**Persbericht**

**Bistrôt Le Ciel, positieve keuzestress op hemelse locatie**

**mét ode aan Escoffier**

Hotels met een eigen, waarachtige culinaire missie zijn eerder schaars in ons land. In Lanaken, in het Limburgse groen zetten Bistrôt Le Ciel – een naam die verwijst naar het nieuwe glazen dak – en chef Pieter Beurskens het DNA van La Butte aux Bois als gastrobestemming kracht bij.

Chef Pieter Beurskens brengt een breed eigentijds repertoire én zorgt met een schalkse knipoog aan Auguste Escoffier voor positieve keuzestress. In tijden dat veel keukens vaak noodgedwongen terugplooien op één vast menu of een eerder beperkte kaartkeuze schakelt Pieter Beurskens met zijn keukenteam energiek en resoluut een versnelling hoger. Naast een keuzemenu in vier gangen omvat zijn kaart letterlijk voor elk wat wils. Frans en Belgische brasserieklassiekers koppelt hij aan Italiaanse evergreens en trendy Aziatisch lekkers. Foodies die graag smullen van ouderwetse, ‘Escoffier’ gerechten, zoals kreeft Thermidor lijkt hij zelfs extra te verwennen.

“Een bistrokeuken ervaar ik zelf het liefst als laagdrempelig, verfijnd en met een kaart die me een positieve keuzestress geeft. Waardoor ik het gevoel krijg om snel terug te gaan wat ik door het rijke aanbod niet heb durven te bestellen,” aldus een lachende en oprecht beredeneerde chef. ‘Kiezen is verliezen’, luidt het gezegde maar in Le Ciel lijkt niet kiezen pas echt verliezen.

Precies om gerechten met divers smaakprofielen aan te bieden, keerde men in Lanaken terug naar de vroegere naam Bistrôt Le Ciel. Een naam die sinds de nieuwe constructie onder een glazen dak meer dan ooit extra betekenis kreeg. “Onze internationale gasten, zeker zij die meerdere dagen bij ons verblijven, stellen een brede keuze op prijs terwijl onze lokale bezoekers duidelijk klassiekers uit vervlogen tijden waarderen,” aldus Pieter Beurskens. Als chef werkte hij eerder in diverse Limburgse restaurants waardoor Scholteshof, Mardaga, La Feuille d’Or, De Barrier, Saint Paul en Het Magazijn. Hij is zeer goed vertrouwd met een uitermate verscheiden repertoire aan gerechten. Van pasta vongole, over snoekbaars met brandade van prei of tataki van tonijn met salsa van mango en ananas tot inderdaad authentieke Escoffier klassiekers die met passend respect én toewijding op tafel verschijnen

De kaart is smakelijk gebalanceerd met tal van veggie alternatieven waaronder smeuïge burrata, salades met de onvermijdelijke Caesar, verfijnde oesterbereidingen naast flinke in roomboter gebakken zeetongen tot à la minute gehakte steak tartaar. Zeeuwse mosselen op diverse manieren waaronder een bereiding met kokos en curry of Iers rundvlees (filet of rib-eye) staan op de kaart voor zij die houden van een pure, royale productkeuken. In het zoete segment maken usual suspects zoals dame blanche of aardbeien met vanille-ijs en slagroom als guilty pleasures hun verleidelijke opwachting. En een gewaarschuwd persoon is er twee waard. Pas op voor de Luikse koffie!

**Bistrôt Le Ciel – La Butte aux Bois**

**Paalsteenlaan 90, Lanaken**

[**www.labutteauxbois.be**](http://www.labutteauxbois.be)

**Mediarelatie:**

Mireille Schepers, [mireille@mediatexure.be](mailto:mireille@mediatexure.be), tel.:0496 86 35 71

Een Frans-Belgische keuken met wereldwijde invloeden die vertaald worden naar gerechten die toegankelijk en verrassend zijn." Zo omschrijft Chef Pieter Beurskens de keuken van Le Ciel.   
  
Het transparante interieur is voorzien van een subtropische boom die de rijkdom aan decoratieve objecten in de ruimte benadrukt: ammolieten, gogottes, kristallen, mineralen, versteend hout en edelstenen die door Jochen Leën tot sieraden zijn gemaakt. Het zijn allemaal natuurlijke en verfijnde verwijzingen naar onze aarde, waarvan de kenmerkende aanwezigheid diep doordringt in La Butte aux Bois.   
  
Natuurlijk kunt u bij mooi weer ook genieten van onze open air set-up met nieuwe buitenbar. Het door groen omgeven terras is dé plek om te genieten van een cocktail of klassieke Gin-tonic.

Een Frans-Belgische keuken met wereldwijde invloeden die vertaald worden naar gerechten die toegankelijk en verrassend zijn." Zo omschrijft Chef Pieter Beurskens de keuken van Le Ciel.   
  
Het transparante interieur is voorzien van een subtropische boom die de rijkdom aan decoratieve objecten in de ruimte benadrukt: ammolieten, gogottes, kristallen, mineralen, versteend hout en edelstenen die door Jochen Leën tot sieraden zijn gemaakt. Het zijn allemaal natuurlijke en verfijnde verwijzingen naar onze aarde, waarvan de kenmerkende aanwezigheid diep doordringt in La Butte aux Bois.   
  
Natuurlijk kunt u bij mooi weer ook genieten van onze open air set-up met nieuwe buitenbar. Het door groen omgeven terras is dé plek om te genieten van een cocktail of klassieke Gin-tonic.