

## TOPCHEF SERVEERT GERECHTEN VAN NAESSENS IN BRUSSELS HOTEL

Helemaal verslingerd aan Pascale Naessens maar geen zin om te koken? Getroost dan, want de vrouw achter de grootste voedingshype van dit moment verbindt haar naam aan de keuken van een Brussels tophotel. Een Pascale-gerechtje op uw bord? Dat is dan — afhankelijk van wat u kiest — 12 tot 33 euro, alstublieft.

• SABINE VERMEIREN •

Na de kookboeken: nu dus ook het restaurant. Wat Jeroen Meus heel laagdrempelig al deed met z'n 'Würst', tilt Pascale Naessens een niveau hoger. Zij het dan niet in eigen beheer, maar onder andermans vleugels. Die vleugels: dat zijn die van topchef Fulvio Pierangelini, wereldwijd geroemd als creatief brein achter de restaurants van hotelketen Rocco Forte, waarvan er ook een vestiging in Brussel is. Hotel Amigo.

Opmerkelijk: het was niet Pascale Naessens die de topchef daarvoor aanzocht, het was de vermaarde chef die zelf het contact legde met de bestseller-auteur. Op zijn doortochten door

**Bij de ontmoeting voelden ze beiden snel dat er iets aan het 'gebeuren' was. Door hun gedeelde passie: heerlijk eten**

HOTEL AMIGO

ons land raakte Pierangelini gebiologeerd door de boeken van Pascale Naessens. «Hij was meteen aangetrokken tot haar visie op eten, haar bijzondere aandacht voor de producten en het belang dat ze hecht aan de combinaties in haar gerechten», zegt een woordvoerder van



Foto's David Deventer, RV



Pascale Naessens werd door chef Fulvio Pierangelini zelf aangezocht om eens samen te zitten.

# Pascale & de topchef, een culinaire 'coup de foudre'

Hotel Amigo. «Fulvio wilde haar graag ontmoeten en vroeg of Pascale een informele afspraak met hem wilde maken van ongeveer een uur. Ze hebben snel gevoeld dat er iets aan het 'gebeuren' was. Een emotie. Een verstandhouding. Een drang om samen iets te creëren en hun passie te delen met anderen. Een heuse 'coup de foudre' door een gemeenschappelijke passie: heerlijk eten.»

De samenwerking resulteerde in zes gerechten, die in de Amigo vanaf 12 oktober op een aparte

kaart staan. Chef Pierangelini selecteerde die zelf, en zal ze aanbieden als surplus bovenop z'n gewone kaart. De prijzen gaan van 12 euro tot 33 euro. Met twee of zelfs één van de gerechten heb je gegeten. Niet eens peperduur dus. En tóch topniveau — minstens op vlak van omgeving en algemeen keuken-niveau.

### Herfst- en winterkost

Wie een bordje 'Pascale' wil eten en dat niet zelf wil koken, heeft

voorlopig maar één optie. Hotel Amigo is de enige plek waar Pascale Naessens voorlopig officieel haar naam aan verbindt. En de verwachting is niet dat ze dat wil uitbreiden: in tegenstelling tot sommige andere gemediatiseerde chefs heeft ze altijd te kennen gegeven dat de focus vooral op haar boeken moet liggen en dat ze niet te veel zijpaden wil bewandelen. In eerste instantie zal het hotel uitpakken met herfst- en wintergerechten. Naarmate de

seizoenen volgen, zal de Naessens-kaart aangepast worden. De keten Rocco Forte telt wereldwijd tien hotels. Fulvio Pierangelini reist ze één voor één af om er advies te geven in de restaurants. Voor hij dat deed, stond hij 28 jaar aan het fornuis van zijn eigen restaurant Il Gambero Rosso in het Italiaanse Livorno. Daar bewees hij hoe eenvoudig een sterrenkeuken kan zijn. Die lijn van de eenvoud trekt hij ook door bij Rocco Forte.

### Zes bordjes 'NAESSENS'

Soep van rode kool en ricotta  
• €12

Omelet met portobello-champignons en kruiden  
• €12

Linzen, wortelen en aardappelen  
• €15

Kipfilet met sperziebonen  
• €24

Tartaar van bloemkool, grijze garnalen en zwarte truffel  
• €23

Zeewolf met venkel in papillot  
• €33

Op 12 oktober start het hotel met het speciale menu, onder de naam 'Pascale Naessens for Rocco Forte Nourish' krijgen. De gerechten zullen elke dag van 12 tot 14.30 uur en van 19 tot 22.30 uur verkrijgbaar zijn.