





LOUNGE ATUDE

EEN POLYVALENT ONTMOETINGSPUNT

Het concept is eenvoudig en aantrekkelijk: goed eten moet een moment van plezier, gezelligheid en vooral een moment van ontspanning zijn. Genieten van het ogenblik en zich goed voelen. Dat is uiteindelijk de perfecte definitie van de sector. De titel van de zaak verwoordt dit duidelijk: Loungeatude is een samentrekking van lounge, eat en étude (studie). Deze zaak, gevestigd in het hartje van Louvain-la-Neuve, is een echte oase van vrede die zich achter de Ferme du Biéreau bevindt, in een aangename en bucolische omgeving.

UN POINT DE RENCONTRE POLYVALENT

Le concept est simple et fédérateur : bien manger doit être un moment de plaisir, de convivialité et surtout un moment de détente. Profiter de l'instant et se sentir bien. C'est finalement la définition parfaite du secteur. Le titre de l'établissement le dit clairement : Loungeatude est la contraction de lounge, eat et étude. Installé au plein centre de Louvain-la-Neuve, cet établissement est un véritable havre de paix situé derrière La Ferme du Biéreau, dans un environnement agréable et bucolique.



HET RESTAURANT

Het concept werd gelanceerd in 2005 en was een publiekstrekker: een restaurant met een salonhoek maar waar de klanten van het eerste uur vroegen om aan tafel te kunnen plaatsnemen. Ook vandaag nog geven de klanten er de voorkeur aan om eerst langs het 'salon' te passeren: even ontspannen, de voorbije dag vergeten, keuvelen met vrienden en een leuk moment doorbrennen. De grote zaal van het restaurant nodigt je rechtstreeks uit om plaats te nemen in de salonhoek met zijn piano, zijn uitnodigende fauteuils en de intieme, warme, moderne en trendy kant, in een kader dat zich leent tot ontspanning en gesprekken. Afhankelijk van het seizoen kan je er genieten van de warmte van een open haard, of van de zonnestralen op het terras. In de salonruimte kan je de lunch nog wat verderzetten, een professioneel gesprek voeren of gewoon even apart zitten. In de eetzaal kan niemand indiscreet meeluisteren aan de tafels, maar als u met een groep wil komen, is de 'Kleine' eetzaal daarvoor speciaal voorzien. En als u tot slot een volledig evenement wil organiseren, staat de BAB'L-ruimte in de kelderverdieping open voor de gasten! Neem gerust de tijd voor een bab'l (een samentrekking van 'babbeln'). Je vindt er zakenmensen, inwoners uit het zuiden van Brussel, mensen uit de buurt van Louvain-la-Neuve, personeelsleden van de universiteit en hun gasten.



LE RESTAURANT

Lancé en 2005, le concept était novateur : un restaurant avec un coin salon mais où les clients de la première heure demandaient de pouvoir s'installer à table. Actuellement, tous les clients préfèrent passer par le 'salon' : prendre le temps de vivre, oublier la journée passée, retrouver simplement des amis et passer un bon moment. La grande salle du restaurant invite directement à s'installer dans le coin salon avec son piano, ses fauteuils accueillants et son côté intime, chaleureux, moderne et trendy, dans un cadre qui se prête à la détente et à la conversation. Profitant, suivant la saison, tantôt de la chaleur d'un feu ouvert, tantôt de celle des rayons du soleil qui inondent la terrasse. L'espace salon offre la possibilité d'y prolonger le déjeuner, d'y tenir un entretien professionnel ou tout simplement de s'isoler quelques instants. Dans la salle à manger, chaque table est à l'abri d'une oreille indiscrète, mais si l'envie d'être en groupe vous anime, la 'Petite' salle à manger est spécialement prévue pour cela. Et enfin, si vous souhaitez créer un événement à part entière, l'Espace BAB'L situé au sous-sol s'ouvrira à vous! Osez prendre le temps pour bab'l (encore une contraction de 'babbeln' cette fois-ci). On y retrouve des hommes d'affaires, des habitants du sud de Bruxelles, des gens des environs de Louvain-la-Neuve, des membres du staf de l'université et leurs invités.

