

Verslag van het zomerfeest (17/07/2025)

Het traditionele “Zomerfeest” ging terug door in het parochiaal centrum van het pittoreske Lozer, waar genieten en gezelligheid steeds troef zijn. Dit kleine dorpje kan toch wel praten op een rijk verleden met tal van beschermde monumenten. Het landelijke kerkje met zijn omhaagd kerkhof, de grafkapel van de lokale adellijke familie, een merkwaardig boscomplex, unieke dreven, historische plattelandshoeven, een romantisch kasteel naast bijhorend landschapspark in Engelse stijl met vijvers en een typisch neerhof behoren tot het culturele erfgoed. De familie della Faille d’Huysse is al sinds de 17^{de} eeuw de illustere bezitter van het kasteeldomein en van vele eigendommen. Ze speelde een belangrijke rol in het plaatselijk politieke, kerkelijke en caritatieve leven. Onder meer is het gebouw waarin onze eterij plaats vond haar verdienste. Maar liefst 64 enthousiaste leden kwamen uit hun kot met bakken goesting en schreven zich in voor dit festijn. De dag voordien waren de bestuursleden en helpende leden al druk bezig de aperitief- en diningtafels te plaatsen, de drank te koelen en de zaal feestelijk te decoreren. Rond 12u begonnen de kurken te knallen en de gezellige drukte toe te nemen. De ijs gekoelde bubbels “Duc de Foix Brut”, een mousserende fruitige wijn met een pittige crispy toets en een zacht mondgevoel, lieten zich zeer vlot drinken. Terwijl we van onze hemelse apero genoten, vulden kruidige aroma’s het zonnige terras wat onmiddellijk onze honger aanscherpte. De hartige hapjes als een symfonietapenade van diverse tomaatjes met een

krokante kaasstengel, een gehaktballetje in een Oosterse coulis, een spiesje van scampi in Italiaanse kruiden en een bordje kaaskoekjes verwendeten onze smaakpapillen. De sfeer begon er al goed in te komen en iedereen vond gemakkelijk een plaatsje naar zijn zin aan de mooi gedecoreerde tafels. Traiteur Jurgen en zijn vrouw uit Elsegem serveerden ons culinair vergeten vleessoorten als traag gegaarde Procureur en een edel stuk Pluma-varkensvlees naast uren lang gesmoord buikspek, sappige chipolata, mager kalkoenfilet gebraad, sappig varkenshaasje en zalmfilet met allerlei fijne kruiden. Dit alles vulden ze aan met knapperige frietjes en verschillende kleurrijke verse groentjes als tomatenpartjes, geraspte wortelen, komkommers, pennepasta en pestorijst met zongedroogde tomatensnippers. Aangepaste koude en warme sausjes als divers cocktailmayo’s alsook béarnaise-, champignon- en Bordelaisesausen vervulde het geheel. De lekkere wijntjes, een frisse en levende witte “Saint-Bris” boordevol fruit en doorspekt met de nodige mineraliteit alsook een rode “Champauvins”, een genereuze Côtes-du-Rhône met aroma’s van zwarte kersen en een mooie fraîcheur in de afdronk, lieten zich best vlot genieten in een amicale sfeer. Uiteraard was met de zomerse temperaturen plat en bruisend water als een biertje voorzien. Als toetje kregen we een tiramisu met speculoos. Het geheel sloot af met koffie en een hazelnootbeignetje en een lekker pasté de Bellém. Iedereen ging supertevreden huiswaarts.



Christine Vandekerckhove, verslaggever en clubfotografen Marijke en Lieve