



ALBLASSERDAM

Le Barrage

Chef-kok Marcel Hayes en zijn sous Maikel Terlouw vormen het hoofd van het keukenteam in Le Barrage. Dit kosmopolitisch ingerichte restaurant is gevestigd in het voormalige Waardhuis van Waterschap De Nederwaard, gebouwd in 1612, en ligt aan het riviertje de Alblas. Op meerdere niveaus kun je hier tafelen, vergaderen en loungen. Het is druk met gemêleerde gasten; van jong tot oud en alles daartussenin. Marcel – die het vak leerde van Paul Fagel – en zijn team koken met een klassieke inslag, maar schuwen internationale invloeden niet. Ze koken wat ze zelf lekker vinden en aangezien Marcel vindt dat koks verwende eters zijn, geven zij de gasten alleen het beste. Dat resulteert in smakelijke schotels die gul op tafel komen. Er is ook een aparte sushikaart met veel keuzes. Sommelier Wilbert van Vogelpoel adviseert graag een passende wijn uit een selectie van maar liefst 250 labels van bekende en minder bekende wijnhuizen van over de hele wereld. Pluim voor het restaurantteam dat vakkundig, snel en accuraat aan het werk is, en sinds de coronacrisis nog sterker is geworden. Eigenaar Bjorn van Dijl zegt erover: “De afgelopen maanden waren een rollercoaster aan emoties en beslissingen. We hebben een enorme samenhangigheid

en behulpzaamheid gemerkt vanuit het team. De gastvrijheid en liefde voor ons vak behouden we echt als drijfveer.”

- 📍 Dam 65, 2951 GA
- ☎ 078 740 0015
- ✉ info@lebarrage.nl
- 🌐 lebarrage.nl

Overige informatie

Keukensoort: Frans, Internationaal. Faciliteiten: aanlegsteiger, vergaderruimte, kindermenu, parkeerplaats aanwezig, private dining, rolstoelvriendelijk, serre, terras, vergaderzaal.

