

DOMAINE
LA
BUTTE
AUX
BOIS



PERSMELDING

Lanaken, 20. november 2017

TWEEDE MICHELIN-STER VOOR RESTAURANT *LA SOURCE* EN FINE DINING CHEF RALF BERENDSEN

De kurk is van de fles. Op maandag 20 november heeft Michelin in Flanders Expo in Gent de editie 2018 van zijn restaurantgids voor België en Luxemburg voorgesteld. Goed nieuws is er voor het fine-dining restaurant *La Source* in Lanaken dat een tweede ster bekommt, waardoor de Nederlands-Limburgse chef Ralf Berendsen toetreedt tot het select groepje van 2-sterrenkoks. *La Source* in Domaine La Butte aux Bois behoort tot nu ook officieel tot de allerbeste restaurants van het land.

Marc Alofs, Directeur van Domaine La Butte aux Bois: "Voor chef Ralf Berendsen en zijn team betekent de toekenning van de tweede Michelin-ster de kroon op het werk. De onderscheiding kwam eerder onverwacht, wat de vreugde en stemming des te groter maakt. Vanaf nu baadt *La Source* in het licht van 2 Michelin-sterren. Die zijn een erkenning en bevestiging van de buitengewone prestaties van Ralf Berendsen en zijn team."

DOMAINE

LA
BUTTE
AUX
BOIS



EEN GEBOREN PERFECTIONIST – RALF BERENDSENS STERRENRIJKE CARRIÈRE

De Nederlands-Limburger Ralf Berendsen is de drijvende kracht achter restaurant *La Source*. Sinds 2011 is hij er als Fine Dining Chef verantwoordelijk voor de culinaire gang van zaken. Amper twee jaar na zijn aantreden verwierf hij een eerste Michelin-ster. Een kroon op het werk van een perfectionist, zoals hij zichzelf graag bestempelt. “Niks is zo goed dat het niet kan verbeterd worden”, aldus Ralf Berendsen. Met de tweede Michelin-ster heeft hij een opnieuw een grote stap voorwaarts gezet in zijn succesvolle carrière.

2-sterrenchef Ralf Berendsen: “Ik ben vanzelfsprekend zeer verheugd dat een levensdroom in vervulling gaat. In feite deelt het ganse team in de eer, de tweede ster is immers ook de verdienste van de gemotiveerde en vakbekwame mensen die dag in dag uit aan mijn zijde staan. Een tweede ster is iets buitengewoons, ze heeft een bijzondere uitstraling. In *La Source* heb ik vanaf dag één de mogelijkheid en vrijheid gekregen om mijn eigen weg te gaan en mijn visie op fine dining concrete gestalte te geven. Vanaf een bepaald niveau moet je je gerechten een eigen culinaire invulling en signatuur kunnen geven. Dat is een werk van lange adem, een never ending story. Terzelfdertijd is het een zeer leerrijk proces en een culinaire ontdekkingsreis die je horizon verbreedt en nieuwe kennis en inzichten oplevert. Ik voel dat ik een punt heb bereikt, waarop authenticiteit enorm belangrijk wordt. Koken is voor mij niet alleen een kunst, het is ook een streven naar perfectie, dat nooit eindigt.”

“Het beroep van kok is voor mij het mooiste ter wereld, op voorwaarde dat je in een omgeving kunt werken die je toelaat om je knowhow en creativiteit om te zetten in gerechten die je gasten in vervoering brengen. In *La Source* heb ik die perfecte omkadering gevonden, ik ben eigenaar Eric Bullens en Directeur Marc Alofs daar oprecht dankbaar voor.”

DOMAINE

LA
BUTTE
AUX
BOIS



FINE DINING - BESTEMMING DOMAINE LA BUTTE AUX BOIS

Domaine La Butte aux Bois in Lanaken ging in 1986 van start als een hostellerie. Als lid van de hotelvereniging Relais & Châteaux groeide het traditierijke én moderne hotel uit tot een van de culinaire toppers in het grensgebied van België, Nederland en Duitsland. In 2016 werd begonnen met uitbreidingswerken die in mei 2017 uitmondde in een complete metamorfose van het hotelcomplex. De opening van het Eco Chic Spa Retreat *La Forêt* over een oppervlakte van 1.350 m² behoort tot dé Spa-openings van het jaar en omvat naast *Le Spa* een Private Fitness Club *Le Gym* en een dermatologisch centrum onder de deskundige leiding van Dr. Bullens-Goessens. 20 nieuwe luxekamers *La Forêt Ambiance* en *La Forêt Experience* en twee up-to-date uitgeruste seminarieruimten complementeren het geheel.

Ook het bekroonde Fine dining restaurant *La Source* kreeg begin van het jaar een grondige facelift met een eigentijdse aankleding die luxe en elegantie uitstraalt, eigenschappen die kenmerkend zijn voor Domaine La Butte aux Bois. In een straal van 100 km vinden gourmands naast *La Source* nog 40 Michelin sterren, een concentratie die enkel in de Elzas terug te vinden is en verklaart waarom deze drielandenregio wordt bestempeld als de “grensoverschrijdende regio van de goede smaak”.

www.labutteaubs.be

DOWNLOAD FOTO'S: <https://www.flickr.com/photos/marketing-deluxe/sets/72157688416247051/>

PERSCONTACT

marketing deluxe GmbH
| Wopfnerstrasse 9, 6130 Schwaz (A)
| +43 5242 61115
| presse@marketing-deluxe.at
| www.marketing-deluxe.at

| Claudia Reichenberger, managing director
| Marlene Fuchs, press relations
| Urbain Vandormael, pr-consultant Benelux / +32 475 23 70 89 / vandormael.urbain@skynet.be

