

POP-UP RESTAURANT

“Mange des tomates mon amour”

Bert Vandenbogaerde en Bart Van Aken koken op het prachtige domein van Les Verres Bavards van wijnhandelaar, sommelier en oenoloog Paul Cooreman en zijn vrouw Els Goossens in Schoonaarde.

Gastchefs: **Michael Vrijmoed****,
Vilhjalmur Sigurdarson*,
Olly Ceulenaere*,
Kim Devisschere,
Yves Kerckhoffs,
Tomek Mroszczak,
Kyle Boland,
Gene Bervoets,
Broes Tavernier...

Gastsommeliers:

Daan Guelinckx,
Naomie Hauspie,
Kelly Dehollander...

Tomaten, gekweekt in de serres van Paul en Els, spelen de hoofdrol samen met hun bijzondere wijnen. Met Les Verres Bavards kies je voor wijnen gemaakt met endogene gist, niet de wilde gist of gecultiveerde gisten, maar de gistcel uit de pel van de druif. Een bijzondere filosofie waar Bart en Bert helemaal achter staan.

Er wordt gewerkt met een vast menu van vijf gerechten, waarvan één gerecht bereid zal worden door een gastchef. Elke dag is dat een andere gastchef en elke dag is die chef een verrassing. U komt gewoon voor Bart en Bert, met de gastchef als toemaatje.

Bart & Bert kookten vorig jaar onder andere op Club Botanik in Gent, een uitverkocht event van twee dagen voor 200 gasten. Dit jaar kookten ze onder meer op het filmfestival van Cannes en verzorgden ze de catering voor privéconcerten van SOHN (4AD) en Makaya McCraven (Blue Note - XL recordings) met telkens 100 gasten.

BART VAN AKEN was host van talrijke culinaire events met onder andere Yotam Ottolenghi, René Redzepi, Mikkel Karstad, Alex Atala, Giorgio Locatelli, Massimo Bottura, Sandor Katz... Hij is niet klassiek geschoold en draaide mee in de keukens van Souvenir*, Carcasse* en ook in het atelier van slager Hendrik Dierendonck. Hij werkte in opdracht van FFest cateringopdrachten uit voor particuliere feesten en bedrijven. In 2021 verkocht hij zijn bekende boekhandel Paard Van Troje om meer achter het fornuis te staan.

BERT VANDENBOGAERDE volgde een klassieke koksopleiding aan de Hotelschool Ter Duinen in Koksijde. Na zijn studies kookte hij in Amsterdam een aantal jaren bij sterrenchef John Halvemaan*. Terug in Gent ging Bert achtereenvolgens aan de slag bij Volta, het Lepelblad en BODO. Zijn gezin en de liefde voor het koken combineert hij momenteel met zijn eigen eenmansbedrijf Kraamkost. Kraamkost levert gezond, seizoensgebonden, lokaal en biologisch eten aan nieuwe gezinnen, lees meer op www.kraamkost.be.

VR 12 VR 19
ZA 13 ZA 20
ZO 14 ZO 21
MA 15 MA 22
AUGUSTUS
2022 · 19:00

RESERVEREN
kan enkel via de site
www.lesverresbavards.be



Wees er snel bij, we serveren u
mooie gerechten in een uniek kader
en er zijn slechts 30 plaatsen per avond.

3 AMUSES — 5 GANGEN

sleutelwoorden:

simpel — complexloos — lokaal

€ 89 PER PERSOON

LES VERRRES BAVARDS:
Jozef de Troetelstraat 23, 9200 Schoonaarde