

Aen de Kerck
VAN
MELVEREN

R E S T A U R A N T

AEN DE KERCK
ST-GODFRIEDSTRAAT 15-21
3800 SINT-TRUIDEN
TEL 011/68.39.65 - WWW.AENDEKERCK.BE

ODE AAN VERGETEN FRUIT

Welkom in de groene long van Haspengouw. In Sint-Truiden ontvangt chef-kok Arnout Coeme je van harte in het restaurant Aen de Kerck van Melveren, een kasteelhoeve uit 1556. Op een deel van de aanpalende landerijen, die vader Jacques Coëme samen met het onroerend goed in 1989 aankocht, is een biologische fruitboomgaard aangeplant met iets meer dan 150 hoogstammige appelbomen, perelaars, pruimelaars, kerselaars en kriekenbomen. Het gaat voornamelijk om vergeten variëteiten die commercieel niet interessant zijn maar die aardige keukenresultaten opleveren. Toch gaat chef-kok Arnout in zijn traditionele Franse keuken met eigentijdse accenten zeer gedoseerd om met zijn rijke voorraad aan fruit. Arnout Coeme: "Ook al heb ik hier achter mijn keuken gigantisch veel fruit ter beschikking, toch wil ik in mijn bereidingen slechts subtiele fruitige accenten aanbrenge. Van de appels en peren maken we vruchtensap dat de basis vormt voor ons aperitief van het huis."



Tekst: Adinda Heyvaert
Foto's: Aen de Kerck