**Persbericht**

**Sterrenchefs koken voor De Loberge**

* **Culinaire boetieks starten met exclusieve afhaalgerechten gemaakt door sterrenchefs.**
* **Jan Buytaert (\*\*) en Wouter Van der Vieren (\*) bereiden hun toppers voor De Loberge in Wijnegem en Sint-Niklaas.**

Antwerpen, 13 oktober 2011 – Chef\*\* Jan Buytaert, Wouter Van de Vieren, het culinaire brein achter sterrenrestaurant De Clandestino\* en Chris Flamand, huischef van culinaire boetiek De Loberge slaan de gardes in elkaar voor een nieuw gastronomisch concept: verfijnde afhaalgerechten met een vriendelijk prijskaartje, al dan niet gedresseerd op bord.

Zowel Jan Buytaert, de coach van het project, Wouter Van de Vieren, topkok voor het winterseizoen, als huischef Chris Flamand zullen elk hun culinaire toppers klaar maken voor de Loberge. Elk gerecht is bereid met respect voor de tijd van het jaar. Op de menukaart voor de komende maanden:

-Stoverij van varkenswangetjes met Vicaris ‘Generaal’ bier, wintergroenten en mosterd ‘De Kroon’ (Wouter Van de Vieren, 14,94 euro/kilo)

-Hertenkalf met witloof en pompoencrème, compote van rode biet & veenbessen met een crumble van peperkoek (Wouter Van de Vieren, 14,95 euro/portie)

-Zeetong met tagliatelle en funghi porcini (Jan Buytaert, 18,95 euro/portie)

-Gebakken parelhoenfilet met risotto van citroen en dragon (Chris Flamand, 9,95 euro/portie)

Serge Verboven, zaakvoerder van De Loberge: “Onze traiteurszaken werken al jaren met dagvers bereide kwaliteitsgerechten. Een samenwerking met sterrenchefs was een volgende logische stap. Het is de bedoeling om elk seizoen een nieuw sterrenmenu aan te bieden. We spelen ook al langer met het idee om onze gerechten op bord te dresseren. Het is zo jammer om een culinaire maaltijd met liefde bereid uit een bakje op te eten. Mits een kleine waarborg van 3 euro lossen we dat probleem op en kunnen onze klanten thuis smakelijk genieten. Liefde gaat door de maag, maar het oog wil ook wat.”

De afhaalgerechten van de sterrenchefs zijn te koop in De Loberge in Wijnegem Shopping Center en Waasland Shopping Center. Voor meer informatie surf naar www.deloberge.be.

**Voor meer informatie kan u terecht bij:**

Sara Buytaert/ Pride

Tel. 0484/29 31 92

[sara.buytaert@pr-ide.be](mailto:sara.buytaert@pr-ide.be)

**Over De Loberge**  
De Loberge groep werd opgericht in 2000 onder impuls van Serge Verboven. Samen met zijn partner Sabine De Landtsheer wordt er gestaag gewerkt aan een groep die zich richt op de volgende facetten binnen de HoReCa: culinaire boetieks, catering en feestverzorging.