

In de keuken: Orval bier

Orval is meer dan de Rolls Royce onder de bieren om te drinken. Orval laat zich dankbaar gebruiken in onze keuken: in de broodjes die we bij de lunch en het diner serveren en in onze dessertklassieker: de crème Belge.

Broodjes en dessert

Samen met onze bakker Dimitri Willemet hebben wij broodjes met Orval ontwikkeld. Deze worden speciaal en exclusief voor L'Auberge du Notaire gebakken. De basis van de broodjes is het deeg voor de 'triple alliance'. Voor onze broodjes is onder andere het water vervangen door Orval bier. Orval is, samen met sinaasappelsap, het basisingrediënt van onze dessertklassieker: de crème Belge. Deze crème serveren we met amandelcrumble en een in rode wijn gemarineerde pruim. Een aantal locals komt speciaal hiervoor bij ons eten; daarom is dit een maandelijks terugkerend dessert.



Trappistenbier

Orval is een trappistenbier dat in de abdij Notre-Dame d'Orval in de provincie Luxemburg wordt gebrouwen. De cisterciënzerabdij werd in 1132 opgericht, rond 1789 vernield en in 1926 weer opgebouwd. Het duurde tot 1932 voor het eerste bier werd gebrouwen.

Mart en Orval

Orval is Mart zijn favoriete bier. Het liefst drinkt hij een Orval die enkele jaren is gerijpt in onze kelder. Op dit moment is de abdij niet in staat aan de vraag uit binnen- en buitenland te voldoen en dus schuimen wij stad en land af om flesjes en kratjes te bemachtigen.

De legende van het etiket

Op het etiket staat een forel et een gouden ring in de bek: de illustratie van de legende over de stichting van de abdij van Orval. De Toscaans weduwe Mathilde, liet haar trouwring in de bron van het dal vallen. Ze smeekte God om hulp en opeens kwam een forel boven water met in zijn bek de kostbare ring. Mathilde riep toen uit "Dit is echt een gouden dal!" (Orval, "val d'or" betekent "gouden dal") en ze besloot uit dankbaarheid op deze gezegende plaats een klooster te stichten.

Bekijk hier een filmpje over Orval <http://www.youtube.com/watch?v=KzSNvr9SzM4>