



WIJNMAND / PANIER À VIN | HENRI WYNANTS

# De Kommel

De wijnmand: op restaurantbezoek met een selectie wijnen. De chef kiest de passende gerechten. Met Jacky Erkens als gids...

*La hotte du vigneron : en visite dans un restaurant avec une sélection de vins. C'est le chef qui sélectionnera les plats que ces vins accompagneront. Avec Jacky Erkens dans le rôle du guide...*



**V**oeren is één van de mooiste regio's van het land. Glooiend landschap, rustieke huizen, klaterende beekjes, enkele gezellige dorpskernen. Heel veel groen en holle wegen. En een horeca die het goed doet. Voeren is dan ook al enkele jaren een favoriete bestemming voor korte vakanties voor veel Belgen en Nederlanders. Zeker als ze van goed eten en drinken houden. Een zeer populair adres is De Kommel in 's Gravenvoeren, en dat is de plek waar Jacky Erkens ons ditmaal heen troont. Een imposant

**L**a région des Fourons est une des plus belles du pays. Un paysage vallonné, des maisons rustiques, le doux murmure de petits ruisseaux et quelques centres villageois bien sympathiques. De la verdure partout que parcourent des chemins creux. Et un secteur horeca qui se porte bien. Cela fait plusieurs années déjà que de nombreux Belges et Néerlandais font des Fourons une des destinations favorites pour de courtes vacances. Surtout s'ils apprécient bien manger et bien boire. Une adresse très appréciée à cet égard est l'éta-

maar gezellig gebouw dat op een hoogte ligt en waar je over de daken van 's Gravenvoeren kijkt, op het moment van ons bezoek onder een wit sneeuwdeken. Paul Princen en Wendy van Aalst kochten dit hotel-restaurant in mei 2000. Voordien hadden ze een zaak gehad in Hasselt, maar Paul had nog in De Kommel gewerkt en kende het huis, het was dus geen sprong in het ongewisse. Er zijn 16 kamers, die goed bezet zijn, heel het gebouw kreeg onlangs een volledige opfrisbeurt. Ook voor ecologie is er aandacht: zonnepanelen en warmtepompen zijn hier vanzelfsprekend.

Paul: "Veel mensen komen hier voor korte vakanties, een gastronomisch weekend, of midweek, drie dagen of zo. Ze willen even uitblazen in een rustige omgeving. Sommigen komen wel verscheidene keren per jaar. In de winter is het wat stiller, maar vanaf de lente tot november draait de toeristische activiteit hier op volle toeren." Het restaurant fungeert vooral voor de gasten van het hotel, in een arrangement van cosy overnachten gekoppeld aan de voortreffelijke gastronomie van chef Louis Bernard. Hij is een oud-leerling van de hotelschool van Spa met ervaring in bekende huizen zoals L'Ecailler, Chez Max en Le Roannay. Deze chef volgt de seizoenen en heeft een voorliefde voor vis, ook voor forel uit het dorp, waar een kwekerij is. Ook wat andere grondstoffen betreft, gebruikt Louis waar mogelijk lokale producten als foie gras, perenstroop en sleedoornjenever, het 'Voerens Drupke'. Het leverde De Kommel een Bib Gourmand van Michelin op, inmiddels al vijf jaar. Dat is uiteraard ook voor een groot deel de verdienste van de altijd zeer attente Wendy, die de zaal voor haar rekening neemt.

### Jacky

Dat Jacky Erkens ons meeneemt naar dit adres, hoeft niet te verwonderen: op zowat alle goede gastronomische adressen van deze regio is hij een graag geziene gast, en vult hij een groot deel van de wijnkaart in. De kwaliteit van zijn wijnen wordt in de streek dan ook hoog geprezen, hij verdeelt hier de wijnen van Wine Divine en in dat aanbod vind je uitstekende flessen aan correcte prijzen, precies wat de horeca vraagt. In De Kommel kiest Paul de wijnen, regelmatig zijn er proefsessies, dikwijls samen met Jacky. "Het gebeurt dan ook dat ik niets bestel", vertelt Paul, "Gewoon omdat ik weet wat mijn gasten graag drinken, en ik in functie van hen kies. Meestal wordt gewerkt met een all-informule, waarin de wijn inbegrepen is. Maar er is ook een kaart met heel wat mooie referenties. Ook BOB, 'Bring your Own Bottle', kan hier, maar daar wordt weinig gebruik van gemaakt." Dat het magazijn van Jacky kortbij ligt, is een voordeel. Paul: "In een hotel heb je steeds te



