

www.clos-d-opleeuw.be

Open: enkel op afspraak

AD BIBENDUM

F I N E W O R L D W I N E S



AD BIBENDUM SINT-TRUIDEN

Alfajetlaan 2220 | 3800 Sint-Truiden

Tel: +32 11 26 27 00

info@adbibendum.be

www.adbibendum.be

AD BIBENDUM WINESHOP ANTWERPEN

Volkstraat 31 | 2000 Antwerpen

Tel: +32 3 233 03 03

info@adbibendum.be

www.adbibendum.be

Openingsuren

Ma - Vr: 09u00 - 17u15

En op afspraak

Openingsuren

Ma - Za: 10u00 - 19u00

En op afspraak



WIJNDOMEIN SASSENBROEK

Op de wijnkeuring van de Lage Landen haalde de Claire Martin brut nature 2015 een bronzen medaille, best een hele prestatie voor een tweede jaargang. Tuin –en landschapsarchitect Johan Bellens weet natuurlijk iets sneller dan een ander hoe je een wijngaard kan laten floreren. Johan volgde les bij Geurt van Rennes en maakt momenteel een kleinschalige productie van Vlaamse mousserende kwaliteitswijn volgens de traditionele methode. Claire Martin Sparkling Wines, genoemd naar Johans overleden moeder, is het proeven waard.

Tel +32 (0) 478 21 00 13

Broekomstraat 18
3840 Borgloon (Broekom)
www.wiwindomeinsassenbroek.be
Open: enkel op afspraak

DOMEIN SCHORPION

Op de twee hectare tellende wijngaard gelegen op een zuidhelling in Viermaal, wordt een fris parelende schuimwijn geproduceerd die niet veel onder doet voor een officiële champagne. Misschien komt dat wel omdat het domein Schorpion op amper tweehonderd kilometer in vogelvlucht van de Champagnestreek is verwijderd en de klimaten vergelijkbaar zijn. Wellicht heeft ook de zonnig gelegen zuidhelling van het domein daarmee te maken. De wijnen van de broers Wilfried & Robrecht Schorpion, op traditionele wijze gemaakt van pinot noir, pinot blanc en chardonnay, zijn terecht veelbekroond. Hun Fibonacci Brut was Beste Belgische mousserende wijn 2012, een titel verleend door de Vereniging van Vlaamse Sommeliers.

Tel +32 (0) 477 58 12 08

Kersendaelstraat 37
3724 Kortesseem (Viermaal)
www.schorpion.com
Open: enkel op afspraak

WIJNHANDELS & STERKE DRANKEN

DE BOEKENBEER

De Boekenbeer is een speciaalzaak voor sigaren en geestrijke dranken. Onder het genot van een tongstrelende sigaar en een lekker digestief kan je in hun comfortabele fauteuils met zielsverwanten wegzakken en genieten van een uniek concept in een warme en hartelijke sfeer. Hun rokerslounge doet denken aan gouden tijden, toen er vooral nog tijd was om single malt whisky's te drinken bij een kruidige Bentley of Montecristo sigaar en zo op nieuwe ideeën te komen. Misschien moeten we wel terugkeren naar die tijden? Ideaal is de krantenwinkel die aan de rokerslounge verbonden is, om zo op de hoogte te blijven van het wereldnieuws. Hun Moonshine is een huisbereide sterke drank die tijdens de Amerikaanse drooglegging stiekem geserveerd werd en die biedt Natasja niet alleen in het rokerssalon maar sinds kort ook in de 'fine cigars & spirits'-truck aan, of je kan hem zelfs leren maken via een workshop.

Tel +32 (0) 11 24 26 00

Marktplein 14-24
3590 Diepenbeek
Gesloten: zondag

NIVOO VINUM

Onder de noemer 'Meet the winemaker' kun je bij Nivoo Vinum geregeld deelnemen aan evenementen waar wijnkenners en -boeren van over heel de wereld hun wijnen komen voorstellen. Of je gaat naar een fijne degustatie waar je meteen de geproefde favorieten meteen mee naar huis kan nemen. Je vindt veel wijnen uit Zuid-Afrika zoals de heerlijke Boekenhoutskloof of 'Rust en Vrede' maar andere wereldwijnen zijn eveneens goed vertegenwoordigd. Nog een fijn detail. Behalve kwaliteitswijn, krijg je hier overheerlijke pizza's waar menigeen graag kilometers voor omrijdt.

Tel +32 (0) 12 21 31 09

Langstraat 25
3830 Wellen (Berlingen)
www.nivoovinum.be

AD BIBENDUM

Verbetering, vernieuwing en verfijning. Dat is waar wijnimporteur Ad Bibendum en uitbaters Johan en Björn Monard zich sterk voor maken als het aankomt op het selecteren van de mooiste wijnen voor hun zaak. Iets dat je ook proeft in hun ruime assortiment van wijnen uit onder andere Chili, Argentinië, Zuid-Afrika, Australië, maar ook Duitsland, Bulgarije en Kroatië. Geen platgetreden paden, maar steeds persoonlijk advies en nieuwe invalshoeken. Elk jaar komen er in het assortiment beloftevolle nieuwe wijnen bij. Altijd een reden om even binnen te wippen. De broers vierden zopas hun twintigjarige bestaan.

Tel +32 (0) 11 26 27 00

Alfajettaan 2220
3800 Sint-Truiden (Brustem)
www.adbibendum.net
Gesloten: zaterdag en zondag



FRANK FISSETTE WINE CONSULTANCY

Een goede samenwerking met wijnmakers is voor wijnhandelaar Frank Fiset te een onmisbaar onderdeel van zijn werk als wijnconsultant. Want terwijl de wijnmaker met volharding zoekt naar de best mogelijke terroir-expressie in zijn wijnen en naar wijnen met een eigen identiteit en ziel, is een goede wijnhandelaar iemand die met passie zoekt naar een zeer goede wijnmaker. Alleen zo ontstaat volgens de consultant een professionele, maar ook vriendschapsband die vervolgens weer gedeeld kan worden met wijnliefhebbers die kwaliteit én passie voor het leven in hun glas kunnen proeven. Hier vind je gebottelde passie van vooral Franse origine, waaronder topbourgognes en Rhônewijnen, die Frank Fissette met veel liefde voor je ontkurkt.

Tel +32 (0) 11 23 38 00

Sluissstraat 44
3590 Diepenbeek
www.frankfissette.be

LICATA VINI

De missie van wijnhuis Licata Vini is continu de fijnste Italiaanse wijnen aanbieden en dit zowel aan de kwaliteitsbewuste consument als aan de betere Belgische en Italiaanse restaurants. Via wijnproeverijen en deskundige informatie kun je je hier overtuigen van de kwaliteit en zorgvuldig geselecteerde flessen van Italiaanse makelij. Licata Vini is zelfs koploper voor wat betreft aanbod van Italiaanse wijnen in België en vertegenwoordigt ruim tachtig wijnhuizen. Moeite om een mooie wijn uit te kiezen? In de winkel staan altijd vier geopende flessen wit én vier flessen rood om je te overtuigen van kwaliteit en smaakbeleving.

