**Persbericht: 30 januari 2023**

**Ralf Berendsen viert intrede Les Grandes Tables du Monde met gewoven truffelcoquille**

Vanaf vandaag behoort restaurant Ralf Berendsen tot het selecte gezelschap Les Grandes Tabless du Monde. Die associatie verenigt meer dan 170 restaurants verspreid over 23 landen. Om die gelegenheid te vieren creëerde de chef een bijzondere creatie waarbij coquille en truffel door smaak en textuur hecht verweven zijn.

Met een gewoven truffelcoquille creatie brengt chef Ralf Berendsen van het gelijknamige twee sterrenrestaurant een hommage aan Les Grandes Tables du Monde die in 2024 zeventig jaar bestaat en waarvan het restaurant recent deel uitmaakt. De in oorsprong Franse organisatie die vandaag toprestaurants in 23 landen vertegenwoordigt, inspireerde Ralf Berendsen tot een ‘west ontmoet oost creatie’ met Dieppe coquilles en Richerenches truffel en dashi als typische excellente Franse en Japanse ingrediënten.

Hij verweeft ze met elkaar om ze als één geheel samen met truffel-dashi in eigen schelp te garen. Aan tafel haalt de chef de gewoven truffelcoquille uit de schelp om ze met een Japanse mes in één glijdende beweging in twee te snijden en op het bord te serveren met een dashi beure blanc gemaakt van kombu, katsuoboshi vlokken en gerookte Bordier boter. “Les Grandes Tables du Monde verenigt restaurants en chefs uit west en oost en vandaar die aanpak om met kenmerkende producten, smaakmakers en technieken uit Europa en Azië een gerecht te maken,” aldus chef Ralf Berendsen.

Voor chef Ralf Berendsen betekent de toetreding tot Les Grandes Tables du Monde op korte tijd opnieuw een bijzondere erkenning. Ralf Berendsen werd in 2021 door Gault & Millau gelauwerd omwille van het beste dessert van het jaar en recent in november door dezelfde gids opgewaardeerd naar een quotering van 18 op 20. Daarmee behoort restaurant Ralf Berendsen volgens die gids tot de beste 12 restaurants van het land.

 “Voor mezelf en mijn team is die erkenning door “Les Grandes Tables du Monde” toch iets apart omdat precies collega’s van toprestaurants uit diverse landen daarover hun zegje hebben”, aldus chef Ralf Berendsen. “De vereniging geeft inderdaad jaarlijks een gids uit waarin we allemaal een plaatsje krijgen maar het is de band tussen al die restaurants en de onderlinge erkenning die deze associatie voor mij en het heel ons restaurantteam zo bijzonder maakt.”

**Over Les Grandes Tables du Monde:**

Opgericht in 1954 omvat deze vereniging een selecte groep van ongeveer 170 restaurants verspreid over 23 landen die aan een aantal strenge toelatingscriteria voldoen. Daaronder is begrepen garant te staan voor excellente keuken en met bijzondere aandacht voor gastvrijheid de restaurantbeleving in vaak legendarische, prestigieuze of bijzondere settings te versterken.

**Over restaurant en chef Ralf Berendsen:**

Ralf Berendsen gaf in 2021 zijn naam aan het voormalige restaurant La Source waar hij inderdaad sinds april 2011 de leiding heeft. Deze naamsverandering gold als een erkenning voor zijn prestaties om gedurende tien jaar aan het restaurant, onderdeel van het 5 sterren Superior hotel La Butte aux Bois, een eigen identiteit en passende uitstraling te hebben geven. Ralf Berendsen behaalde in 2013 een eerste Michelinster (Belux gids 2014) en in 2017 een tweede Michelinster (Belux gids 2018). Tegelijkertijd was de naamsverandering de bevestiging van een duurzame samenwerkingsovereenkomst. Het restaurant kreeg eveneens in samenspraak met chef Ralf Berendsen een andere look & feel waarbij zowel sfeer als comfort nog aanzienlijk aangepast werden in optimale symbiose met zijn culinaire identiteit. Eigenheid die restaurantmanager Kevin Gijsembergt en sommelier David Aerts vanuit hun respectieve functies mee vorm en inhoud geven.

**Ralf Berendsen, Paalsteenlaan 90, 3620 Lanaken, open voor lunch en diner van woensdag tot vrijdag en voor diner op zaterdag,**

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

**Tel. : 089 73 97 70**

Wil u kennismaken met de truffelcoquille en de keuken van chef Ralf Berendsen, dan reserveer ik graag een tafel voor 2 personen in restaurant Ralf Berendsen.

**Perscontact:** Mireille Schepers, mireille@mediatexture.be tel.: +32 496 86 35 71