

restaurant

LA PROVENCE

persbericht

Sterrenrestaurant zet kroket op menu

La Provence in Driebergen viert veertig jarig bestaan

Sterrenrestaurants en kroketten, het lijkt niet de meest voor de hand liggende combinatie. Toch zet patron André van Alten van La Provence uit Driebergen de kroket weer op het menu. Een speciaal menu, dat wel. En natuurlijk zelfgemaakt. Met de kalfskroket – en vele andere Bistro klassiekers – viert het restaurant haar veertig jarig bestaan.

Weinig sterrenrestaurants zullen een geschiedenis kennen als La Provence in Driebergen. Het etablissement ontwikkelde zich letterlijk van cafetaria naar restaurant met ster. De kroket is voor La Provence dan ook niets nieuws. Jarenlang werden de huisgemaakte (kleine) gerechten verkocht aan de Hoofdstraat in Driebergen. Eerst in de slagerij van de opa van chef-kok André van Alten, daarna via een automatiek in het huidige pand en sinds 1962 in het cafetaria dat veel oudere inwoners van Driebergen vast nog wel kennen.

De wortels van het huidige restaurant liggen in 1974. Dat was het moment waarop Anton van Alten, de vader van André, aan de Hoofdstraat een Bistro begon onder de naam La Provence. “Mijn vader was een Francofiel. Koken zat hem in het bloed,” vertelt André. Met zijn passie voor de Franse keuken en mooie ingrediënten maakte hij de Bistro – destijds een van de eerste van Nederland – tot een bijzondere plek. “Vriendelijk, toegankelijk, Bourgondisch: je zat in die tijd bijna in de huiskamer van mijn ouders te eten.”

Sinds Bistro La Provence de deuren opende, passeerden diverse culinaire trends. Anton van Alten was een trendsetter. Zo was hij in de jaren zeventig een van de eerste met een kreeftenbak. Ook experimenteerde hij vroeg met de Nouveau Cuisine. Hij was voortdurend bezig met van nieuwe smaken en ingrediënten.

André en zijn partner Tanja Klok namen La Provence ruim veertien jaar gelden over. Tien jaar terug namen ze afscheid van de huiskamersfeer. Een open keuken en een wereldse inrichting deden hun intrede. De vriendelijkheid en toegankelijkheid bleven. “Uit eten gaan moet een belevenis zijn. Dat zit in het eten maar ook in de entourage en de persoonlijke aandacht”, stelt Tanja. De waardering van de vaste gasten was er altijd al. Een paar jaar terug kwam daar een Michelin ster bij als extra erkenning.

Het jaar 2014 staat in het teken van de rijke geschiedenis van La Provence. Met een speciaal menu worden de gerechten van weleer gevierd. In vier feestelijke gangen proeft iedereen de geschiedenis van de automatiek, het cafetaria, de Bistro en het restaurant. En ja, dat gaat letterlijk van kroket tot kreeft, kaviaar en coquille.

Einde persbericht

Noot voor de redactie, niet voor publicatie: voor meer informatie over La Provence en het menu kunt u contact opnemen met:

Tanja Klok

tel: (0343) 51 29 20

per mail: info@restaurantlaprovence.nl

Hoofdstraat 109, 3971 KG Driebergen



Cafetaria 1964



Bistro La Provence 1974



Restaurant La Provence 2014

restaurant

LA PROVENCE

Geschiedenis van restaurant La Provence in beeld



Cafetaria 1964



Bistro La Provence 1974



Restaurant La Provence 2014