*blissement De Kommel à Fouron-le-Comte, et c'est là que Jacky Erkens nous emmène cette fois-ci. Une bâtisse perchée sur une hauteur, imposante mais accueillante, d'où l'on a une vue plongeante sur les toits de Fouron-le-Comte, qui, au moment de notre visite, avait revêtu un manteau de neige tout blanc. Paul Princen et Wendy van Aalst ont acheté cet hôtel-restaurant au mois de mai 2000. Ils possédaient auparavant un établissement à Hasselt mais Paul avait travaillé en son temps au Kommel et connaissait la maison. Par conséquent, il ne s'agissait pas d'un plongeon dans l'inconnu. La maison compte 16 chambres, souvent occupées, et l'ensemble du bâtiment a fait l'objet d'une remise à neuf complète. Et on a pensé à l'écologie : panneaux solaires et pompes à chaleur se sont tout naturellement invités en ces lieux. Paul : « Beaucoup de gens viennent ici pour passer de courtes vacances, pour un week-end gastronomique, ou en semaine, pour trois jours environ. Leur but est de venir souffler un peu dans un environnement paisible. Certains viennent d'ailleurs plusieurs fois par an. C'est un peu plus calme en hiver mais dès que le printemps revient et jusqu'en novembre, l'activité touristique bat son plein. » Le restaurant fonctionne essentiellement pour les clients de l'hôtel, qui optent pour un forfait de nuitées confortables combinées à l'excellente gastronomie du chef Louis Bernard. Ancien élève de l'école hôtelière de Spa, il s'est forgé son expérience dans des maisons connues telles que L'Ecailler, Chez Max et Le Roannay. Ce chef cuisine au gré des saisons et a une prédilection pour le poisson, notamment pour la truite du village qui abrite une ferme piscicole. Et >>*



weinig plaats, en dan is het gemakkelijk dat Jacky weer eens langs komt om te leveren.” Zoals steeds op onze uitstappen met Jacky Erkens heeft deze weer enkele goede flessen meegenomen. Die gaan we lekker degusteren in het heerlijke kader van De Kommel, samen met Paul en Wendy. Chef Louis komt even meeproeven en er wordt wat gediscussieerd over de wijn en zijn verschillende facetten. Daarna gaat de chef in de keuken aan het werk, hij kiest enkele gerechten uit de kaart die volgens het panel met de wijnen van Jacky moeten matchen.

### De wijnmand

De eerste fles die uit de mand komt is een witte bordeaux 'Château Sauvage, Cuvée Valentine', 2005. Een doorgerijpte maar bijzonder veelzijdige wijn, assemblage van sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon en muscadelle. Bleek met groene reflecties in het glas, fruitige neus van rijp zoet fruit als peer en banaan, ook een fijne houtimpressie. In de mond heel expressief, breed en fijn in de afdronk. Jacky en Paul kiezen hierbij een assortiment van bereidingen van foie gras, eendenmagret en bacon.



