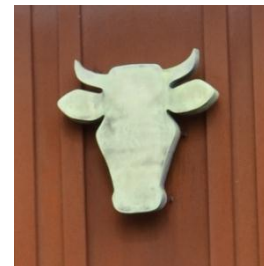




Topkwaliteit leveren met mijn Adande's...



Pieter Lonneville (°07/07/1979) is de jonge talentvolle chef van het eethuis Tête Pressée te Brugge. Na een goede leerschool bij Stefaan Couttenye in 't Hommelhof, Sergio Herman in Oud Sluis, een jaar IJsland en enkele tussenstops, werd hij chef van de Witte Raaf.

In juli 2009 opende zijn eigen zaak: Tête Pressée. Nu al een gouden palm waard voor beste restaurantconcept van België 2010

Alles zelf bereiden is de leuze. De grondstoffen worden naturel, vers en onbewerkt aangekocht. Tijdens de lunch en de avondgelegenheden kun je Pieter aanschouwen in de open keuken van de eettafel.

Je ziet alle bereidingen, stap voor stap tot op je bord.

Dag Pieter, wat betekent de Adande voor u en uw eethuis?

"Al voor dat ik mijn eethuis begon wist ik reeds wat ik wou. Enkele Adande Koellades onder mijn werktafel. Het is een niet te missen object in uw keuken. Ik heb sinds de opening van het restaurant heel weinig onderhoud gehad aan de Adande. Ze is heel overzichtelijk om te werken tijdens het soms helse servies waar alles snel moet gevonden worden om goed te functioneren. Ik speel als het ware met mijn potjes mise en place."

Wat heeft Adande reeds betekend voor uw producten?

"Ik kan zeggen dat je met de Adande een enorm voordeel haalt uit de levensduur van je producten. Mijn producten gaan veel langer mee doordat de kwaliteit wordt verlengd doordat er een constante temperatuurwaarde is. Ik heb nooit geen last meer van een koelkast of diepvries die terug op temperatuur moet komen door het vele openen. Als ik met zalfjes of pureetjes werk dan werden ze vroeger door het grote koude/warmteverschil en de schommeling in mijn koelkast heel snel zuur. Met een Adande overkomt je dit nooit meer."

Wilt u nog wat kwijt over de Adande?

"Aan de Adande kan je geen woorden vuil maken, het is top"

