

Perfeksie op 'n bord

In The Orient Hotel en die Restaurant Mosaic ontsnap jy na 'n luukse wêreld waarin jy alles wat uitsonderlik vir die gees én vlees is, kan beleef, skryf **Liezel de Lange**. Hiér is niks gewoon nie.

Met die intrapslag word jy begroet deur dramatiese Marokkaanse argitektuur en 'n lowergroen tuin, 'n uitstekende versameling Suid-Afrikaanse kuns en oudhede uit eksotiese lande, asook een van die land se voorste sjefs.

Dis wat jy aantref by dié boetiekhotel en fynproewersrestaurant in die Francolin-bewaringsgebied in Elandsfontein, sowat

'n uur se ry vanaf Pretoria en Johannesburg. Chantel Dartnall, wat die septer in die kombuis swaai, is al twee maal as Suid-Afrika se sjef van die jaar bekroon. Haar Restaurant Mosaic is die enigste wat deurlopend EatOut Mercedes-Benz se lys van top-tien-restaurante haal, wat nie in die Wes-Kaap is nie.

'n Fees vir die oog

Elke tapyt, meubelstuk, skildery, silwer-



Chantel Dartnall is al twee keer as Suid-Afrika se sjef van die jaar bekroon en haar Restaurant Mosaic pryk jaarliks op EatOut Mercedes-Benz se lys van die toptien restaurante in Suid-Afrika.

| FOTO: PETRO VAN DER WESTHUIJZEN

en porseleinstuk in die geboue is met die hand uitgesoek en fyn beplan om tot die atmosfeer by te dra.

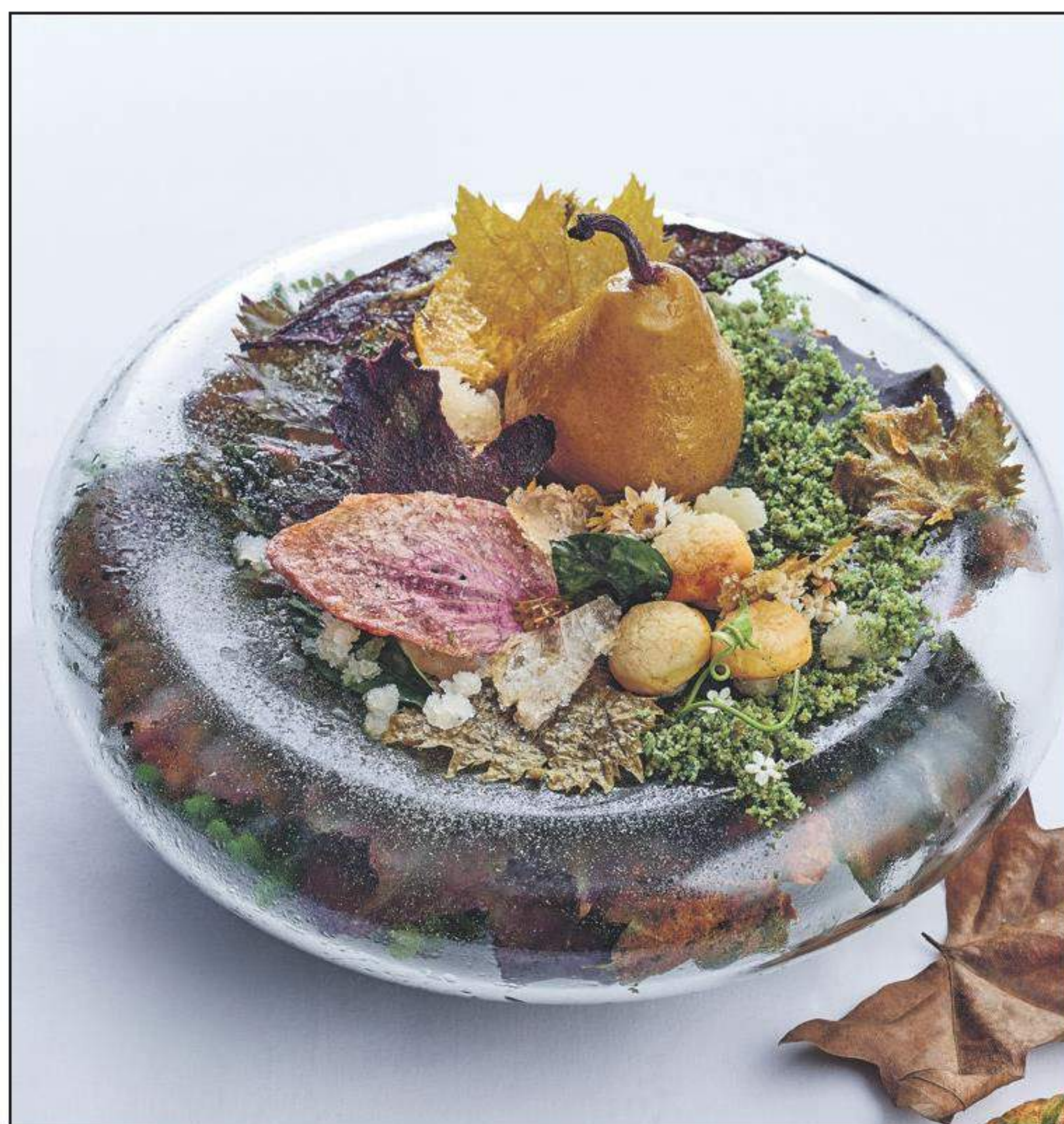
In die Tiffany, die private eetkamer, pryk skilderye deur Adriaan Boshoff en elders sal jy werke van onder andere Errol Boyley, Alexander Rose-Innes en Conrad

Theys aantref.