DE CHEF

Pascal Marcin arriveerde in 2017 en deze vermaarde chef is echt gepassioneerd door zijn vak. Hij is gezegend met een grote creativiteit en is ook een uitstekende coach die erin slaagt de nieuwelingen in het vak te stimuleren, inspireren en motiveren. Hij is afkomstig uit de streek van Natoye en is opgegroeid in het vak. Zijn ouders Guy en Nicole Marcin-Jacobs waren in de jaren '90 zelfstandige traiteurs, Pascal ging ook met zijn grootvader Nicolas Marcin naar de overdekte markt van Ciney en hij was altijd aangetrokken door streekproducten. Hij volgde een opleiding aan de hotelschool La Providence van Ciney: een school op mensennaat met een grotere betrokkenheid tussen leraren en leerlingen. De basis van zijn keuken is heel eenvoudig: hij werkt enkel met kwaliteitsproducten en hij werkt met producenten uit de streek die dezelfde liefde voor goede ingrediënten, natuurlijke teelt, de kennis van de producten en de beheersing van de productietechnieken delen. De saffraan die in de keuken wordt gebruikt, komt van het domein van Cotchia en de teelt is dus 100% Belgisch. De kazen komen van bij Pascal Fauville, beste kaasmaker van België 2010 en de groenten van de Ferme aux Sources en van bij Sam 'Aux vertes et bien mures'. Pascal omschrijft zijn keuken als volgt: "Het is een keuken 'tussen aarde en zee'. De combinatie van twee aanvullende werelden. De Belgische terroir is buitengewoon rijk aan producten in alle seizoenen. Laten we dus profiteren van wat onze eigen streekproducten bieden." Maar wat deze chef nog meer boeit, is het doorgeven van de savoir-faire. 'Les Petits Chefs en Herbe' is een project dat wordt georganiseerd in het 5de en 6de leerjaar van de basisschool van de Federatie Wallonië-Brussel en als doel heeft kinderen vertrouwd te maken met het werk van kwekers en telers, en hen zo buurtproducten te laten ontdekken die worden voortgebracht door dit vaak miskende of vergeten beroep. Pascal Marcin en Bénédicte, zijn echtgenote, zijn de promotoren en de coach van deze jonge teams: "Het is een pedagogische benadering. Het thema van de wedstrijd draait rond het uitwerken van een recept op basis van streekproducten en het bord mooi dresser. Het thema voor 2018 draaide rond een Waalse kaas van rauwe melk die in 2 vormen werd bereid (1 onbewerkt en 1 bewerkt), begeleid door een vis uit de duurzame visvangst. De 4 geselecteerde teams worden gecoacht door een grote chef. Andere grote chefs zetelen in de jury. De leerlingen krijgen 60 minuten om hun recept te bereiden en aan de jury te presenteren. Er worden ook punten toegekend voor het sorteren van het afval. Nieuw sinds 2016: een extra proef, het uitwerken van een verrassingsrecept met behulp van een ingrediënt dat door de voorzitter van de jury wordt gekozen uit de producten ter plaatse. Er neemt zo een 5de leerling deel aan het avontuur. Dit tweede gerecht moet worden opgediend 15 minuten na het eerste. Een echte wedstrijd, een echte uitdaging!" Het thema van 2019 voor de finale van 30 maart op het domein van Achêne zal draaien rond groenten in al hun vormen en de voorzitter van de jury wordt René Mathieu van het kasteel van Bourglinster 'La Distillerie'.

