Persbericht

**Cum Laude: nieuwe beloftevolle chef**

Hoe treffend de paden elkaar soms kunnen kruisen, tonen restaurant Cum Laude van de Leuvense Faculty Club en de nieuwe chef Marius Bosmans. Beide vonden elkaar eerder rond een gelijkaardige agendaplanning. Kansen creëren, talent vormen en elkaar versterken. Het zijn doelstellingen op maat gesneden van een onderwijsinstelling zoals de Leuvense universiteit die eveneens al jaren met een verfijnd restaurant aan onze eetcultuur mee smaak, vorm en diepgang wil geven.

**Marius Bosmans**

Cum Laude werd vorig jaar de nieuwe naam van het hertekende restaurant van de Leuvense Faculty Club. Het keukenteam werd uitgebreid en kreeg deze zomer met Marius Bosmans een chef die perfect in het door directeur Peter Herbiest uitgetekende meer jarentraject past. Voor Marius Bosmans was het nog te vroeg om een eigen zaak te beginnen maar tegelijkertijd zocht hij een nieuwe uitdaging met groter verantwoordelijkheid. Zijn doelstellingen en die van restaurant Cum Laude liepen haarfijn samen zodat een samenwerking voor de hand lag. “We zochten een jonge chef met minstens vijf jaren ervaring in vooraanstaand restaurants die zich voor evenveel jaren wil engageren om Cum Laude scherper en verfijnder culinair te profileren,” duidt Herbiest de samenwerking.

**Super voortraject**

Marius Bosmans werkte eerder een jaar bij Tim Boury en nadien vier jaar als sous-chef van Thierry Theys in restaurant Nuance. Beide restaurants met twee Michelin sterren en respectievelijk 17 en 17,5/20 in Gault&Millau behoren tot de top in Vlaanderen. “Marius heeft in die gerenommeerde restaurants duidelijk de zin voor verfijnde smaakversmelting en elegante bordcomposities meegekregen. Twee aspecten waarvoor hij in Cum Laude alle middelen krijgt om volgens eigen inzichten daaraan verder te werken,” aldus Peter Herbiest.

**Engagement en dynamiek**

Het feit dat de 26-jarige chef plannen koestert om zelf een restaurant te beginnen, begrijpt directeur Peter Herbiest opperbest. “Het lijkt me evident dat zo’n jong talent daarvan droomt. Zijn plannen op middellange termijn zijn transparant en me bekend. Hij engageert zich nu voor Cum Laude en krijgt hier alle kans om samen met zijn team zijn talent verder te ontwikkelen. Doel is de kwaliteit van Cum Laude naar een hoger niveau te tillen en te bestendigen.” In dat opzicht is Marius Bosmans een chef die zich niet alleen interesseert voor wat er om en rond het fornuis moet gebeuren. Zijn betrokkenheid naar de dienstverlening, de totaalbeleving en andere domeinen toont precies dat in hem op termijn een jonge ondernemer schuilt. “Het lijkt me evident om zo’n culinair talent te engageren en omwille van zijn dynamiek alle kansen te geven.”

**Signatuur in volle ontwikkeling**

Zin voor extreem verfijnde hapjes bij het aperitief vertelt een en ander over de werkervaring die Marius Bosmans genoot. Bijzonder is de aandacht die het smaakrijke brood letterlijk centraal op de tafel toebedeeld krijgt. In voor- en hoofdgerechten toont de chef zijn intenties om met eigen gerechten aan Cum Laude een aparte identiteit te geven. Als chef koestert hij - en dat is eerder ongewoon - een meer dan gewone interesse voor patisserie. De aandacht die hij besteed aan de presentatie en compositie van nagerechten in het algemeen past in zijn allesomvattende interesse om restaurantbeleving in al zijn facetten passende aandacht te geven. Concreet serveert hij een lunchmenu in twee of drie gangen (€ 37 of € 50) naast een seizoensmenu met vier of vijf gerechten (€ 64 of € 75) naast à la carte gerechten.

**Over Cum Laude:**

Cum Laude is het restaurant van de Leuvense Faculty Club dat gehuisvest is in het Groot Begijnhof en door UNESCO als werelderfgoed geklasseerd werd. Het restaurantinterieur bulkt van unieke historische karakteristieken die sinds de complete make-over zowel in de onthaalruimte, lounge, bar, bibliotheek en het restaurant opgewaardeerd werden. Op die manier werd conform met de architecturale richtlijnen de authentieke en specifieke eigenheid van het gebouw elegant versterkt. Lichte, frisse kleuren contrasteren voortaan met het donkere, warme houten vakwerk. Deuren werden gestript van hun verflaag zodat de materialiteit weer kan spreken in combinatie met het gedetailleerde smeedwerk. Wandverlichting werd verwijderd om zo plaats te maken voor design verlichting die nauwkeurig afgestemd werd op de gasten en hun beleving aan tafel.

Restaurant Cum Laude ( Faculty Club), Groot Begijnhof 14, 3000 Leuven. Tel.: 016/32 95 00

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

Perscontact: Mireille Schepers, [mireille@mediatexture.be](mailto:mireille@mediatexture.be) , Tel.: 0496 86 35 71