Neffens die hotel is 'n museum wat aan die beeldhouwerke van Tienie Pritchard opgedra is. In die sjiek sjampanjekroeg kan jy aan van die wêreld se voorste borrels teug terwyl jy die Pierneef teen die muur bewonder.



Die hotel en restaurant is ryklik versier met skilderye, tapyte, ornamente en handgemaakte teëls. Veral die restaurant se dekor is geïnspireer deur die Oostenrykse kunstenaar Gustav Klimt en die Jugendstil-beweging.



Eerste ryp, oftewel herfs op 'n bord: Alles op dié spesiale glasbord is eetbaar, selfs die “gras”, blommetjies en herfsblare.

Mari Dartnall vertel hulle beplan om 'n hele nuwe kunsmuseum te bou sodat hul uitsonderlike kunsvorsameling na behore (en volledig) uitgestal kan word.

Die hotel se nege luukse suites pryk met name van eksotiese plekke, soos Konstan-



Die sop van die dag is 'n blomkoolsop wat oor brusselse spruitjies gevul met pâté de foie en swart périgord-truffel gegiet word.

tinopel, Udaipur en Marrakesj, en elkeen is versier met antieke skatte uit die betrokke lande.

So fyn is hul oog vir detail dat tot die oorsprong van die boeke in die betrokke kamer by die tema pas.

Tye en pryse

Die Restaurant Mosaic bied gereeld spesiale etes en geleenthede aan waar onder meer wyne van oor die hele wêreld geproe kan word.

Die suites kos tussen R2 800 en R4 000 per nag en sluit 'n fynproewersontbyt in. Die restaurant is van Woensdae tot Saterdag oop vir middag- en aandetes, en Sondag vir middagete.

Die Grande Dégustation-spyskaart kos R1 250 per kop en nog R585 vir die sommelier se wynkeuses. Die kleiner Market Dégustation-spyskaart kos R850 vir vyf gange en R460 vir die wyne.

■ Kry meer besonderhede by www.the-orient.net of kontak hulle by 012 371 2902/3/4.

'n Fees vir die mond

As jy jou klaar verkyk het aan al die mooigoed, is dit tyd om by die wyn uit te kom. In die kelders onder die hotel is meer as 25 000 bottels wyn, en die wynlys is so dik soos 'n Johannesburgse tele-

foonlys van ouds. Sou die keuses jou oorweldig, kan jy jou verlaat op die aanbevelings van Germain Lehodey, die Franse sommelier. Hy werk vir elk van die vasgestelde spyskaarte 'n wynlys uit.

En dan, dan kom die kosteater.

Hier kry jy nie bloot uitsonderlike geregte wat ongelooflik mooi aangebied word nie - elkeen van die sewe gange op die Grande Dégustation-spyskaart is 'n kunswerk wat jou meevoer na presies die plekke wat Chantel uitbeeld.

Ek oordryf nie - by die tafels rondom ons het almal eers gou 'n selfoonfoto van die bord geneem en dit 'n tyd lank betrag voordat hulle versigtig weggeval het.

Benewens die “amptelike gange” is daar ook drie amuse-bouches, oftewel “geskenkies uit die kombuis”, wat in dié ronde paddaboudjies en kwarteleiers ingesluit het.

Die eerste amptelike gang is die Getypoel: salm-ceviche met onder meer kaviaar en seewierslaai in 'n helder jellie. Dit ruik, proe en lyk soos die see, van die eerste hap af is jy met vakansie . . .

Daarna kom Seemis in 'n waas van “rook en skuim” by die tafel aan. Die kreefstert en kammossels met saffraan voer jou mee na vroegoggend op die strand waar die mis begin lig en die branders wit bolle skuim agterlaat.

Een gereg ná die ander slaan jou asem weg totdat die “Eerste ryp” voor jou beland. Dis herfs op 'n bord met onder meer 'n geposjeerde peer, die vrug in nog vele ander gedaantes en wit sjokolade.

Hierdie gereg is geïnspireer deur Chantel se wandelings in hul vrugteboorde.

Uiteraard word dié ete nie met 'n peperment afgesluit nie - 'n hele reeks happies, waaronder karameltoffies, stokkielekkers, makrolletjies en bruintjies is jou laaste bederf vir die aand.

Die vasgestelde spyskaarte by die Restaurant Mosaic word seisoenaal aangepas. Ons het die voorreg gehad om aan die Tabula rasa ('n skoon begin), oftewel die herfs-winter-spyskaart, te smul.

Chantel begin die vorige seisoen al aan haar nuwe spyskaart werk en put inspirasie uit haar omgewing en haar reise.

Elke gereg word haarfyn beplan en herhaaldelik getoets voordat dié uitsonderlike sjef perfeksie op jou bord voorsit.

■ **Rapport het die hotel en restaurant op uitnodiging besoek.**