LE CHEF

Pascal Marcin est arrivé en 2017 et ce chef réputé est passionné par son métier. Doué et doté d'une grande créativité, il est également un excellent coach qui parvient à stimuler, inspirer et motiver les tout jeunes dans le métier. Originaire du pays de Natoye, il vit dans le métier. Ses parents Guy et Nicole Marcin-Jacobs étaient traiteur indépendant dans les années 90, Pascal accompagnait également son grand-père Nicolas Marcin au marché couvert de Ciney et le terroir l'a toujours attiré. Sa formation se passe dans l'école hôtelière La Providence à Ciney à dimension humaine et avec une plus grande implication entre professeurs et élèves. La base de sa cuisine est très simple : ne travailler qu'avec des produits de qualité et travailler avec des producteurs du terroir qui partagent le même amour pour les bons ingrédients, la culture naturelle, la connaissance des produits et la maîtrise des techniques de production. Le safran utilisé en cuisine vient du domaine de Cotchia dont la culture se fait entièrement chez nous. Les fromages proviennent de chez Pascal Fauville, meilleur fromager de Belgique 2010 et les légumes, de la Ferme aux Sources et de chez Sam 'Aux vertes et bien mures'. Pascal définit sa cuisine comme suit : « C'est une cuisine entre terre et mer. La combinaison du meilleur de deux univers complémentaires. Le terroir belge est tellement riche en produits et ce, à chaque saison. Profitons de ce que notre terroir nous offre à proximité de chez nous. » Mais ce qui passionne plus encore ce chef, c'est la transmission du savoir-faire. Les Petits Chefs en Herbe est un projet organisé dans les classes de 5 et 6e des écoles primaires de la Fédération Wallonie-Bruxelles et qui a pour but de faire connaître aux enfants le travail des producteurs et éleveurs, et de faire découvrir les produits de proximité issus de ce travail souvent méconnu ou oublié. Pascal Marcin et Bénédicte, son épouse, sont les promoteurs et le coach de ces jeunes équipes : « Il s'agit d'une démarche pédagogique dont le thème du concours a pour objectif d'élaborer une recette à base de produits du terroir et de réaliser la plus belle mise en place sur assiette. Le thème 2018 était de mettre en avant un fromage au lait cru wallon préparé sous 2 formes (1 brute et 1 travaillée) accompagné d'un poisson issu de la pêche durable. Les 4 équipes sélectionnées seront coachées par un grand chef. D'autres grands chefs feront partie du jury. Les élèves auront 60 minutes pour réaliser leur recette et la présenter au jury. Une note sera également attribuée au tri des déchets. Nouveauté depuis 2016 : une épreuve supplémentaire, la réalisation d'une recette surprise élaborée à l'aide d'un ingrédient choisi parmi les produits sur place par le président du Jury. Un 5e élève participe ainsi à l'aventure. Ce deuxième plat doit être servi 15 minutes après le précédent. Une vraie compétition, un vrai challenge ! » Le thème 2019 final du 30 mars au domaine d'Achêne sera de mettre en avant les légumes dans tous leurs états et le président du jury sera René Mathieu du château de Bourglinster 'La Distillerie'.

Omegabaars, mergboter & grijze garnalen

VOOR 4 PERSONEN

2 stukken omegabaars
100 g gezouten boter
40 g merg
20 g zuurdesembrood
Bieslook, peterselie, tijm, rozemarijn
2 koolrabi's
Saffraan van Cotchia
20 g grijze garnalen uit Oostende
100 g MI GIN biogin
7 eiwitten
80 g room
Citroensap
50 g rode biet
20 g chioggiauit
50 g zeekraal
Koolzaadolie

Neem de omegabaarsfilets en rook deze lichtjes. Schil de koolrabi's, snijd ze in blokjes en giet ze af in een pan met boter, saffraan, look, tijm, laurier, zout en peper. Bedek met water en laat koken tot het water volledig verdampst is en de koolrabi licht gekleurd is. Maak met behulp van een parisiennelepel 2 balletjes boter per persoon, wentel die vervolgens in bloem, eiwit en paneermeel. Plaats die in de diepvriezer en frituur ze dan aan 180°C net voor het opdienen. Maak ze leeg en vul ze met grijze garnalen.

Laat de rode bieten koken in de groentebouillon, laat ze uitlekken en mix ze fijn. Maak de zeekraal schoon en hak ze fijn, voeg koolzaadolie toe en bewaar in de koelkast.

ESPUMA VAN GIN MET EIEREN

Laat de gin en het citroensap koken en giet alles al roerend over de eiwitten.

MERGBOTER

Blancheer het merg en snijd het in blokjes, snijd ook het brood in blokjes en meng alles met de boter en de kruiden. Plet tussen twee bladen bakpapier en bewaar in de koelkast. Breng alles samen en plaats de baars met de mergboter enkele seconden in een zeer warme oven.