*pour les autres matières premières aussi, Louis utilise si possible les produits locaux comme le foie gras, le sirop de poire et le genièvre de prunes sauvages, le fameux 'Voerens Drupke'. Tout cela a valu à De Kommel d'obtenir un Bib Gourmand dans le guide Michelin, il y a déjà cinq ans. Une récompense que l'établissement doit également en grande partie à la très amène Wendy qui s'occupe de la salle.*

### Jacky

*Rien d'étonnant à ce que Jacky Erkens nous conduise à cette adresse : presque toutes les bons établissements gastronomiques de cette région le voient arriver avec joie et il leur fournit une bonne partie de leurs cartes des vins. La qualité de ses vins est fort appréciée dans la région où il distribue les vins de Wine Divine, dont l'offre comprend d'excellentes bouteilles à des prix corrects, soit exactement ce que l'horeca demande. Dans le restaurant De Kommel, c'est Paul qui choisit les vins. Il y organise régulièrement des séances de dégustation, souvent en collaboration avec Jacky. « Il arrive également que je ne commande rien », raconte Paul, « tout simplement parce que je sais ce que mes clients aiment boire et que c'est en fonction de ces derniers que je choisis. Nous proposons le plus souvent une formule all-in, vin compris. Cependant, nous possédons également une carte où figurent pas mal de belles références. Nous acceptons également la formule BOB (Bring your Own Bottle), mais elle n'est que très rarement utilisée. »*

*L'entrepôt de Jacky se trouve tout près, ce qui présente un avantage. Paul : « Dans un hôtel, vous manquez toujours de place et c'est bien pratique que Jacky passe de temps en temps pour nous livrer. »*

*Comme c'est toujours le cas lors de nos escapades avec lui, Jacky Erkens a une fois de plus emporté quelques bonnes bouteilles avec lui. Et nous allons les déguster agréablement dans le cadre splendide de De Kommel, en compagnie de Paul et de Wendy. Le chef coq Louis vient déguster un peu avec nous et l'on discute du vin et de ses différentes facettes. Après quoi, le chef retourne à ses fourneaux en cuisine, il choisit quelques plats de la carte qui doivent s'harmoniser avec la sélection de vins de Jacky.*

### La hotte du vigneron

*La première bouteille que l'on sort de la hotte est un bordeaux blanc, un 'Château Sauvage, Cuvée Valentine', 2005. Un vin très*



De tweede wijn is een Grüner Veltliner, Sonnberg 2010 van Horst en Gerhard Kolkmann. De wijnen uit Oostenrijk verdienen toch meer aandacht. Dit is een wijn uit Wagram in Niederösterreich, gemaakt met veel respect voor de natuur, het terroir en het eigen karakter van deze druivensoort. Licht groengeel met duidelijke toets van frisse groene appel, vervolgens bloemige aroma's, ook wat peper en limoen. In de smaak veelzijdig, verfijnd en fris. Een wijn die veel aankan, ook als aperitief, maar die hier gezelschap krijgt van -jawel!- forel uit Voeren met een escalope van foie gras en fijne erwten.

Als laatste wijn komt er een Argentijnse hidalgo op tafel: de Carrascal rood 2007 van Bodegas y Cavas Weinert in Mendoza. Vooral malbec (45%) maar geassembleerd met 35% cabernet sauvignon en 20% merlot. Hij rijpt tot 30 maanden in Franse eiken vaten. In het glas is de kleur robijnrood. De neus is heel aangenaam fruitig, met een duidelijk bouquet van kleine rode vruchten en ook wat vanille. In de smaak is hij vol en harmonisch, levendig en rond met de juiste zuurtegraad. Een wijn voor bij een goed stuk rood vlees, in dit geval van Simmenthalrund, perfect door Louis gebakken, met een garnituur van gegrilde groenten, polenta en eekhoortjesbrood. De harmonie van wijn en spijs was weer uitstekend, en het is goed vertoeven in de zaal van De Kommel, met uitzicht over de besneeuwde daken. Maar helaas: de plicht roept, Jacky moet nog vijf klanten gaan beleveren.

