

The Hotel brengt het legendarische Maison du Bœuf, het met een Michelin-ster bekroonde restaurant, weer tot leven in een pop-up.

Van 16 september tot 12 oktober biedt The Hotel een reis terug in de tijd, een exclusieve meeslepende ervaring als eerbetoon aan La Maison du Bœuf, het met een Michelin-ster bekroonde vleesrestaurant dat legendarisch werd in de jaren 1970.

Met zijn 27 verdiepingen is The Hotel het middelpunt van de beroemde Waterloolaan. Dit najaar lanceert het hotel het project “Maison du Bœuf Experience”, dat zich vanaf 16 september afspeelt in het hart van het hotel, meer bepaald in een gereserveerde ruimte in het hart van restaurant The Iris, gelegen op de benedenverdieping van het hotel tegenover het Egmondpark.

Hoe is het project tot stand gekomen?

De keukens van het hotel hebben altijd een Molteni-oven gehad, die in de jaren 1970 werd geïnstalleerd en die het hotel om milieuredenen besloot te demonteren. Bij nader inzien is deze oven echter een iconisch stuk voor fijnproevers en zijn geschiedenis is rijk aan betekenis en uitmuntendheid. Het is een getuige van de geschiedenis van het gebouw en heeft de teams van het hotel op ideeën gebracht. La Maison du Bœuf is inderdaad al lang één van de beste restaurants van Europa, geprezen door talrijke toeristische gidsen. Dit restaurant, gespecialiseerd in gegrild vlees en georkestreerd door chef-kok Michel Theurel, werd opgericht in 1967, tegelijk met de bouw van het gebouw, en sloot zijn deuren in 2011. Vandaag is restaurant The Iris uitgebreid naar de begane grond, waar Peter Deltenre een 2.0-keuken heeft ontwikkeld: duurzaam, mediterraan geïnspireerd, gemaakt van verse ingrediënten van lokale producenten... Maar de mannen hebben veel meer gemeen dan op het eerste gezicht lijkt, afgezien van de locatie.

Aanvankelijk was het gewoon een kwestie van het doorgeven van de fakkel vieren. Het idee was om de koperen metalen platen die aan de voorkant van de oven waren bevestigd, te overhandigen aan drie van de historische chef-koks die in de keukens hadden gewerkt, om hen, elk op hun eigen manier, te bedanken voor hun bijdrage aan de ontwikkeling van de gastronomische ervaring die The Hotel biedt. Maar dit gedeelde erfgoed gaf vervolgens aanleiding tot een rijker project en een unieke meeslepende ervaring.

Het project Maison du Bœuf Experience

Om het rijke gastronomische erfgoed van The Hotel en zijn meest eminente vertegenwoordigers te vieren, heeft het hotel besloten om een uniek evenement te creëren. In september wordt er een ruimte vrijgemaakt in het hart van restaurant The Iris om voor de duur van een kortstondige ervaring een echte duik te nemen in de mooiste momenten van het Maison du Bœuf. De kenmerkende gerechten worden opnieuw op de kaart gezet en alles werd in het werk gesteld om de unieke gastronomische sfeer van het legendarische adres en de codes van uitmuntendheid van de grote restaurants van de jaren 70 terug te brengen. Deze setting zal een identiek menu hebben, evenals andere elementen zoals prachtige tafelkleden, zodat je je diner kunt ervaren zoals je dat in die tijd deed. Het is een meeslepende gastronomische ervaring, zowel op het bord als in de selectie van wijnen, die ook een ongelooflijke reis terug in de tijd is.

Je zult de beroemde “Tartare de la Maison du Bœuf” kunnen proeven, gehakt tot in de perfectie, de hele geroosterde lijngevangen zeebaars in schubben met tijmblom en sjalotten, of de onvergetelijke entrecote... zoveel gerechten die van dit restaurant een legende hebben gemaakt.

Dit initiatief is ook een eerbetoon aan de chefs die geschiedenis hebben geschreven in deze keukens, aan de rode draad die hen verbindt, die spreekt van uitmuntendheid en ervaring, en aan hun loyaliteit en trouw aan het algemene gastronomische project voorgesteld door The Hotel.



Wie zijn deze drie chef-koks?

Michel Theurel

Michel Theurel, geboren in Bourgondië, was finalist in de culinaire wedstrijd Meilleur Ouvrier de France, naast beroemde chef-koks als Joël Robuchon, en werd zelfs bekroond met de Chevalier des Arts et des Lettres door de Franse regering. Hij zette zijn tanden in een aantal tophotels in Frankrijk en Zwitserland voordat hij in 1967 naar België kwam als eerste souschef en vervolgens als chef-kok in 1969, toen hij nog maar 29 jaar oud was. Onder zijn leiding werd La Maison du Bœuf vanaf 1967 beroemd en trok het gerenommeerde chef-koks aan voor gastronomische festivals met vier handen, waaronder Pierre Gagnaire en de gebroeders Troisgros. In 1992 kreeg het restaurant een Michelinster, wat zijn reputatie van uitmuntendheid bevestigde.

Peter Deltenre

Peter Deltenre is de huidige chef-kok in The Hotel en heeft over de hele wereld gewerkt. Hij is opgeleid als slager, maar ontwikkelde al snel een passie voor bakken en patisserie. Deze diversiteit aan ervaring heeft hem in staat gesteld om een breed scala aan culinaire vaardigheden onder de knie te krijgen.

Sinds 2023 geeft Peter in The Iris uiting aan zijn culinaire stijl door de nadruk te leggen op ervaring en delen. Hij gelooft heilig in het creëren van verbondenheid door eten, waarbij maaltijden in de eerste plaats momenten van uitwisseling zijn. Zijn toewijding aan gezondere en duurzame voedselkeuzes staat centraal in zijn benadering als chef-kok.

Thierry Baudour

Hij is nu de second-in-command van Peter Deltenre, maar hij werkt al meer dan 35 jaar in deze keukens. Hij is de schakel tussen deze twee grote chefs en een belangrijk lid van het team. Opgeleid aan de Orchies hotelschool in de Hauts de France regio, kwam hij bij de brigade van Michel Theurel, aanvankelijk op uitzendbasis bij Villa Lorraine, en daarna op fulltime basis. Zijn kenmerken: technische expertise, nauwkeurigheid en een schat aan ervaring van bijna 40 jaar. Hij vertegenwoordigde La Maison du Bœuf in het buitenland, van Athene tot Istanbul, via Boekarest, Praag en Amsterdam.

Praktische informatie

La Maison du Bœuf Experience - beschikbaar van 16 september tot 12 oktober voor een uniek diner, enkel 's avonds geserveerd en op reservering (maximum 20 couverts). Om te reserveren volstaat het een e-mail te sturen naar info@theiris.be met vermelding van "La Maison du Boeuf Experience" of via de reservatie module op www.theiris.be