

# L'Air Du Temps in Liernu



# L'Air Du Temps in Liernu

## Sterren voor de chef & de architectuur

Te midden van het platteland van Haspengouw cultiveert chef Sang Hoon Degeimbre een moestuin van meerdere hectaren, waarvan hij de producten gebruikt in zijn tweesterrenrestaurant. We bevinden ons in Liernu, in een oude vierkantshoeve die typisch is voor de streek. Voor de verbouwing wou het restaurant zich nog meer op de tuin richten met een nieuwe ruimte. Een 23 meter lange glazen gevel maakt zichzelf

onzichtbaar en zorgt voor een innige verbinding van de gasten met de natuur.



De locatie is uniek, net als de nauwgezet toegepaste filosofie van de chef. Tachtig procent van wat er wordt gekookt, wordt ter plaatse geproduceerd volgens de principes van de biodynamische landbouw. Wat niet uit de moestuin komt, komt van zorgvuldig geselecteerde lokale producenten. In de keuken geldt het 'zero waste' principe en worden ook andere chefs opgeleid in een toekomstgericht, afvalvrij koken.

De architectuur spiegelt de keuken van Sang Hoon Degeimbre: compromisloos verankerd in het land, authentiek en open voor de natuur. Toen hij het gebouw had aangekocht, had de chef-kok zich een glazen zaal in de tuin voorgesteld. Het is een goede zaak geweest om het concept te laten rijpen. Nu heeft dit project een veel betere oriëntatie. De zaal ligt bijna langs de volledige zuidkant van de oude hoeve, met slechts twee rijen tafels, zodat alle gasten zich 'in de tuin' kunnen voelen.

## Het mooiste glas is niet zichtbaar

Architect Catherine Pigneur: "We wilden een panoramisch uitzicht hebben op de moestuin. Je buiten voelen terwijl je binnen zit. Hiervoor moest het glas onzichtbaar zijn. Er zijn geen duidelijk zichtbare verticale profielen. De grote beglazingen zijn van begin tot einde geplaatst met alleen boven- en onderprofielen, die evenmin zichtbaar zijn. Op vloerniveau zijn ze gelijk met het tapijt en aan de bovenkant verdwijnen ze in het

plafond.



Op het plafond van de zaal zijn verticale houten latten in een golfpatroon gemonteerd om het akoestische comfort te garanderen. Ze lopen buiten door in het grote overkragende dak om oververhitting tegen te gaan. