



# Het Land aan de Overkant vindt zichzelf opnieuw uit

*Het restaurant 'Het Land aan de Overkant' is al vele jaren een vaste waarde in het Leuvense. Voor zijn twaalfde verjaardag krijgt zowel het interieur als de menukeuze een 'makeover'. Een vermoeide, maar trotse Luc Roelandt neemt de honneurs waar tijdens een intieme perslunch. Mede-eigenaar Patrick Wijns en chef Wim Dejonghe tekenen eveneens present.*

Elk van deze drie mannen staat borg voor een deelaspect van het runnen van een restaurant: zaal, keuken en business. De drie vennoten bundelden hun krachten én talenten om te komen tot dit mooie resultaat.

Het menu Proef! biedt een schitterende staalkaart van de eigen stijl en visie van de jonge chef: lang gegaard buikspek van

Baskisch varken, de huidige seizoenstopper skrei van de Noorse fjorden, staartstuk van het Frans Limousin rund, ...

Stuk voor stuk zuivere, eerlijke topingrediënten die verwerkt worden tot gastronomische smaakexplosies. Maar essentieel is én blijft dat eenvoud en puurheid domineren. 'Back to basics' hoor je dan te zeg-

gen, maar in dit geval is 'Forward to basics' meer op zijn plaats (met dank aan trendwatcher Herman Konings voor dit inzicht)...

Zoals er duidelijke keuzes gemaakt zijn voor de menukaart, geldt dit evenzeer voor de mooie wijnkaart. Wijnman 'pursang' Luc Roelandt trekt al jaren de kaart van Europese wijnen met een verhaal. Vaak natuurlijke wijnen, zelfs biodynamisch. Steeds authentiek en karaktervol. Zoals de keuken.

## Interieur

Die principes van eenvoud en concentratie - 'less is more' - heeft de ploeg ook consequent vertaald naar het interieur. De toon is rustig, sober en stijlvol. Natuurlijke elementen zoals hout, leem en leder primeren. Geen tafellakens meer, maar direct contact met de ruwe houten tafels. Milieuvriendelijk, zoveel is zeker, maar onderhoudsvriendelijk moet nog blijken ...

Dat esthetiek tevens belangrijk is voor en in het restaurant, blijkt uit de mooie collectie van aanwezige kunstwerken: schilderijen van Virginie Claustrioux en echtgenoot-beeldhouwer Serge Destrioux, beelden van o.a. de Leuvenaars Rita Van Even en Fred Bellefroid.

Gastheer Luc Roelandt benadrukt dat dit alles geen breuk is maar een evolutie. De richting die ze uitgaan is die van een totaalbeleving: de zorgvuldige keuze van de ingrediënten en de wijn, het warme persoonlijke onthaal, het uitnodigende interieur en stijlvolle tafelgarnituur, een transparante interne structuur, ... Of om af te sluiten met de wijze woorden van Luc Roelandt: 'verwennen, vernieuwen en verrassen ... in alle bescheidenheid'.

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

