**De Smaakhoeve**

**Informatie over de chefs:**

**Pascal Van Couteren**:
In de keuken van Pascal, chef van Het Land aan de Overkant in Leuven, primeren pure, geconcentreerde smaken. Geen overbodige tierlantijnen dus, gewoon recht naar de essentie van gastronomie.
Men proeft zijn passie en ervaring in al zijn gerechten. Dat hebben ook de recensenten bij Gault&Millau ondervonden. Zijn restaurant werd bekroond met 15 op 20 punten.

**Bart De Bondt**:
 In Tienen, de suikerstad van het land, verwacht men een suikerzoet restaurant en dat valt niet tegen. De nostalgische sfeervolle inrichting met fraaie oude unieke elementen, een grote open haard en de originele vloer geven echt een goed gevoel. De keuken, met chef Bart aan het roer, is gedetailleerd, kleurrijk, fantasievol en erg smakelijk. In de winter zijn er natuurlijk volop wildgerechten, maar in ieder seizoen creëert hij de sfeer van het seizoen in zijn gerechten. De inspecteurs van de Michelin Gids beamen dat: “Bart De Bondt weet hoe je smaken creëert. Hij vertrekt van een klassieke basis en geeft daar als jonge chef zijn eigen interpretatie aan.

**Informatie over de locaties:**

**Fruit Vanhellemont, site Reynaert Tienen**:

Van pittige jonagoldjenever en -likeur, tot puur appelsap en zoete appelconfituur. De creativiteit van de familie Vanhellemont kent geen grenzen als er fruit mee gemoeid is. Moeder Jeannine Nijs is de grote bedenker van de meeste producten en recepten. Ze startte het bedrijf in Meensel-Kiezegem in 1969 samen met man André. Zonen Mario en Gert stapten mee in de zaak en de familie werkte Fruitbedrijf Vanhellemont uit tot een begrip in de streek. Binnenkort starten ze ook een site in Tienen, waar we met onze eerste smaakhoeve van dit jaar te gast mogen zijn. Diner tussen de fruitbomen, dichter bij de natuur kan niet.

**Speelboerderij Ravot:**

Voor onze tweede smaakhoeve zijn we te gast bij Speelboerderij Ravot te Glabbeek. Catherine, een kleuterjuf met meer dan 25 jaar ervaring, heeft altijd gedroomd een kinderboerderij te openen. Haar droom werd werkelijkheid samen met haar man Marc, de boer van dienst. Kinderen op een educatieve wijze iets bijleren en laten kennis maken met de dieren en het leven op de boerderij, is wat ze wil bereiken. De kinderen kunnen heerlijk ‘ravotten’ op deze boerderij. Maar ook volwassenen zijn hier aan het juiste adres voor uitstekend vlees van Wit-Blauw runderen.