

DE SOEP WAS NOG NIET KOUD,
OF TWEE NEDERLANDERS HADDEN
HET HERENHUIS AL GERESTAUREERD EN WAREN
MET HOGERE GASTRONOMIE BEGONNEN.
HET HUIS VAN DE LOKALE NOTARIS STAL
HUN HART, EN OM DE STREEK WILDEN
ZE BLIJVEN.

VIELSALM _luxemburg

L'AUBERGE DU NOTAIRE

tekst LÉA LAÏS _foto's ANTHONY DEHEZ

«**I**n 2005 besloten we allebei onze baan op te zeggen”, herinneren Monique van Schijndel en Mart van der Heijden zich. Datzelfde jaar, in december, kochten we dit gebouw van de weduwe van de notaris. En na vier maanden renoveren, konden we ons hotel openen.” Eerst wilden deze communicatiespecialiste en jurist zowel onderdak als eten aanbieden. “We willen graag onze gasten van A tot Z verzorgen”, zegt Monique. Het idee was oorspronkelijk dat alleen ‘Wie slaapt, kan eten’, maar ondertussen kan je ook zo een plaatsje in het restaurant reserveren.

“Koken was eigenlijk gewoon een hobby”, bedenkt Mart. In Nederland had ik cursussen gevolgd, eerst voor de ‘barbediening’, daarna voor het restaurant. Monique is eerder een autodidacte.” In 2005 hadden deze ‘Nederlanders uit Koudekerke en Heeswijk-Dinther’ ontzettend veel zin in een andere omgeving. Ze maakten dan ook plannen voor een nieuw begin, en lieten hun oog al snel vallen op de Ardennen, waar ze erg aan verknocht zijn. “We legden ons project voor aan een aantal ‘Maisons du Tourisme’, preciseerd Mart. In Vielsalm werden we met open armen ontvangen.” Toen ze dan ook nog eens de prachtige notariswoning vonden, besloten ze er definitief te komen wonen.

ONDERSCHRIFT: ELK VAN DE NEGEN KAMERS DRAAGT DE NAAM VAN ZIJN OORSPRONKELIJKE FUNCTIE. ZO IS ER EEN ‘NOTARISKAMER’, ‘ARCHIEFKAMER’ EN EEN ‘PINGPONGKAMER’, WAAR – ZO WORDT VERTELD – DE WEDUWE TAFELTENNISTE MET DE BURGEMEESTER.



Voortdurend bijleren

In het begin kwam de vrouw van de notaris elke woensdag om elf uur langs om Moniques Frans te perfectioneren. Zelfs vandaag nog is woensdag een dag waarop er geperfectioneerd wordt, al is de weduwe ondertussen overleden. “We doen voortdurend onderzoek, merkt Monique op. Mart en ik organiseren ‘jam sessions’: we kijken wat voor ingrediën-

ten we hebben, welke lokale producten we nog overhebben, en slaan aan het experimenteren. Negen op de tien keer is het resultaat niet goed, maar we ontdekken wel interessante combinaties.” Zoals de meloensoep. Ze bereiden alles zelf – behalve de wijn, natuurlijk -, en daar zijn ze best trots op. “Onze gastronomie is vooral op de Franse geïnspireerd”, vertelt Mart, zaalmeester en ober. “Bijna alle wijnen op onze kaart – die bewust klein is gehouden om zo goed mogelijk te afgestemd te zijn op de menukaarten die elke maand veranderen – zijn Frans. Dat pas goed bij onze filosofie van ‘local food’.”

Vandaag werken ze vooral met lokale leveranciers. Het tweetal doet zijn best om deze streekproducten niet in saus te verdrinken. “Bij het begin van de renovatiewerken hebben



we bewust lokale ondernemers gekozen, herinneren ze zich plots allebei. Eens per week nodigden we tijdens de werkzaamheden alle werklui uit om te eten. Dat vergaderde goed, maar het was vooral ook erg leerzaam. Beter dan de streekkrant om de regio te leren kennen! (gelach). We hebben echt een leuke tijd beleefd tijdens de renovatie.”

Het waren misschien wel deze ‘werfbanketten’ die hen over de streep hebben getrokken om een restaurant te openen. “Ik hou wel van een uitdaging”, vertelt Monique “maar een restaurant openen en daarnaast een hotel, is geen eenvoudige beslissing. Dus organiseerden we een aantal testavonden... die een echt succes waren.” En dat was pas een jaar geleden!

INLICHTINGEN

L'Auberge du Notaire
9 kamers (allemaal met badkamer),
vergaderzaal, terras en tuin met een
fantastische honderd jaar oude lindeboom.
Rue Général Jacques 11
B-6690 Vielsalm
+32 (0)80 78 56 70
info@aubergedunotaire.be
www.aubergedunotaire.com

SPECIAAL AANBOD VOOR DE LEZERS VAN WAW:

WILDARRANGEMENT

De Ardense bossen zorgen voor prachtig wild. In het wildseizoen hebben we daarom voor de liefhebbers een speciaal wildarrangement samengesteld. Op de dag van aankomst een gastronomisch 3-gangendiner met wild, de volgende dag een 5-gangendiner met wild, twee overnachtingen en tweemaal ontbijt à la carte.

PRIJZEN ZIJN PER KAMER PER
ARRANGEMENT (VOOR 2 PERSONEN):

Kamer tuinkant : €495

Kamer straatkant : €465

L'Auberge du Notaire biedt de lezers van WAW een gratis uitbreiding van het ontbijt à la carte aan op de eerste ochtend met champagne en gerookte zalm (waarde €30 voor twee personen).

De aanbieding is geldig voor reserveringen van 15 oktober tot en met 15 december 2011.

RESERVEREN VERPLICHT MET VERMELDING
VAN DE CODE 'WAW!'

HET WATER IN DE MOND



EEN AANTAL GERECHTEN VAN L'AUBERGE DU NOTAIRE

(Bij het ter perse gaan waren de herfstmenu's nog niet beschikbaar. Elke maand is er een nieuwe kaart.)

•
Gevogelteterrine, bosbessen, uienjam: €16

•
Sorbet van verse kruiden, gaspacho, grijze garnalen: €18

•
Gerookte eend, Granny Smith, verse geitenkaas: €18

•
Zeebaars, salsa van tomaat, gepaneerde risotto, lenteui: €22

•
Kip, saffraan, pistache, tomaten-muntrijst, spinazie: €22

•
Tournedos, dressing gember/peper/soja, groenten, aardappelen: €25

•
Kazen uit de Ardennen: €14

•
De klassieker: Belgische Crème (met Orvalbier): €9

•
Meloensoep, sorbet van olijfolie en zwarte peper: €2

MENU'S ENKEL PER TAFEL

Menu Dégustation (8 gangen): €89 / P.P.

Menu d'acte (5 gangen): €59 / P.P.

Menu d'étude (3 gangen): €34 / P.P.