Tel +32 (0) 11 22 20 37

Duiffhuisweg 12
3590 Diepenbeek
www.licata.be
Gesloten: zondag

WIJNMAKELAARSUNIE

Bij de Wijnmakelaarsunie hebben ze goed begrepen hoe je tot een goede wijn komt. Het is het resultaat van een gelukkig, soms toevallig, samenspel van bodem, druif en wijngaardexpositie. Maar hoe de wijnbouwer deze elementen cultiveert met respect voor authenticiteit, bepaalt uiteindelijk het eindresultaat. Met die gedachte in het hoofd, begon John Monard in 1965 en later ook met de inzet van zijn twee zonen en een vijftigkoppig team van wijnexperts, met de zoektocht naar de beste wijnen ter wereld voor hun klanten. Het geheim zit hem in de jarenlang opgebouwde contacten en rijke ervaring met als gevolg het meest volledige gamma aan wijnen in de verre omtrek. Dat mag ook niet verbazen met een omzet van 3,5 miljoen gebottelde flessen per jaar van de meest gerenommeerde wijnmakers ter wereld.

Tel +32 (0) 11 23 06 10

Sluissstraat 84-86
3590 Diepenbeek
www.wijnmakelaarsunie.be



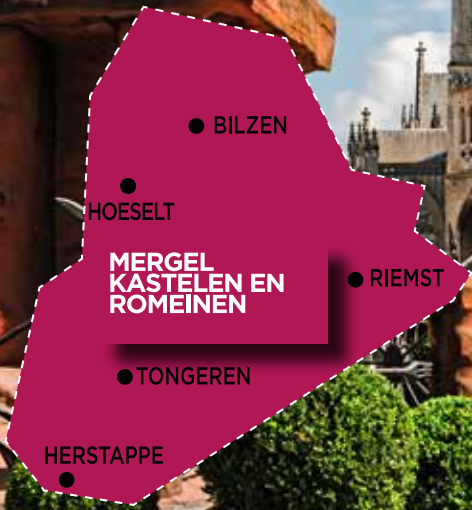
tectum
group

Your plans covered



www.tectumgroup.be

LEKKER LIMBURG MERGEL, KASTELEN EN ROMEINEN



● BILZEN

● HOESELT

MERGEL
KASTELEN EN
ROMEINEN

● RIEMST

● TONGEREN

● HERSTAPPE

BILZEN

'T VLIERHOF


13/20 


In 't Vlierhof gaat chef Dominique Vreven al jarenlang zijn eigen weg. Hij kookt, - voor zover die van goede kwaliteit beschikbaar zijn -, het liefst met bioproducten en bij voorkeur met ingrediënten uit eigen streek. Daarbij gebruikt hij soms weinig bekende vruchten, groenten en kruiden die voor een opmerkelijke meerwaarde zorgen. In de aspergetijd verrast hij met heel originele bereidingen van deze groente maar ook buiten dat seizoen kan hij met persoonlijke en krachtige bereidingen fraai uit de hoek komen. Zo hebben we een fijne herinnering aan een bereiding van ombervis met notencrumble, spelt, shiitake, radijs, ijskegels en reductie van grijze garnalen. 't Vlierhof beschikt over een aangenaam terras en bij mooi weer kan men ook een wandeling maken door de enorme moestuin waar een waaier van soms vergeten vruchten, fruit en kruiden groeien en bloeien.

M : 37 € - 65 €

Tel +32 (0) 89 41 44 18

Hasselstr. 57A
3740 Bilzen

 maandag dinsdag woensdag
zaterdag

 maandag dinsdag woensdag
www.vlierhof.be



DE VERLEIDING

12/20


In dit elegant herenhuis dat zich niet ver van het centrum van Bilzen bevindt, vindt men de befaamde bakkerij Briers op de beneden verdieping. Boven (ook toegankelijk via een lift), is er het elegant restaurant 'De Verleiding' waar sierlijke, goed gevulde borden worden aangeboden door de chef Peter Briers en zijn team. Mooie menu formules, ook op zondag.

M : 35 € - 50 €

Tel +32 (0) 89 41 14 22

Klokkestraat 19
3740 Bilzen

 maandag dinsdag woensdag
donderdag vrijdag zaterdag

 maandag dinsdag zondag
www.huizebriers.be



HOESELT

DE WEIJERS HOVEN


13/20 


Zoon Xavier Conings nam samen met zijn echtgenote het roer nu volledig in handen van deze familiezaak. De chef heeft een voorliefde voor de klassieke seizoenskeuken, en wist de voorbije jaren van dit adres een bakken van betrouwbaarheid en gezelligheid te maken. De chef werkt graag met lokale ingrediënten en dat was te merken aan de Limburgse champignons die goed pasten bij een bereiding met room en gandaham. Ook voor het drie weken gerijpte Maas Rijn Ijsselrund was de chef het letterlijk niet al te ver gaan zoeken. Witloof, postelein, raap en pepersaus maakten er een sterk geheel van. Een klassieke dame blanche sloot ons traditioneel menu af. Originele, maar bijna uitsluitend Franse, wijnkaart waarvan sommige flessen rechtstreeks door vader Conings ingevoerd worden. De flessen kunnen ook aangekocht worden. Aangenaam terras bij mooi weer.

M : 30 € - 75 €

Tel +32 (0) 89 50 28 47

Melleveldstraat 4
3730 Hoezelt

 maandag dinsdag woensdag
donderdag zaterdag

 maandag dinsdag
www.deweijershoven.be



MOPERTINGEN

OP DEN BLANCKAERT 


13/20 

Dit restaurant huist in een stijlvol hoekpand uit 1887, ingericht met een mix van klassiek en modern, met als surplus een mooie landelijke tuin. Chef Jan Peeters verwent liefhebbers van de klassieke Frans/Belgische keuken met gerechten zoals in roomboter gebakken zeetong, filet van Franse hoevekip met een saus van mosterd en dragon en ook een klassieke dame blanche. Scampi's serveert hij in een krachtige coulis van tomaat met pesto van basilicum en perfect ge-gaarde heilbot laat hij zwemmen in een saus van fijne groenten.

M : 38,5 € - 55 €

Tel +32 (0) 89 50 35 91

Michel Moorsplein 1
3740 Mopertingen

 maandag dinsdag woensdag
zaterdag



 maandag dinsdag woensdag
www.opdenblancaert.be



TONGEREN

MAGIS 17/20 

Tel +32 (0) 12 74 34 64


Hemelingsstraat 23
3700 Tongeren dinsdag woensdag zaterdag dinsdag woensdagwww.restaurantmagis.be   

Het mooie Biessenhuys, een pand met een geschiedenis die terug gaat tot de 14de eeuw en de Duitse Ridderorde in Alden Biesen, past bij de grote gastronomie die Aagje Moens en Dimitry Lysens willen uitdragen. Het oude huis vol karakter contrasteert met de heel lichte, hedendaagse inrichting. De natuurhouten tafels en sobere stoelen doen aan Scandinavisch, uitgepuurd design denken. In de zomer is het zalig zitten in de tuin achter het restaurant. Chef Dimitry Lysens is grotendeels een autodidact. Zijn gerechten tonen hoe goed hij in staat is om heel verschillende invloeden te integreren in een eigen stijl. Daarbij gebruikt hij heel wat van de 'klassieke' luxeproducten die gangbaar zijn in de topgastronomie, van kaviaar tot kreeft. De verfijnde technieken waarmee de chef die bewerkt en zijn soms aparte smaakassociaties maken hier een interessant adres van. Zo brengt hij een eigen versie van paling in het groen door de paling te roken en met groene kruiden te omringen. Bij kreeft komt zowel wortel als perzik, bij krab koolrabi en girollen. Bij een stukje topvlees van Holsteinrund legt de chef aubergine en panisse, dat zuiderse krokante koekje van kikkererwten. Dat Lysens de klassieke keuken even goed in de vingers heeft als de hedendaagse stijl, blijkt ook uit zijn nagerechten. Daar wisselen evergreens, tarte tatin en dame blanche, af met eigen creaties zoals de frisse combinatie perzik, kruidenijs en ice tea. Aagje Moens is de sterke vrouw achter de grote chef en zorgt er voor dat alles in de zaal schijnbaar moeiteloos verloopt.

M : 44 € - 93 €



DE MIJLPAAL 

16/20 

Technisch zeer vaardig, zorgzaam en met een neus voor uitstekende producten kookt chef Jan Menten zich al een aantal jaren in de belangstelling van de kritische meerwaardezoecker. Hij brengt zowel eigentijdse versie van evergreens uit de Franse en Belgische keuken als gerechten die een bredere basis krijgen door ingrediënten uit diverse keukens harmonieus te laten versmelten. Smakelijke voorbeelden in het laatst genoemde genre is kalfstartaar met gemarineerde langoustines en chermoula of sappig gepresenteerde kreeft met burrata, coeur de boeuf tomaten en harissa.

M : 42 € - 75 €



©Tjss Posen

ALTERMEZZO  

15,5/20 

In enkele jaren tijd is Altermezzo van een moderne bistro naar een gastronomische trekpleister geëvolueerd. Jo Grootaers, het jonge talent in de keuken, was pas 19 toen hij de leiding over de keuken overnam. Vandaag kookt deze jonge twintiger de pannen van het dak. Op de à la carte brengt hij Franse klassiekers met mooi ingrediënten die hij in een modern jasje steekt. Zijn Altermezzo menu opende met een frisse bereiding van roodbaars in een ceviche. Een wauwgevoel overheerste met de bereiding van puntpaprika met een jus van tomaat en schuim van manchegokaas. Dan volgde perfect gegaarde noordzeegriet met koolrabi, spinazie, lamsoor, en stukjes gerookte paling. Ook de eindspurt van dit 5 gangen festijn kende superlatieven met een schitterend dessert rond groene kruiden, zuring en pistache. Gerecht na gerecht de titel van Jonge Chef van het jaar 2018 waardig en een terechte stijger! De wijnkaart is beperkt maar slim samengesteld. Reken hierbij de professionele bediening van de twee zaakvoerders en een bezoek aan de oude gemeenteschool van Riksingen in Tongeren mag u zeker niet missen!


M : 42 € - 60 €



Tel +32 (0) 12 26 42 77

Sint-Truiderstr. 25
3700 Tongeren

 dinsdag woensdag zaterdag

 dinsdag woensdag

www.demijlpaal.org





DE MIJLPAAL

Tel +32 (0) 12 74 16 74

Bilzersteenweg 366
3700 Tongeren

 maandag dinsdag woensdag
zaterdag

 maandag dinsdag woensdag

www.altermezzo.be

JRE



BISTRO BIS (BY MAGIS) **14/20** 

Wanneer Dimitry Lysens en Aagje Moens op de verdieping boven hun gastronomisch restaurant een bistro inrichten, dan kan je er van op aan dat het hier in orde zal zijn. En dat is het ook! Gelukkig maken de eigenaars van Bis geen doorslagge van hun eigen restaurant maar kiezen ze volop voor stoere, smakelijke gerechten die uitblinken in smaak maar toch niet veel ingrediënten nodig hebben om tot hun recht te komen. Met Johan Haverlain staat hier dan ook een getalenteerde chef aan het fornuis die bewijst dat je geen dure producten nodig hebt om te scoren op het bord. Die aanpak toont de chef onder meer met 'zwart gebakken' zalm met citrus, pasta met asperge en salie en konijn met lentegroenten. De inrichting is, zoals het eten, sympathiek ruw en verzorgd tegelijk. Mooie kleine wijnkaart.

M : 30 € - 52 €**Tel +32 (0) 12 74 34 66**

Hemelingenstraat 23

3700 Tongeren

 maandag dinsdag woensdag
donderdag zaterdag dinsdag woensdagwww.bistrobis.be**LE 54****13/20** 

Le 54 verwijst uiteraard met zijn adres niet naar de spraakmakende studio in New York. Daarvoor gaat het op dit adres ook iets te zachtvaardig en familiaals aan toe. De Tongerense 54 is een zaak die omwille van zijn royale, verfijnde porties en treffelijke prijzen door iedereen kan gesmaakt worden. En waar men voor iedere gelegenheid kan binnenstappen. De chef serveert enkel een menu met keuze bij hoofdgerecht en geen supplement voor kaas wie niet van zoet houdt. Onder meer licht gegaarde asperges met gekorste zalm en dressing van tuinkruiden en vervolgens correcte risotto met sappige gamba en tomaat. Ook fijn kalfshaasje met tuinbonen, paddenstoelen, gnocchi en zomertruffel.

M : 32 € - 40 €**Tel +32 (0) 12 39 32 38**

Hondsstraat 54

3700 Tongeren

gesloten maandag dinsdag


www.le54.be/**LUCIE & JIMMY****13/20** 

Dit is een zaak die meegaat met haar tijd: een gedempte sfeer, kleurige borden en beproefde technieken die verrassende producten tot hun recht brengen. Wat dacht u bijvoorbeeld van dagverse makreel met granaatappel en rammenas? Of perfect bereide risotto met peer en pompoen? Dit is geen alledaagse kost! De wijnkaart zal in de smaak vallen bij kenners die hun heil niet alleen in Frankrijk zoeken...

M : 62 € - 85 €**Tel +32 (0) 12 23 61 00**

Stationslaan 6

3700 Tongeren



 woensdag zaterdag woensdagwww.luciejimmy.be**SJALOTTE****13/20** 

Deze nieuwkomer bekoonden we vorig jaar meteen als beste 'Prijs & Plezier' restaurant in Vlaanderen. Ook dit jaar handhaafden Mathijs Koonen en Annette Grims hun vriendelijke prijspolitiek. Sjalotte is onderdeel van een bed & breakfast en een interieurdecoratiewinkel, vakkundig geleid door Annette. Ook in het restaurant zorgt ze voor efficiëntie en een ongedwongen sfeer. Aan de uitgepuurde borden is af te lezen dat Mathijs Koonen zelfvertrouwen en een eigen stijl heeft. De chef heeft dan ook ervaring te over, met passages bij toprestaurants in binnen- en buitenland. Omdat de personeelsbezetting hier minimaal is, beperkt de chef de keuze tot één menu en serveert hij geen uitgebreide stoet hapjes voor en na de maaltijd. Toch verwerkt hij regelmatig nobele producten in zijn gerechten, zoals truffel en langoustine. Wij keerden dan ook opnieuw tevreden terug.

M : 32 € - 62 €**Tel +32 (0) 12 24 16 33**

Heldenstraat 1

3700 Tongeren

 dinsdag woensdag zaterdag dinsdag woensdag zondagwww.maisonsophie.com

BAKKERS & PATISSIERS

PATISSERIE PAULI

Pâtisserie Pauli is gekend omwille van zijn lekkere gebakjes, pralines en de gelijke chocolade. Ook word je er geregeld verrast met nieuw gebak en zijn de koeken nog lekkerder geworden. Zo lekker, dat je ze in noodgevallen ook kan inslaan in twee andere vestigingen van patissier Erik Pauli, in Beverst, een andere deelgemeente van Bilzen en in de naburige gemeente Hoeselt.

Tel +32 (0) 89 50 24 73

Wijngaardstraat 1
3740 Bilzen (Munsterbilzen)
Gesloten: maandag en dinsdag

BAKKERIJ EMMERIX

Niet elke bakker wint de prijs van Unizo-ondernemer 2017. De liefde voor de bakkersstiel proef je dan ook bij elke hap in hun echte Limburgse vlaai: een zacht deeg gevuld met fruit, kruimels maar vooral ook in hun paradepaardje: de rijstvlaai. Het proberen waard is ook de ganache, een heerlijk gebak gevuld met een speciale botercrème, vanille bodembiscuit overgoten met chocolade. Je kunt er terecht voor al je feesttaarten, al dan niet met foto, of voor je fruittaart. Bakker Chel en zoon Cederic zijn de derde generatie van een echte bakkersfamilie met een voorliefde voor pâtisserie. De bavaois moet je gewoon geproefd hebben. Ook heerlijk brood, broodjes, boomstammen met boterroom of slagroom.

Tel +32 (0) 12 45 16 72

Maastrichtersteenweg 232
3770 Riemst-Vroenhoven
www.bakkerij-emmerix.be
Gesloten: dinsdag

MAGIS MINIBAKKERIJ

Huisgemaakt brood -alsof het uit de hemel komt- kan je regelmatig bestellen of kopen in de Hemelingenstraat. Chef Dimitry stortte zich op een nieuw project, zuurdesembrood bakken en bouwde achter de keuken van Magis een minibakkerij. Zowel maitre Aagje als chef Johan van de no-nonsense Bistro Bis volgden in het buitenland een extra topopleiding. Voor 4 euro kan je er een fantastisch zuurdesembrood bestellen. Of kijk zeker even in de hal of er nog eentje ligt als je voorbij wandelt.

Hemelingenstraat 23

3700 Tongeren
www.restaurantmagis.be
Gesloten: dinsdag en woensdag,
zaterdagmiddag.

PATISSERIE BLANCKAERT

De huidige generatie uitbaters, broer en zus Bart en Ann Menten van deze pâtisserie die al een eeuw lang een begrip is in Tongeren, zijn helemaal mee met de tijd. In hun mooie winkel kijk je je ogen uit op de smaakvolle kunstwerkjes. Bij Pâtisserie Blanckaert moet je zijn voor de ijsbereidingen en pralines, gelegenheidstaarten en zowel kleine als grote gebakjes. En voor hun heerlijk brood natuurlijk. In de weekends komt er een extra traiteurhoekje in de zaak, met dank aan Jan, tweelingbroer van Bart en chef-kok van het door ons bekroonde restaurant De Mijlpaal. En probeer zeker hun dummy chocolade desserts.

Tel +32 (0) 12 23 14 78

Maastrichterstraat 62
3700 Tongeren
www.patisserieblancaert.be
Gesloten: maandag en dinsdag

HUIZE BRIERS

Geen brood is er hetzelfde, en daar zijn ze best trots op, bij Bakkerij Briers. Want alleen ambachtelijk, vers en kwalitatief brood ziet er telkens anders van vorm uit. De huidige eigenaars leerden de kunst van het bakken via hun ouders die er zich sinds 1966 in bekwaamden. De huisspecialiteit: rijstaart met slagroom en gekarameliseerde hazelnootjes. Hun brood en banketgebak kun je als ontbijt of tijdens de lunch proeven in de lunch- en tearoom boven de bakkerij. Voor een ontspannen namiddag zijn er nog altijd de pannenkoeken, Brusselse wafels of de exclusieve high tea. En voor nog meer lekkers is er het restaurant De Verleiding.

Tel + 32 (0) 89 25 76 27

Klokkestraat19
3740 Bilzen
www.huizebriers.be
Gesloten: maandag

BROOD- EN BANKETBOETIEK MEYERS-NIJS

Je vindt heel wat lekkers in de brood- en banketboetiek Meyers-Nijs zoals de bakkerij zich sinds de derde generatie profileert. Inderdaad, de zaak bestaat al sinds 1946. Sindsdien is het fijngebak er enorm verbeterd. Suikerkindertaarten in diverse thema's en rijstaart waar ze van ver voor komen. Kleinzoon Jeroen schoolde zich in diverse gerenommeerde instituten.

Tel +32 (0) 89 41 25 50

Mopertingenstraat 31 B

3740 Mopertingen

www.banketboetiekmeyers.be

Gesloten: dinsdag 25 50

BIERCAFÉS & BROUWERIJEN

BROUWERIJ TOETÈLÈR

Een paar vrienden beslisten een aantal jaar geleden om hun bier eigenhandig te brouwen met natuurlijke grondstoffen en volgens traditionele methodes. Zo ontstond Toetèlèr Wit: een type 'oud Brabants witbier', volledig gebrouwen volgens de originele opgietsmethode geparfumeerd met vierbloesems, vierstruik of vierboom. Na het witbier volgde snel een amber-tripel bier. Nieuwste aanwinst is Toetèlèr Vatgerijpt 2017, een ambachtelijk gebrouwen bier, op basis van Toetèlèr Amber Tripel, dat 12 maanden op een eiken vat heeft gelegen en duidelijk zijn krachtige en intense smaak heeft achtergelaten in dit speciaalbier. De houttoets en de licht zoete smaak in combinatie met de zachte romige afdrank, zorgen voor een unieke smaakbeleving.

Tel +32 (0) 89 41 70 85

Kleistraat 54

3730 Hoeselt

www.toeteler.be

Open: op afspraak

CHEFS AAN HUIS & CATERING

CARPE DIEM CATERING

Anno 2018 is Carpe Diem al bijna veertig jaar een bedrijf met tientallen vaste medewerkers die zich onder impuls van Jan senior en zijn zoon hard inzetten om talrijke catering- en traiteurdiensten tot in de puntjes verzorgd te leveren. Recepties en banketten voor meer dan 1000 gasten vormen geen uitzondering. Intussen staat zoon Jan in voor de logistiek en praktische organisatie van diverse gastronomische evenementen. Voor walking diners of lunches of zelfs gerechtes om af te halen voor een feest bij je thuis, heb je keuze uit wisselende menu's en verrassende creaties. Wat dacht je bijvoorbeeld van waterzooi van schelvis, kurkuma en ras el hanout met mosselen? Of liever open ravioli van pladijs, tomaten chutney en balsamico-olijven vinaigrette? Wat je ook bestelt, je krijgt gegarandeerd gastronomie op je bord.

Tel +32 (0) 12 23 53 65

Rietmusweg 87

3700 Tongeren

www.carpediemnv.be

CHOCOLATIERS

HOLLE BOLLE

In haar zaak Holle Bolle werkt Wendy Roux met seizoensproducten waardoor haar creaties steeds verassend en vers zijn. De Loonse strooppralines, de Champignon met een lekkere karamelvulling (geïnspireerd op de champignons uit Kanne) of het Herderse Keujke op basis van citroengras, zijn stuk voor stuk pareltjes van pralines. Bovendien gebruikt Wendy biologische en fairtrade producten. Als je daar niet voor smelt! Zelf aan de slag met chocolade? Dat kan in één van vier de workshops, bijvoorbeeld rond teambuilding.

Tel +32 (0) 12 21 39 60

Maastrichtersteenweg 268

3700 Tongeren

www.hollebolle.be

Gesloten: zondag en maandag

DELICATESSEN & TRAITEURS

OLIOVINO

Topadres voor alle fijnproevers met een zwak voor Italiaanse heerlijkheden. Denk aan wijnen, prosecco's en likeuren, maar ook de smakelijkste olijfolie, beste koffie en luxe truffelverwennerijen. In dat laatste geval gaat het bijvoorbeeld over honing op basis van truffel en kastanjes en crème van kaas en witte truffel. Hou zeker ook de website en Facebookpagina in de gaten voor de specials en degustaties die OlioVino regelmatig introduceert.

Tel +32 (0) 89 56 21 30

Kloosterstraat 2
3740 Bilzen
www.oliovino.be
Gesloten : zondag en maandag

LE COMPTOIR

Genot zit vaak in details. In gastronomie met passie en ervaring. En een ontvangst met veel warmte en hartelijkheid. Al die ingrediënten vind je terug in de zaak van Véronique Denis in het hart van Tongeren. Le Comptoir straalt een en al luxe uit. In de etalages zijn champagnes, grappa en wijn uitgestald. Binnenin en op de toog en in een hoog rek tegen de wand, vind je de meest verfijnde en met zorg uitgekozen delicatessen. Die kan je ook ter plaatse proeven want dit is ook een geliefd adres om te ontbijten, koffie of thee te drinken met iets lekkers erbij of te lunchen.

Tel +32 (0) 12 26 26 60

Maastrichterstraat 2
3730 Tongeren
Gesloten: woensdag
www.lecomptoir-tongeren.be

IJS

MELONE

Bij Melone smaakt vanilleroomijs authentiek. En kun je zelfs in de koude maanden terecht voor hartverwarmend geluk in een potje, zoals brownie ijs of verse speculaas met amandelen. 'Lekker natuurlijk' is de huisslogan van Melone. In deze ijszaak vind je een ruime keuze aan heerlijke smaken. Super vers aardbeienijs draaien ze van hoog kwalitatieve aardbeien. Maar ook het verse witte chocolade- en Bounty-ijs is in dit ijszaakje het proberen meer dan waard.

Tel +32 (0) 89 61 17 06

Tongersesteenweg 51
3730 Hoeselt
www.melone.be
Gesloten: januari, februari

IJSSALON HILD'ICE

Als je vanuit Vroenhoven de 'berg' richting Kanne afdalt, stop je als je op tijd remt automatisch voor de deur van deze zaak met verrukkelijk ijs. Bij mooi weer zit het terras altijd afgeladen vol, met toeristen en zeker Nederlandse burens uit het aangrenzende Maastricht. Trots serveert men zelfgemaakt roomijs. Dankzij bakkerij Smets, burens van het ijssalon, kun je via Hild'ice ook kraakvers gebak bij een koffie bestellen. Grote honger? Goed klaargemaakte basics zoals salades, pasta's en pannenkoeken, stillen je ergste trek. Zelfs seizoensgerechtens zoals asperges en wild, vinden hier gretig aftrek.

Tel +32 (0) 12 45 80 96

Boys 7
3770 Kanne (Riemst)
Gesloten : maandag

PIMPERNELLEKE

Het is niet omdat het buiten koud is, dat je niet warm verrast kan worden in een ijssalon. Bij Pimpernelleke hebben ze dat heel goed begrepen, want daar word je opgewarmd met 'latté specullious' of witte chocolademelk van Callebaut met mini marshmallows. Toch liever ijs? Regelmatig verschijnen er nieuwe smaken op de kaart. Zoals zuppa inglese: ijs op basis van een Italiaans dessert met alchermes likeur en framboos. Gebak is er ook. Bokkenpootjestaart is er van harte aanbevolen.

Tel +32 (0) 12 24 18 18

Maastrichtersteenweg 200
3770 Vroenhoven (Riemst)
www.ijssalonpimpernelleke.be
Open : 7/7 in zomermaanden

KAASWINKELS

ROK4 BY KONINGS

Sofie Moës opende samen met haar ouders in 2014 de pop-up kaaszaak Rok4. Vorig jaar verhuisden ze naar het centrum waar ze een eigen rijpingscel hebben. Ze verkopen kazen uit de hele wereld, maar toch komen ze vooral uit Zwitserland. Achter elke kaas en kaasmaker schuilt een verhaal. En dat verhaal proef je hier. Bovendien zijn het kazen van rauwe melk. Ideaal er om eens een kaasschotel, raclette van hert wiel of een Zwitserse fonduedoos te bestellen. Ook vleeswarenschotels te verkrijgen.

Tel +32 (0) 12 22 59 19

Hemelingenstraat 34 bus 1
3700 Tongeren
www.rok4.be
Gesloten: maandag

KOFFIEBARS

ME GUSTA COFFEE & SWEETS

Dé plek voor koffieliefhebbers die variatie eisen als het op hun favoriete drank aankomt, want bij de retro koffiebar Me Gusta Coffee & Sweets kun je uit meer dan vijftig soorten koffie, thee en chocolademelk kiezen. Hier krijg je kwaliteit en creativiteit in je kopje. Zin in iets erbij? De kaart met zoete verwennerijen is er gelukkig uitgebreid. Van snickerdonuts en appel-kaneelcake tot tiramisu en hartige gerechtjes. Heerlijke pastinaaksoep, witloofsoep met croutons of verse boschampignonsoep worden er dagvers bereid. Aanrader.

