



Texte et photos: Paul Beelen; Avec la collaboration du restaurant De Kolentip, Maasbracht

# CUISINER À BORD AVEC LA L\*O\*G

L'ASSOCIATION NÉERLANDAISE DES PROPRIÉTAIRES LINSSEN L\*O\*G EST UNE ASSOCIATION ACTIVE QUI PROPOSE CHAQUE ANNÉE UN PROGRAMME D'ACTIVITÉS DIVERSES À SES MEMBRES. CE PRINTEMPS, UN ATELIER « CUISINER À BORD » A ÉTÉ ORGANISÉ À LINSSEN YACHTS À MAASBRACHT SOUS LA DIRECTION DU CHEF RIK OPSTALS DU RESTAURANT DE KOLENTIP À MAASBRACHT.

L'atelier a débuté sur le « Upper Deck » dans le show-room renouvelé de Linssen Yachts par une réception informelle avec le café et une véritable tarte limbourgeoise. Les membres de l'association, qui bien sûr ne se rencontrent pas chaque jour, avait beaucoup de choses à se raconter. Parmi les thèmes souvent abordés, les expériences de l'année dernière et les intentions (de navigation) pour cette année.

## RESTAURANT DE KOLENTIP - MAASBRACHT

L'atelier était placé sous la direction du restaurant De

Kolentip, un restaurant synonyme de gastronomie et de bon sens qui travaille avec des producteurs, des entrepreneurs et des fournisseurs de la région afin d'utiliser autant que possible des produits régionaux de saison biologiques. Déjeuner, high tea, dîner, ou simplement une tasse de café sur la terrasse en bord de Meuse, tout est possible.

Pour l'occasion, le chef Rik Opstals et le propriétaire du restaurant, Danny Meijers, se sont rendus à Linssen Yachts pour animer cet atelier. La présentation du plat, des ingrédients et des matériaux utilisés a eu lieu dans le

show-room. Les membres sont ensuite montés à bord de deux yachts Linssen dans le port du chantier naval afin d'y préparer les plats sous la direction du chef. Tandis qu'un vent de printemps particulièrement froid soufflait à travers le port, les membres étaient assis bien au chaud avec un verre de bon vin pour écouter attentivement le chef. Selon les mots de ce dernier, « Bien manger ne doit pas être difficile ni prendre beaucoup de temps. Souvent ce qui compte, c'est la simplicité des plats et la fraîcheur des ingrédients ». Le plat principal a été la preuve de cette simplicité. « Si l'on regarde les ingrédients - loup de mer, fenouil, pommes de terre, tomates et safran - on se dit que tout le monde les a déjà utilisés, à l'exception peut-être du safran. Mais c'est précisément de la préparation de chaque élément séparé que vient la finesse qui permet de faire ressortir tous les goûts. »

Étant donné que le temps manquait pour préparer tous les plats pour les 20 membres, il a finalement été décidé de servir le plat au restaurant De Kolentip, à un jet de pierre de Linssen Yachts.

Nous nous remémorons une après-midi instructive et pleine de saveurs, un événement à rééditer !



**KOLENTIP**

**RESTAURANT DE KOLENTIP**

Danny Meijers

Tipstraat 8, Maasbracht

Tél. : +31 (0)475 - 55 91 33

[www.kolentip.nl](http://www.kolentip.nl)

[info@kolentip.nl](mailto:info@kolentip.nl)

La cuisine professionnelle du restaurant De Kolentip à Maasbracht



**entrée**

*Rôti de seau mariné,  
crème au pesto, huile de poisson  
fumé, roquette, parmesan*



**plat principal**

*Loup de mer, fenouil, pommes de terre  
confites, tomate, safran*



**dessert**

*Mousse au chocolat, orange (sanguine),  
sabayon de vanille*



Profiter ensemble du produit fini.

