

Tour culinaire

Vlamingen reizen om te eten. Wie ooit een gelato at op een Italiaans pleintje, een pastis dronk op een Frans terras of van een whisky nipte in de Highlands weet dat ze daar nóg beter smaken. Deze zeven culinaire vakanties brengen je gegarandeerd in hogere sferen.

Tekst: Sophie Allegaert

Op stap met de chef: van Abruzzo tot Umbrië

Luc De Pauw is kok, runt in Hasselt zijn eigen traiteurszaak en weet als geen ander wat lekker is en waar je het beste van het beste vindt. De chef gaat op zoek naar kleine ambachtelijke familie zaken die gedreven worden door passie. Daarom organiseert hij verschillende keren per jaar culinaire avonturen in Italië en Frankrijk, met in zijn kielzog telkens een groep van twaalf tot maximaal achttien foodies. Dat doet hij steevast in het voor- of najaar, kwestie van te genieten van de voordelen van het laagseizoen: minder volk én lagere prijzen. Hij neemt je vier à vijf dagen mee op sleeptouw naar dé lekkerste plekken. Van een artisanale bakker en een kleine olijfboer over een truffelspeurder en een ambachtelijke kaasmaker tot een wijn-

domein waar je al degusterend de dag afsluit. Het blijft niet bij proeven, je steekt ook zelf de handen uit de mouwen. Luc plant immers altijd een kookles bij een lokale chef. Logeren doe je in kleine luxehotels of agriturismo's en 's avonds geniet je steevast van een gastronomisch diner, lokale wijnen inbegrepen. Een minibus met chauffeur voert je van de ene lekkere plek naar de andere en tussen-door bezoek je uiteraard ook de nodige bezienswaardigheden. In mei trekt Luc naar Veneto, in juni staan Abruzzo en Umbrië op het programma (mét een diner in een befaamd sterrenrestaurant), in het najaar zijn Puglia en opnieuw Umbrië aan de beurt. Vanaf € 1.700 per persoon voor een trip van 5 dagen, alles inbegrepen. Info: brontolo.be