

# *Bon Appétit*



## DE KOMMEL, een panoramische pleisterplaats

Vroeger herkenden de boeren hun gronden door er een naam aan te geven. Ook vandaag worden ze nog gekoppeld aan die plaatsen, ook al werden er intussen woningen op gebouwd. In het zuiden van de provincie Limburg, dat bezaaid is met boomgaarden met hoogstambomen, draagt een van die boomgaarden de mooie naam 'Kommel' naar de mandjes met teenwilgen die de vrouwen droegen toen ze appels en peren gingen plukken voor het avondmaal. Deze boomgaard kijkt uit over het dorpje 's Gravenvoeren dat langs de trage rivier de Voer gelegen is.

IIIIII Christiane GOOR    IIIII MAHAUX Photography

De boomgaard is intussen verdwenen maar maakte plaats voor een hartelijk hotel. Het strokleurige huis, waarvan het driehoekige dak bekleed is met rode dakpannen, geeft via openslaande deuren toegang tot een groot terras met een grasperk vol bloemen. Het herinnert eraan dat deze plek vroeger een boomrijk weiland was.

Het zuidelijk gerichte terras biedt een schitterend uitzicht op het dorp en op de Voerstreek met haar vele boomgaarden en weiden, kapellen en oude hoeven, vakwerkhuisjes en meidoornhagen. Kortom, je wordt meteen uitgenodigd om deze streek te voet of met de fiets te gaan verkennen. Hoewel de Voeren prat gaan op de titel van het hoogste punt van Vlaanderen (287 meter), golft

het landschap zachtjes van het ene dorp naar het andere en van de ene heuvel tot de andere, die wandelroutes aanbieden voor zowel ervaren als onervaren wandelaars. Toen Paul en Wendy Princen in 2000 dit voormalige taverne-restaurant kochten, kenden ze deze streek al aangezien Paul er vroeger als manager gewerkt had.

Zijn ambitie was om er een gastronomische halteplaats in een hartelijk en comfortabel huis van te maken. Wedenschap geslaagd want sinds 2007 kreeg het hotel-restaurant twee 'bibs' in de Michelin-gids: een bib-gourmand of hoe je kunt genieten van een heerlijk maal zonder achteraf blut te zijn, en een bib-hotel voor de uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

# ...Smakelijk



's Namiddags kan je lekker ontspannen op het terras of, bij slecht weer, in de veranda. U kunt dan genieten van het huisaperitief op basis van sleepruim, een wilde vrucht die je na de eerste vorst kunt plukken. Het restaurant zelf is bekleed in bordeaux en verlicht met hoge zilveren kandelaars en biedt een zeer romantische sfeer. Tijd om je te laten meevoeren door het menu, een culinaire ontdekking en een streling voor zowel de ogen als de smaakpapillen.

De kok legt een authentieke vakkennis aan de dag via heerlijke bereidingen, geïnspireerd op de Franse en mediterrane keuken. Proef zeker de tomatensorbet in combinatie met de huisgemaakte terrine van ganzenlever met groene asperges of de polenta met groene kerrie met duivenborstfi-

let en kalfshartzwezerik. Een sorbet van asperges en later een bordje Voerense aardbeien, lichtjes verwarmd in een vinaigrette van balsamicoazijn, houden de maaltijd heerlijk licht. Paul dient zelf de wijn op uit een kelder met wereldwijnen die perfect samengaan met het menu.

## De Kommel

Kommel 1

3798 's Gravenvoeren

[www.dekommel.be](http://www.dekommel.be)

Het restaurant is elke dag geopend,

behalve op zondag, vanaf 18u30.

Budget: 35 tot 60 euro afhankelijk van de formule.

Betalingsmogelijkheden: cash, Visa en Mastercard