*mature aux multiples facettes, mélange de sauvignon blanc, de sauvignon gris, de semillon et muscadelle. Une robe pâle aux reflets verts, un nez fruité fleurant les fruits mûrs gorgés de sucre tels que la poire et la banane, avec en plus un délicat arôme boisé. En bouche, il est très expressif, avec une finale à la fois large et raffinée. Jacky et Paul sélectionnent pour lui faire honneur un assortiment de préparations au foie gras, au magret de canard et au bacon.*

*Le deuxième vin est un Grüner Veltliner, Sonnberg 2010 de Horst et Gerhard Kolkmann. Les vins d'Autriche méritent quand même qu'on leur accorde une attention plus soutenue. C'est un vin de Wagram dans le Niederösterreich, élevé avec grand respect pour la nature, pour le terroir et pour le caractère propre de ce cépage. Dans le verre, sa robe arbore une couleur d'un jaune vert clair et l'on perçoit nettement des senteurs fraîches de pomme verte, suivies d'arômes fleuris, avec un soupçon de poivre et de citron vert. En bouche, il est complexe, raffiné et frais. Un vin plein de ressources, même comme apéritif, mais qui va ici bénéficier de la compagnie d'une truite des Fourons – évidemment ! – qu'accompagnent une escalope de foie gras et des petits pois fins.*

*Le dernier vin qui sort de la hotte est un hidalgo argentin : le Carrascal rouge 2007 des Bodegas y Cavas Weinert à Mendoza. Essentiellement du malbec (45%) avec 35% de cabernet sauvignon et 20% de merlot. Il mûrit jusqu'à 30 mois dans des fûts de chêne français. Dans le verre, la robe arbore une couleur rouge rubis. Le nez est très agréablement fruité et exhale de nets accents de petits fruits rouges ainsi qu'une note de vanille. En bouche, il est plein et harmonieux, vif et rond avec une bonne acidité. Un vin qui accompagne admirablement un bon morceau de viande rouge, en l'occurrence du bœuf Simmenthal, cuit à la perfection par Louis et accompagné d'une garniture de légumes grillés, de polenta et de cèpes.*

*L'harmonie entre les vins et les plats était une fois de plus excellente et il fait bon s'attarder dans la salle du restaurant De Kommel, où l'on jouit d'une vue sur les toits enneigés. Hélas, trois fois hélas : le devoir appelle Jacky qui doit encore aller livrer cinq clients.*

>>

## DE RECEPTEN ZIJN TELKENS VOOR 4 PERSONEN

## LES RECETTES SONT POUR 4 PERSONNES

**Foie gras, citrusmarmelade, espuma van bacon**

Terrine van foie gras met porto: maak een klassieke terrine met porto, waarbij u de ganzenlever om en om afwisselt met plakjes gerookte eendenborst.

**Marmelade:**

2 witte en 2 roze pompelmoezen  
4 sinaasappelen  
6 mandarijntjes  
1 citroen  
1 limoen met de zestes  
250 g suiker  
1 dl rozensiroop  
3 bl gelatine

**Espuma van bacon:**

1 dl water / 1½ dl melk  
90 g gerookte bacon  
1 g mignonettepeper  
1 dl room  
1 bl gelatine

Marmelade: pel alle vruchten 'à vif', verdeel in partjes. Kook suikerstroop met de rozestroop. Doe de vruchten en de limoenzestes erin en laat 5 minuten koken. Laat licht afkoelen en voeg de gelatine toe.

Espuma van bacon: verwarm water, melk, bacon en peper. Laat 10 minuten trekken, giet door een fijne zeef. Verwarm de room en los er de geweekte gelatine in op. Voeg de melk toe. Doe in een sifon en spuit in kleine jeneverglasjes.

**Foie gras, marmelade d'agrumes, espuma de bacon**

*Terrine de foie gras au porto: confectionnez une terrine classique avec du porto, dans laquelle il conviendra d'alterner une tranche de foie gras avec les tranches de poitrine de canard fumée.*

**Marmelade:**

2 pamplemousses blancs et 2 roses  
4 oranges  
6 petites mandarines  
1 citron / 1 citron vert avec les zestes  
250 g de sucre  
1 dl de sirop de rose  
3 feuilles de gélatine

**Espuma de bacon:**

1 dl d'eau / 1½ dl de lait



90 g de bacon fumé  
1 g de poivre mignonette  
1 dl de crème  
1 feuille de gélatine

