

# Boeregasvryheid by sprokieshotel



Chantel Dartnell se fyn hande toor sprokiesgeregt op.

■ Christine van der Westhuizen

Die pad kronkel van die voet tot byna bo-op die kruin van die Magaliesberg en kom mens om die laaste draai, pryk die imposante The Orient-boetiekhotel se toerings soos 'n prentjie uit die 1001 Arabiese nagte-sprokie.

Anderkant sy yslike houthekke wag daar inderdaad 'n sprokieswêreld op jou, maar die outydse boeregasvryheid waarmee jy ontvang word, is eg en aards.

Die vyfsterhotel met sy twaalf luukse suites, private rolprentteater en 'n museum gewy aan Tienie Pritchard se beeldhouwerke, vertel 'n storie van reise na verre lande en eksotiese markte en van 'n liefde vir die versameling van mooi goed.

Dit is in die Francolin-bewaringsgebied geleë wat deel is van die Krokodilriviervallei en staproetes om die hotel laat jou pad kruis met wildebeeste, sebras, rooibokke, blesbokke en steenbokke, asook dassies en yster-varkies.

Die eienaars, Cobus du Plessis en Mari Dartnell, se reise na veral Noord-Afrika en die Ooste het hulle met 'n skatkis van handgekerfde houtdeure, hemelbeddens, meubels en kunswerke gelaat.

Toe Mari se dogter, Chantel, in 2002 van Londen terugkeer waar sy as commis-sjef gewerk het, wou sy haar eie restaurant oopmaak.

"Ons het hierdie stuk grond gehad, waar 'n vyfslaapkamerhuis gestaan het, maar niemand het dit gebruik nie. Ek het voorgestel dat ons dit in 'n hotel met



Alles op dié bord is eetbaar. Nuut op Restaurant Mosaic se lentespyskaart is gerookte salmmedaljons omring met blomme en kruie, varsgepluk uit die restauranttuin. Bestel dit by sy naam: Amuse Bouche.

Foto's: LISA HNATOWICZ

'n restaurant omskep," vertel Chantel. Vir haar was dit 'n droom wat waar geword het.

"Ons het die argitek mal gehad, maar Chantel het 'n baie duidelike prentjie in haar kop gehad van hoe dit moet lyk," vertel Cobus.

Dié aandag aan detail sien gaste ook aan die skeppings wat aan hulle voorgesit word – nie 'n blommetjie is uit sy plek nie.

Blommetjies, ja, want Chantel gebruik organiese, tuisgekteekte blomme en kruie met oordadigheid in haar etes.

"Dit is verstommend wat die natuur ons bied, reg onder ons neuse. En nie net as kos nie, maar ook as medisyne. Het jy geweet vyf viooltjieblommetjies neem 'n hoofpyn weg?"

Chantel het by die Pro Arte Al-

Pienk sjampanje-en-bessie-genot proe net so lekker as wat dit mooi is. Dit is ook 'n nuwe gereg op Restaurant Mosaic se lentespyskaart.



phenpark-skool in Pretoria gematrikuleer, toe die enigste hoërskool wat hotel-en-spyseniering as vak aangebied het. Daarna het sy by die Prue Leith College of Food and Wine gestudeer voordat sy 18 maande lank Londen toe is.

Restaurant Mosaic se verskeie

pryse sluit in die Eat Out-tydskrif se vyfde beste restaurant in Suid-Afrika en Platinum Fine Dining-akkreditasie van American Express.

■ The Orient-hotel is op die R104 geleë, 20 km van Pretoria en sowat 2,5 km van die R511-kruispad. Draai af waar die rig-



'n Hoekie by die hotel se swembad.

Foto: CHRISTINE VAN DER WESTHUIZEN

tingwyser sê Elandsfontein/The Orient en volg die pad verder. Meer inligting is by [www.the-orient.co.za](http://www.the-orient.co.za) of [www.restaurantmosaic.co.za](http://www.restaurantmosaic.co.za). Bespreek by ☎ 012 371 2902.