Tel +32 (0) 494 75 94 60

Via Julianus 7
3700 Tongeren
Gesloten: dinsdag

SLAGERS

BEENHOUWERIJ-TRAITEUR LOWET

Kwaliteitsvlees met smaak, dat is al twee generaties lang het handelskenmerk van de familie Lowet. Deze beenhouwer-traiteur bedient al sinds 1983 frituren, restaurants en grootkeukens, maar ook particulieren in de eigen winkel. Daarvoor kweken ze hun eigen runderen en kiezen ze steeds het beste varkensvlees. Naast de fijnste vleeswaren kan je er terecht voor huisgemaakte salades, patés, verse soepen, kant-en-klare maaltijden en schotels.

Tel +32 (0) 89 41 17 37

Zutendaalweg 29
3740 Munsterbilzen
Gesloten: zondag en maandag.

SLAGERIJ BOVIE

Slagerij Bovie, dat is 40 jaar ervaring en maar liefst drie vestigingen (nog eentje op de Maastrichterstraat in Tongeren, een derde in de Banneuxstraat in Hasselt). Alle vleeswaren worden in het eigen atelier bereid, als garantie voor kwaliteit en smaak. Naast een zeer ruim aanbod aan vleessoorten en -bereidingen kan je bestellingen plaatsen voor een barbecue, fondue of gourmet. De prijzen en onderscheidingen doorheen de jaren, getuigen van hun vakmanschap en uitmuntende kwaliteit.

Tel +32 (0) 12 23 24 86

Sint-Truiderstraat 34
3700 Tongeren
www.bovie.be
Gesloten: zondag

STREEKPRODUCTEN

DE JAMBROUWERIJ

Deze kleine, ambachtelijke jammakerij bewaart de smaken van het Limburgs fruit met veel gevoel voor authenticiteit. Het fruit voor hun heerlijke jams plukken ze zelf in oude boomgaarden, tuinen of bosranden. De brouwerij zet dus een eeuwenoude traditie voort, maar er is ruimte voor experiment. Zo ontstonden al heel wat jams met verrassende smaken zoals peer, vanille en amandel of kriek met steranijs. Naast kwaliteitsvolle confitures maken ze andere delicatessen, zoals dressings, advocaat en speculaaskoekenmix.

Tel +32 (0) 470 85 21 10

Valmeerstraat 123
3770 Val-Meer (Riemst)
www.dejambrouwerij.be
Gesloten: zondag tot dinsdag



SAMEN MAKEN WE GEWELDIGE BOUWOPLOSSINGEN MOGELIJK.

STRABAG: lokale bouwpartner met wereldwijde expertise.

Van zorgprojecten, kantoorgebouwen, scholen en industriële sites tot PPS-projecten: al onze bouwprojecten steunen op een duurzame lokale samenwerking en de expertise van één technologieconcern dat wereldwijd de toon zet. Als onderdeel van de groep STRABAG SE levert STRABAG Belgium zo al meer dan 50 jaar innovatieve en financieel sterke bouwoplossingen. We brengen mensen, bouwmaterialen en machines altijd op de juiste plaats en op het juiste moment samen. Dicht bij de klant, met oog voor kwaliteit en tegen een correcte prijs. Samen gaan we voor een resultaat dat werkt!

N.V. STRABAG Belgium S.A. Regio Genk • genk@strabag.com
Thor Park 8300 - Poort Genk 8300 • B-3600 Genk



STRABAG
TEAMS WORK.

Follow us on
LinkedIn
www.strabag.be

STREEKPRODUCTENSHOP TOERISME BILZEN

Er zijn nogal wat specialiteiten die je mee kan nemen als je een bezoek brengt aan het Demerstadje Bilzen. Denk aan Bilzense pralines, Haspengouwse bieren, streekjenever en knapperige koekjes. Dat je die aankopen kan doen in het prachtige kader van het onthaalcentrum van het imposante kasteelcomplex van Alden Biesen, is helemaal mooi meegenomen. Probeer zeker eens het Bilzers rolleke en de befaamde briëmelevloj.

Tel +32 (0) 89 51 56 54

Kasteelstraat 6
3740 Bilzen
www.bilzen.be

STREEKPRODUCTENSHOP TONGEREN

Tongeren is niet alleen de eerste stad van België -getuige de Romeinse ruïnes en middeleeuwse restanten in Tongeren-, maar heeft ook veel gulle inwoners die je graag verwennen met de vele lokale specialiteiten die het vruchtbare land hier oplevert. Zo kun je te buiten gaan aan het caëderkûkske, een smakelijk kokoszanddeegkoekje of de Tongerse, naar anijs smakende mop. En als je dan toch in de streekproductenshop bent, neem dan de Caesaarke-brandewijn, Ambiorix-chocolaatjes, Amburon-bier (en andere Limburgse bieren), of Haspengouwse whisky mee.

Tel +32 (0) 12 80 00 70

Via Julianus 5
3700 Tongeren
info@toerismetongeren.be

WIJNBOUWERS

WIJNKASTEEL GENOELS-ELDEREN

Met zijn 22 ha aan wijngaarden is Kasteel Genoels-Elderen niet alleen het grootste wijngoed van België en maar ook dankzij zijn kasteel in Franse stijl een eyecatcher in het heuvelachtige Limburgse landschap. Op de beste hellingen van diezelfde heuvels werden vanaf 1991 chardonnay en pinot noir wijnstokken geplant die uitzonderlijk goed in Haspengouw bleken te gedijen. De door oenologe Joyce van Rennes (dochter van kasteel eigenaar en ex-zakenman Jaap van Rennes) geproduceerde wijnen, doorstaan de vergelijking met onze zuiderburen, dankzij de ideale leem-kalkbodem, de mergelgrond, en een microklimaat dat overeenkomt met dat van de bourgogne zowat honderd jaar geleden. En dat proef je zowel in de chardonnay als pinot noir wijn, allebei monocépages.

Tel +32 (0) 12 39 13 49

Kasteelstraat 9
3770 Riemst (Genoelselderen)
www.wijnkasteel.com
Gesloten: zondag

WIJNHANDELS & STERKE DRANKEN

WIJNHUIS CHRISTIAENS

Er beweegt wat bij Wijnhuis Christiaens, inmiddels een gevestigde Belgische waarde in de handel van wijnen: getuige hun gloednieuwe, moderne winkel in Tongeren en hun magazijn in Bilzen. In 2017 gaf bezieler Hans Christiaens zijn bedrijf over aan broer en zus Stefan en Hilde Smets en haar echtgenoot Christophe Schiepers die de dagelijkse leiding en nieuwe projecten op zich nemen met veel gezonde ambitie. Hans blijft zelf ook nog actief meewerken. Core business blijft hetzelfde: een breed scala aan Europese en Zuid-Amerikaanse toppers in huis halen die exclusief in de Benelux of zelfs Europa verdeeld worden. Intense wijnbeleving en zinnenprikkelende ervaringen voor een schappelijke prijs, zijn daarbij het uitgangspunt.