Oméga bar, beurre à la moelle & crevettes grises

POUR 4 PERSONNES

2 pièces d'Omega bar
100 g de beurre salé
40 g de moelle
20 g de pain au levain
Ciboulette, persil, thym, romarin
2 choux-raves
Safran de Cotchia
20 g de crevettes grises d'Ostende
100 g de gin MI GIN bio
7 blancs d'œufs
80 g de crème
Jus de citron
50 g de betterave rouge
20 g de betterave chioggia
50 g de salicorne
Huile de colza

Levez les filets d'Omega bar et fumez-les légèrement. Epluchez les choux-raves, détaillez-les en cubes et versez-les dans une poêle avec beurre, safran, ail, thym, laurier, sel et poivre. Couvrez d'eau et laissez cuire jusqu'à évaporation complète et légère coloration. Confectionnez à l'aide d'une cuillère parisienne 2 boules de beurre par personne, passez-les ensuite successivement dans la farine, le blanc d'œuf et la chapelure. Mettez au congélateur et passez-les en friteuse à 180°C juste avant de servir. Videz et fourrez de crevettes grises.

Faites cuire les betteraves rouges au bouillon de légumes, égouttez et mixez finement. Nettoyez la salicorne et hachez-la finement, ajoutez de l'huile de colza et gardez au frais pour le dressage.

ESPUMA DE GIN AUX ŒUFS

Faites bouillir le gin, le jus de citron et versez le tout en mélangeant sur les blancs d'œufs.

BEURRE À LA MOELLE

Faites blanchir la moelle et coupez-la en petits dés, coupez également le pain en petits dés et mélangez le tout avec le beurre et les herbes. Aplatissez entre 2 feuilles de papier sulfurisé et réservez au frais. Assemblez le tout et passez juste quelques secondes le bar avec le beurre à la moelle au four très chaud.



Rundsfilet, tongfilet & kaviaar

VOOR 4 PERSONEN

360 g rundsfilet
4 tongfilets uit de Noordzee
Zeesla
1 aubergine, 20 g butternut,
100 g groene sperziebonen,
60 g vitelotte-aardappel
1 dl koolzaadolie, 1 rode ui, 1 dl rijstazijn
Sjalot, look, tijm, laurier
8 kleine cantharellen
30 g Belgische kaviaar
40 g bladerdeeg, 2 dl room

Snijd het rundsvlees in blokjes en rooster ze bleu. Rol de tongfilets in de zeesla en laat gedurende 10 min. bakken aan 85°C.

Blancheer de groene bonen en plet ze tot een puree. Snijd de rode ui in blaadjes en giet de vooraf verwarmde rijstazijn erover, en laat afkoelen.

CRÈME VAN CANTHARELLEN

Laat de sjalot fruiten met de look, de tijm en de laurier, zout en peper. Deglaceer vervolgens met witte wijn. Laat inkoken en voeg de room toe. Laat 20 min. koken. Meng alles en passer door een puntzeef. Houd een rauw stukje apart voor het dresseren.

KAVIAAR VAN AUBERGINE

Snijd de aubergine overlangs in twee. Quadrilleer het vlees met een mes zonder de schil te doorprikkken. Giet olijfolie op een ovenplaat en voeg zout, peper, tijm, laurier, geplette look toe. Plaats de aubergines met de vleeszijde op de plaat en laat gedurende 50 min. bakken aan 150°C. Schep het vlees eruit en gooi de schil weg. Meng het vlees in de blender en kruid het. Warm op net voor het opdienen.

PUREE VAN VITELOTTE-AARDAPPELEN

Maak een puree van vitelotte-aardappel en rol die tot kroketten, maak ook wafeltjes van vitelotte-aardappel.

Maak een brochette met de bleu geroosterde rundsblokjes en een moot tongfilet. Dresseer terwijl u de crème van cantharellen opwarmt en laat de brochettes lauwen, dien dit op met de Belgische kaviaar.

Filet de bœuf, filet de sole & caviar

POUR 4 PERSONNES

360 g de filet pur
4 filets de sole de la Mer du Nord
Laitue de mer
1 aubergine, 20 g de butternut,
100 g d'haricots verts, 60 g de vitelotte
1 dl d'huile de colza, 1 oignon rouge
1 dl de vinaigre de riz
Echalote, ail, thym, laurier
8 petites girolles
30 g de caviar belge
40 g de pâte feuilletée, 2 dl de crème

Détaillez le bœuf en cubes et grillez-les bleu. Roulez les filets de sole avec de la laitue de mer et faites cuire à 85°C pendant 10 min.

