



Persbericht

Verfijnd lokaal lunchen en dineren met producten uit eigen groentetuin en wijngaard
Château St. Gerlach presenteert nieuw restaurant Les Salons

Valkenburg, 1 november 2022 – Château St. Gerlach, onderdeel van Oostwegel Collection, presenteert in november 2022 officieel haar nieuwe restaurant Les Salons. Het château in Valkenburg beschikte voorheen over twee eetgelegenheden, een bistro en een fine dining restaurant, en nu is het één restaurant dat geheel in lijn met de naam bestaat uit meerdere salons met een ongedwongen, eigentijdse formule; Casual Fine Dining. Gasten kunnen hier genieten van seizoensgebonden moderne gerechten, zo veel mogelijk bereid met lokale producten uit de regio of van het eigen landgoed.

De presentatie van Les Salons valt samen met het 25-jarige bestaan van Château St. Gerlach als hotel. Het kasteel met bijbehorend landgoed werd in september 1997 officieel geopend. De benedenverdieping van het château bestaat uit meerdere salons die in het nieuwe concept weer gebruikt worden zoals de families dat vroeger ook deden. In de ene salon drinken gasten een kop koffie, en in de andere bijvoorbeeld een aperitief aan de champagnebar.

Gastronomische tempel

Camille Oostwegel, eigenaar en algemeen directeur Oostwegel Collection, is enorm trots op het resultaat. *“Ons voormalige fine dining restaurant was vijf dagen per week open en alleen voor diner, maar onze gasten hadden juist behoefte om op elk moment van de dag gebruik te kunnen maken van het hele château. Nu is de hele benedenverdieping met zijn verschillende salons één bruisend restaurant en dus echt de gastronomische tempel van dit landgoed.”* Floris Kemper, General Manager Château St. Gerlach, licht toe: *“Zo brengen we ook meer variatie aan in de beleving zelf. Bij Les Salons dineren gasten niet meer de hele avond aan dezelfde tafel, ze beleven de verschillende salons van dit mooie château.”*

Lokaal en verantwoord dineren

Een groot deel van de grond op het landgoed wordt gebruikt als moestuin en wijngaard, waar Les Salons dankbaar gebruik van maakt. Chef-kok Guido Le Bron De Vexela veranderde het klassieke, à la carte menu naar één kaart waarop gasten kunnen kiezen uit tien verschillende gerechten. *“Les Salons staat voor lokaal en verantwoord dineren. Voor de gerechten maken we nóg meer gebruik van het WIJland, onze moestuin, waar we erg trots op zijn. En onze wijnen passen helemaal bij de lokale producten.”*

Zeker drie keer per week is Le Bron De Vexela te vinden op het WIJland, de moestuin van landgoed Château St. Gerlach in Houthem. Om zich te verheugen op wat komen gaat. En om producten te selecteren voor het menu. Sla, boontjes, worteltjes en niet te vergeten rode bieten. Hij vertelt: *“Ik vind het heerlijk om met mijn handen in de grond te wroeten en ze eruit te halen. Ze zitten boordevol smaak en hebben nauwelijks opsmuk nodig. Je kunt er alle kanten mee op. Wat mij betreft staan ze symbool voor de puurheid van het land en het contact met de natuur.”*

Niet alleen de keuken maakte een verandering door, ook het interieur kreeg een volledige makeover. Le Bron de Vexela: *“Onze vaste gasten moesten in het begin even wennen dat er geen linnen meer op de tafels lag, maar inmiddels genieten alle gasten van de sfeer die je in modetermen zou kunnen omschrijven als casual chic.”* Ook maakte Oostwegel voor het interieur zo veel mogelijk gebruik van lokale bedrijven. *“Denk aan de tafelbladen en de prachtige bar. Maar bijvoorbeeld ook het marmer komt van een lokale steenhouwerij . We willen onze gasten niet alleen een ervaring geven, maar een ervaring met betekenis. Bovendien is de opening van ons nieuwe restaurant een eerste stap om nieuw leven in te blazen in de grandeur van Château St. Gerlach. We vieren nu ons zilveren jubileum, maar we gaan natuurlijk ook voor goud!”* besluit Camille Oostwegel.

In [deze mini-documentaire](#) vindt u meer informatie over de totstandkoming van Les Salons en het WIJland en de andere lokale producten.

[Einde bericht]

Noot voor de redactie



Foto's door Guy Houben, graag opnemen als bronvermelding bij plaatsing.

Fotobijchrift

Château St. Gerlach, onderdeel van Oostwegel Collection, presenteert in november 2022 officieel haar nieuwe restaurant Les Salons. Het restaurant dat geheel in lijn met de naam bestaat uit



meerdere salons hanteert een ongedwongen, eigentijdse formule; Casual Fine Dining. Op de foto van links naar rechts:

Rick Nijssen - Maître / Sommelier

Naomi Bormans - F&B Operations Manager

Guido Le Bron de Vexela - Senior Chef de Cuisine

Tim Davids - Maître / Sommelier

Maarten van Vliet - Head of Bars & Lounge

Voor meer informatie over dit persbericht kunt u contact opnemen met: Oostwegel Collection, Afdeling Marketing & PR Contact: info@oostwegelcollection.nl of +31 43 608 89 00