Tel + 32 (0) 12 23 17 42
+ 32 (0) 89 85 40 29

Hasseltse Steenweg 522
3700 Tongeren
Kapittelstraat 20
3740 Bilzen
www.christiaens-wijnhuis.be
Gesloten:
zondag en maandag (Tongeren)
zaterdag en zondag (Bilzen)



PR[?]ME
IMPRESSIONS
WWW.PRIME-IMPRESSIONS.BE

HOSTESSEN & HOSTS • PROMOTEAMS • EVENT MODELS



Gault & Millau

LEKKER LIMBURG DE VOERSTREEK



SINT-MARTENS-VOEREN

DE CANTAREL **NEW**

12/20

De omgeving is bucolisch, het interieur verzorgd hedendaags, de sfeer gezinsvriendelijk. Lekker eten zonder u blauw te betalen. Als de zon schijnt, geniet u op het terras van een sympathieke, pretentieloze keuken.

M : 29 € - 37 €

Tel +32 (0) 4 381 09 29

Berg 17

3790 Sint-Martens-Voeren

7/7

www.decantarel.be



TEUVEN - VOEREN

HOF DE DRAECK **NEW**

14/20

Een onberispelijke service, de gastvrijheid van een groot huis, een mooi terras met een geometrisch aangelegde tuin – dat is wat dit discrete luxe-etablisement te bieden heeft. De keuken getuigt van veel knowhow, zoals we konden vaststellen bij het serveren van de zeewolf, Breydel-ham en asperges – een creatief en smakelijk gerecht. Een mooie selectie wijnen, genereus geschonken in een prachtig kader... Veel beter wordt het niet voor fijnproevers.

M : 45 € - 69 €

Tel +32 (0) 4 381 10 17

Hoofstraat 15

3793 Teuven - Voeren

maandag dinsdag woensdag

donderdag zaterdag

maandag dinsdag

www.hof-de-draeck.be



Free international
Gault & Millau App
Our selection of
restaurants from
16 countries



IJS

GELATO FARM

Probeer zeker, de op veler verzoek, recent toegevoegde smaak karamel met gezouten boter bij Gelato Farm: nu al een klassieker! Het ambachtelijke hoeve-ijs, gemaakt op basis van verse melk en streekfruit, smaakt door het mooie landschap des te lekkerder. Een bosrand met houten zitbankjes en een speeltuin maken de tuin van Gelato Farm extra gezellig. Ideale pauzeplek voor wandelaars.

Tel +32 (0) 4 381 33 13

Gieveld 47
3793 Voeren (Teuven)
www.gelatofarm.com
Gesloten: dinsdag

SLAGERS

SLAGERIJ EUSSEN

Slager en traiteur Ibe Eussen maakt al 23 jaar de lekkerste witte en rode pensen waarvoor de Voerstreek gekend is. Hij bereidt ze met rode kool of met uien. Ook zijn patés zijn wijd en zijd geliefd. Onze favoriet? De appelpaté. Hoewel de sinaasappelpaté bijzonder smaakte. Hij verwerkt 80% van al zijn vleeswaren zelf en is een meester in zijn vak. De al jaren bekende Voerense (stink-)kaas Rommedoe is hier te koop.

Tel +32 (0) 4 381 25 04

Vitschen 2
3798 's Gravensvoeren
Gesloten: zondag en maandag

STREEKPRODUCTEN

BIJ JETTEKE

Bij Jetteke is vermoedelijk het kleinste winkeltje van Vlaanderen. De naam werd door de gepassioneerde uitbaatster een begrip bij de inwoners van de streek maar ook bij de toeristen. Doorheen de jaren werd de winkel wat aangepast aan de tijd en de vraag door haar zoon Francis maar er zijn nog steeds heel wat streekproducten te vinden. Intussen is het ouderlijk huis omgebouwd tot vakantiewoning.

Tel +32 (0) 4 381 10 40

Veurs 29
3790 Sint-Martens-Voeren
www.jetteke.be
Op afspraak

SLAKKENWEKERIJ SINT HERIBERTUS

Een stukje Frankrijk in Limburg, zo mag je het aanbod van Slakkenwekerij Sint Heribertus van Jacques de Bock wel noemen. Je vindt hem midden in het prachtige wandelgebied van de Belgische Voerstreek. Hij kweekt twee soorten slakken in speciale ruimtes, serretunnels en open parken. Je koopt ze hier per kilo, hetzij levend (petit-gris of gros-gris, nuchter en kookklaar) of al voorgekookt, in bouillon. Goed om te weten: aan het eind van de zomer zijn de slakken voor consumptie geschikt.

Tel +32 (0) 4 381 24 91

Mobiel
+31 (0) 6 22 41 75 19
Graef 1
3791 Voeren (Remersdaal)
www.escargotsheribert.be
www.escargotsbelge.be

IMKERIJ BEELICIOUS

Imkeren wordt bij imkerij Beelicious vooral gedaan uit passie voor de Apis mellifera ofwel de honingbij. Hier worden bijen gehouden en verzorgd op een voor hen zo natuurlijk mogelijke manier. Pesticiden of andere chemische middelen horen er daarom niet thuis. De verschillende honingsoorten die ieder jaar geogste worden, zijn naast gewoon lekker, prima te gebruiken als vervanger van traditionele suikers in het bereiden van diverse gerechten. Gelukkig is hier een winkel waar je de verschillende monoflorale en gemengde honingsoorten mee naar huis kan nemen. Tip: probeer zeker de speciale Nuttin' Honey' en Bacio d'Oro.

Tel +32 (0) 4 381 41 44

Born 8
3791 Voeren (Remersdaal)
www.beelicious.nl

POMOENOLOGISCH ONDERZOEKSCENTRUM

De vruchtbare en kalkrijke gronden van de Voerstreek zijn sinds eeuwen een ideale voedingsbodem voor de fruitteelt. Dat levert onder andere heerlijke appeltjes op én de bijzondere smaakvolle Voerense appelwijn. Niet zomaar een wijn, want hier in het Pomoenologisch Onderzoekscentrum gaat wijn produceren samen met onder andere bodemkunde, microclimatologie, rassenleer en oenologie. Natuurlijk kun je hier proeven van appelwijn (enkel op afspraak) of een doosje meenemen voor thuis.

Tel +32 (0) 4 381 04 18

Pley 18

3798 Voeren ('s-Gravenvoeren)
www.appelwijn.be

BEZOEKERSCENTRUM DE VOERSTREEK

De Voerstreek heeft een resem geweldige streekproducten voor echte foodies. Zoals de al jaren bekende Voerense (stink-)kaas Rommedoe (o.a. te koop bij slagerij Eussen in 's-Gravenvoeren) of de gloednieuwe sleedoormliekeur Voerdrukpe mit Sjlieëkreke, een zacht, dieprood drankje met een intense smaak vol heerlijke aroma's. Liever een streekbier? Rick's Bier op basis van appel- en perenstroop uit Voeren, is geliefd ver buiten de Voerstreek. De drankjes koop je allebei in het bezoekerscentrum.