Faites blanchir les haricots verts et écrasez-les une purée. Détaillez l'oignon rouge en feuilles et versez le vinaigre de riz préalablement chauffé dessus, laissez refroidir.

CRÈME DE GIROLLES

Faites suer l'échalote avec l'ail, le thym et le laurier, sel et poivre. Puis déglacez au vin blanc. Laissez réduire et ajoutez la crème. Faites cuire pendant 20 min. Mixez le tout et passez au chinois fin. Gardez une partie crue pour le dressage.

CAVIAR D'AUBERGINE

Coupez l'aubergine en deux dans le sens de la longueur. Quadrillez la chair au couteau sans percer la peau. Sur une plaque de four, versez de l'huile d'olives et ajoutez sel, poivre, thym, laurier, ail éclaté. Disposez les aubergines côté chair sur la plaque et faites cuire à 150°C pendant 50 min. Raclez la chair et jetez la peau. Mixez la chair au blender et vérifiez l'assaisonnement. Réchauffez juste avant de servir.

PURÉE DE VITELOTTE

Préparez une purée de vitelotte et roulez-les en croquettes, confectionnez également des gaufrettes de vitelotte.

Confectionnez une brochette avec les dés de bœuf bleu grillés et un tronçon de filet de sole. Dressez en réchauffant la crème de girolles et laissez tiédir les brochettes, accompagnez ceci de caviar belge.



Sorbet van paprika's en erwten, meringue met dragon

VOOR 4 PERSONEN

2 paprika's
100 g erwten
Suikersiroop
Assortiment van rode seizoenvruchten

CACAOCRUMBLE

10 g cacao, 90 g bloem, 100 g amandelpoeder,
80 g suiker S2, 100 g boter

Meng alle ingrediënten met de boter op kamertemperatuur.
Laat gedurende 40 min. bakken aan 135°C.

SORBETS

Breng de suikersiroop aan de kook en giet die over de verse groenten. Giet die in een ijsmachine en laat draaien.

MERINGUE MET DRAGON

100 g eiwit, 100 g suiker S2, 100 g suiker S0,
1 bosje dragon

Blancheer de dragon, klop de eiwitten op met de suikers en voeg aan het einde het geconcentreerde dragonsap toe.
Laat bakken in de oven aan 100°C gedurende 60 min.

MUNTCRÈME

250 g melk, 5 eidooiers, 25 g suiker S2, 15 g bloem, vanille, kaneel, slagroom

Laat de chiboust-crème met munt koken, laat afkoelen en voeg slagroom toe.

CHOCOLADECrispy

Granen en frambozen: 60 g chocolade, gevriesdroogde frambozen, 50 g granen

Combineer alles à la minute.

Sorbet de poivrons et petits pois, meringue à l'estragon

POUR 4 PERSONNES

2 poivrons
100 g de petits pois
Sirop de sucre
Assortiment de fruits rouges du moment

CRUMBLE DE CACAO

10 g de cacao, 90 g de farine, 100 g de poudre d'amande,
80 g de sucre S2, 100 g de beurre

Mélangez tous les ingrédients avec le beurre à température ambiante. Faites cuire à 135°C pendant 40 min.

SORBETS

Faites bouillir le sirop de sucre et versez sur les légumes frais dans une sorbetière. Faites tourner.

MERINGUE À L'ESTRAGON

100 g de blancs d'œufs, 100 g de sucre S2, 100 g de sucre S0,
1 botte d'estragon

Faites blanchir l'estragon, montez les blancs d'œufs avec les sucre et ajoutez à la fin le jus d'estragon concentré. Faites cuire au four à 100°C pendant 60 minutes.

CRÈME À LA MENTHE

250 g de lait, 5 jaunes d'œufs, 25 g de sucre S2, 15 g de farine, vanille, cannelle, crème fraîche

Faites cuire la crème chiboust à la menthe, laissez refroidir et ajoutez la crème chantilly.

CROUSTILLANT DE CHOCOLAT

Céréales et framboises : 60 g chocolat, framboises déshydratées, 50 g céréales

Assemblez le tout à la minute.

