



# LE TOURNANT

Eten 'zoals thuis' in een hedendaags  
jasje



Al 16 jaar stilt Le Tournant op de Waversesteenweg 168 de honger van de levensgenieters uit de buurt. Sinds drie jaar is het restaurant in handen van Laurent Balancy en Denis Delcampe. Men kan er gaan genieten van een **inspirerende keuken, royaal en zonder veel chichi**, in een goedlachse sfeer. Het gerinkel van gretig bestek, een gehoffen glas,... Dit vrolijke duo zette een echte authentieke bistro voor liefhebbers van kwaliteitsproducten én het leven op de kaart.

### Een smakelijk avontuur

Denis leerde Le Tournant als kantine kennen. Hij at er simpele functionele gerechten voor ongeveer 100 Belgische frank. Hij verliet de bioscoopwereld en keerde terug naar zijn eerste liefde : de keuken. (Zijn vroegste culinaire herinneringen en zijn eerste stapjes in de keuken als hulpje dankt hij aan zijn moeder.) En natuurlijk loopt hij stage in de keuken van Le Tournant, die zijn tweede thuis wordt. En dan doet er zich een geweldige opportuniteit voor: Le Tournant zoekt een nieuwe eigenaar en Denis grijpt zijn kans.



In 2012 ontmoet hij **Laurent**, dankzij zijn vrienden bij wijnhandelaar Titulus. Deze vrije geest kwam van la Réunion via Marseille in Brussel terecht en zette zijn commerciële studie aan de kant voor een zinderende loopbaan in de keuken. Na een opleiding bij Asbl Foret, voegt hij zich bij de ploeg van Inada, eerst als commis, daarna in de zaal, later combineert hij beide functies. De Japanse chef leert de onstuimige Laurent hoe een culturele toets in een gerecht kan verwerken met oog voor detail en geduld. Aan de zijde van Nicolas Darnauguilhem neemt hij de liefde voor wijn over. In augustus 2012 wordt hij de chef van Le Tournant en zorgt hij, samen met Denis, voor een nieuwe wind.

## AAN TAFEL



Al snel gaat Le Tournant over de tongen door de heerlijk originele gerechten en aangename sfeer. De kaart is een uitgebalanceerde mix van de traditionele keuken mét **smaak voor avontuur**. Alles wordt ter plaatse bereid, de producten zijn vers en hun smaak wordt nog versterkt door het perfect gebruik van specerijen. De chef neemt hier nog **de tijd om te koken** en om soms gewoon à la minute te creëren. Hij laat de smaak van ondergewaardeerde producten schitteren door zijn verrassende aanpak.

Op de kaart kan men zich te goed doen aan **mergpijpjes**, zalig in al hun eenvoud, of een **rundstartaar** en **doodstrompetten** vol van smaak. Men verorbert er met

plezier een portie van hun **escavèche van paling** of verslindt er de **kroketjes van varkenspoot**.

Tijdens de lunch kan men genieten van een onverslaanbare lunchformule: een hoofdgerecht en koffie voor slechts 14,50 euro. s' Avonds laat de chef zich gaan en serveert hij u dagelijks een uniek menu, ontsproten uit zijn fantasie van het moment.

## DE KELDER

Het andere geheime wapen van Le Tournant is de kelder met meer dan **150 verschillende - en bijna allemaal - natuurlijke** wijnen om de dorst en de nieuwsgierigheid van elkeen te stillen. Wit, rood of bubbels, **kwalitatieve dranken** zijn hier even belangrijk als **lekker eten**. Denis en Laurent zijn echte productliefhebbers die het werk van de wijnmakers, in symbiose en met liefde voor de natuur, promoten.

>> *Les Bonnes Blanches du Domaine René Mosse , Les Promenards et Les Enfers de chez Mathieu Cosme, La Jacquère de Jacques Maillet. La Souteronne de chez Hervé Souhaut, la Cuvée Émilien de Jean-Pierre Armoreau, La Mémé du Domaine Gramenon , La Rozetta de Maxime Magnon* <<

Le Tournant is een plek waar men goesting in eten krijgt van s' middags tot 's avonds en waar men met brio **prachtige producten** en een **aangename sfeer** combineert op een **verleidelijke kaart** met gerechten die het verlangen verzadigen.



# A table !

A la carte of het menu van de dag

## 'S MIDDAGS :

Lunch 14,5 / 19 €

- 1 gang : Hoofdgerecht + Koffie
- 2 gangen : Voorgerecht + Hoofdgerecht + Koffie

## 'S AVONDS :

Menu 'Improvvisatie', 4 gangen, 39 €

## RESTAURANT LE TOURNANT

Waversesteenweg 168,  
1050 Elsene, België  
T : 02 502 61 65

Open van maandag tot vrijdag van 12 tot 14u,  
Van maandag tot zaterdag van 19u tot 22u30

<http://restaurantletournant.com/>

Perscontact:

## **Label B**

Mégaphone joyeux du bon manger et du bien boire

Betty Marais

+ 32 (0)488 403 982

[betty@wearelabelb.com](mailto:betty@wearelabelb.com)