Tel +32 (0) 4 381 07 36

Pley 13

3798 Voeren ('s-Gravenvoeren)
www.voerstreek.be

VIS

COMMANDERIE 7

De oudste viskwekerij van België is ook een restaurant. Vis kweken, doen ze hier nog steeds op ambachtelijke wijze. Op het domein van de Commanderie wordt er gekweekt in zuiver helder water, in vijvers die bevoorraad worden door de bron van de Voer, de belangrijkste bron van Vlaanderen. Ter plaatse kun je je degustatie starten met een gebakken forel met boter met hun bier 'la Loë'. Maar je kunt je vis zelf hengelen in de visvijvers naast het domein of de forelmousse of andere verse of gerookte vis uit de winkel meenemen naar huis.

Tel +32 (0) 4 381 14 30

Commanderie 7

3792 Sint-Pieters-Voeren
www.commanderie7.be
Gesloten: maandag

WIJNBOUWERS

WIJNDOMEIN PIETERSHOF

Kenmerkend voor alle wijnen van het Pietershof, is de zuiverheid en mineraliteit van voornamelijk de witte wijnen van klassieke druivenrassen zoals chardonnay, pinot blanc, pinot gris en auxerrois die hier verbouwd worden. De minder rijkelijk aanwezige soorten zoals riesling en pinot noir worden door domeinengenaren Piet Akkermans en Albert Meijer van het Pietershof vooral gebruikt om mee te 'spelen'. Pinot gris en riesling, blijken bijvoorbeeld samen een perfecte basis te zijn voor een sprankelende en smaakvolle wijn. De wijnbouwers hebben al talloze prijzen in de wacht gesleept. Zelf proeven van al dat lekkers en wat flesjes inslaan, kan elke zaterdag op het domein tussen twee en vijf uur.

Tel +32 (0) 4 381 24 38

Plankerweg 1

3793 Voeren (Teuven)
www.pietershof.be
Open: enkel op afspraak

Voorzitter: Justin Onclin
Managing Directors: Marc Declerck & Jaak Proesmans
Chief Operations Officer: Frank Cops
Business Development Director: Dries Tack
Marketing & Client Service Manager: Sven Van Coillie
Redactiecoördinatrice: Sandra Maes
Eindredactie: Gault&Millau Benelux
Teksten: Sandra Maes, Manon Kluten, Sylvie Jacobs

Deze gids werd uitgebracht door GaultMillau Benelux NV
Thonissenlaan 69 - 3500 Hasselt
© GaultMillau Benelux
info@gaultmillau.be
www.gaultmillau.be

ISBN: 9789079273232
EAN: 9789079273232

Drukkerij
Albe De Coker



Deze gids wordt gemaakt zonder CO₂-emissie

Printed on UPM Sol matt 70 g/m², delivered by Antalis



No part of this book may be produced by any means,
nor transmitted, nor translated into a machine language without
the written permission of the publisher.

Copyright © 2018 by GaultMillau Benelux NV-SA

© Foto credits:

P. Baas, F.Biesmans, L. Daelemans, K. De Langhe, R. Ketelslagers, R. Lathouwers,
studio-vision.be, J. Van Ierland, G. van Grinsven, R. Reynders, Studiopress, M.
Vanden Abeele, F. Voggenedder, K. Wintmolders, Kris Jacobs, Sven Van Coillie, Pieter
Dhoop, Kris Vlegels, Tijs Posen, Marco Paone, Toerisme Limburg

De uitgever wijst elke verantwoordelijkheid af met betrekking
tot eventuele vergissingen of weglatingen in dit boek.

Verantwoordelijke uitgever
Justin Onclin - Thonissenlaan 69 - 3500 Hasselt

HANDLEIDING MODE D'EMPLOI

12	Aanbevolen restaurant Restaurant recommandé
13 	Goede tafel Bonne table
14 	Chefs tafel Table de chef
15 - 15,5 	Grote tafel Grande table
16 - 16,5 	Grote tafel Grande table
17 - 17,5 	Zeer grote tafel Très grande table
18 - 18,5 	Zeer grote tafel Très grande table
19 - 19,5 	Uitzonderlijke tafel Table exceptionnelle
	Nieuw Nouveau
	Stijgt En hausse
	Lievelingsadres Coup de cœur
	Prijs-Plezier Prix-Plaisir
	Uitstekende wijnkaart Carte de vins remarquable
	Gastro - Bistro
	POP adres POP adresse

Private parking Parking privé	
Honden toegelaten Chiens admis	
Overnachting mogelijk Logement possible	
Maaltijd op terras of tuin Repas servis en terrasse ou au jardin	
Klimaatregeling Climatisation	
Toegankelijk voor mindervaliden Accessible aux personnes à mobilité réduite	
WiFi	
Sluitingsdagen lunch Jours de fermeture déjeuner	
Sluitingsdagen diner Jours de fermeture dîner	
Lid van Meesterkoks van België Membre des Maîtres-Cuisiniers de Belgique	
Lid van / Membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe	
Lid van FAVV Membre de FAVV	

THE 7



BAYERISCHE MOTOREN WERKE

 GIVE WAY TO SAFETY.

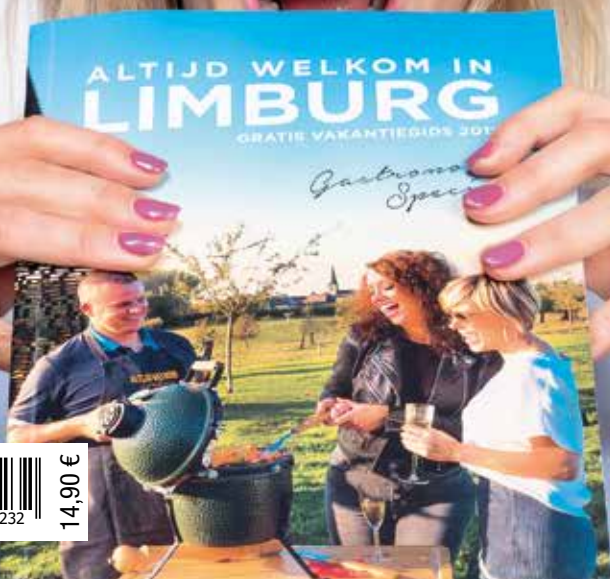
Environmental information (RD 19/03/04): www.bmw.be

2-12.8 L/100 KM • 45-294 G/KM CO₂ (NEDC)

PROEF DE LIMBURG VAKANTIEGIDS 2018

Pik hem op in een toeristisch infokantoor
of blader door de digitale versie op
altijdwelkominlimburg.be

*Gastronomie
Special*



Limburg
even weg? altijd Limburg!