*Marmelade : épluchez tous les fruits 'à vif', coupez en parts. Faites cuire le sirop de sucre avec le sirop de rose. Déposez-y les fruits et les zestes de citron vert et laissez réduire pendant 5 minutes. Laissez légèrement refroidir et ajoutez la gélatine.*

*Espuma de bacon: faites chauffer l'eau, le lait, le bacon et le poivre. Laissez mijoter 10 minutes, passez dans un tamis fin. Réchauffez la crème et faites-y fondre la gélatine que vous aurez fait tremper au préalable. Ajoutez le lait. Placez dans un siphon et pulvérisez dans de petits verres de genièvre.*



### **Voerse forel, foie gras, erwtjes, sojakaramel**

2 mooie filets van vangverse forel  
 4 plakjes foie gras à 50 g  
 200 g vers gedopte erwtjes  
 15 g koriander  
 25 g spekjes  
 Olijfolie  
 Ciderazijn  
 Witte balsamico  
 Zout en peper  
 Karamel van 3 dl sinaasappelsap en 0,5 dl sojasaus

Kook de erwtjes beetgaar op zijn Engels.  
 Sueer de spekjes.  
 Maak een vinaigrette van de olie, de azijn, de fijngesneden koriander en kruid op smaak. Laat er de erwtjes en de spekjes in trekken.  
 Bak de forelfilets.  
 Singeer de foie gras en bak kort.

### **Truite de Fourons, foie gras, petits pois, caramel de soja**

2 beaux filets de truite fraîchement pêchée  
 4 tranches de foie gras de 50 g  
 200 g de petits pois écosés  
 15 g de coriandre  
 25 g de lardons  
 Huile d'olive  
 Vinaigre de cidre  
 Vinaigre balsamique blanc  
 Sel et poivre  
 Caramel préparé avec 3 dl de jus d'orange et 0,5 dl de sauce soja

Faites cuire à l'anglaise les petits pois jusqu'à ce qu'ils soient tendres.  
 Faites suer les lardons.  
 Préparez une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, la coriandre ciselée et assaisonnez selon le goût. Laissez-y macérer les lardons et les petits pois.  
 Faites cuire les filets de truite.  
 Singez le foie gras et faites-le cuire brièvement.



**Op grof zout gebakken Simmenthal-entrecôte, structuren van groente, polenta en eekhoortjesbrood**

Assortiment vergeten groenten:  
 schorseneer, zwarte radijs, peterseliewortel...  
 2 piquillopepers  
 12 grelotajuintjes  
 4 kleine gekonfijte tomaten  
 4 chiconnettes  
 4 gekonfijte sjalotten  
 4 jonge wortelen

Polenta, gegaard in gevogeltefond, met gekonfijte sjalot.  
 Béarnaise met jus van eekhoortjesbrood en gesnipperde paddenstoelen, even gebakken. Bak het vlees aan op grof zout, gaar verder af in de hete oven. Verwerk de groentjes in diverse structuren. Klop een béarnaise en meng er op het einde de paddenstoelen en de paddenstoelenjus onder.  
 Bereid de polenta, doe in kleine ronde vormpjes.

**Entrecôte Simmenthal cuite sur gros sel, structures de légumes, polenta et cèpes**

Assortiment de légumes oubliés:  
 salsifis, radis noir, persil racine...  
 2 poivrons de piquillo  
 12 oignons grelots  
 4 petites tomates confites  
 2 chiconnettes  
 4 échalotes confites  
 4 jeunes carottes

Polenta, cuite à point dans un fond de volaille, et échalotes confites.  
 Béarnaise de jus des cèpes et de champignons émincés, juste cuits.  
 Saisissez la viande sur du gros sel, terminez la cuisson dans un four incandescent.  
 Taillez les légumes en diverses structures. Confectionnez une béarnaise et incorporez-y en fin de préparation les champignons et le jus de champignons.  
 Préparez la polenta, remplissez-en de petites formes rondes.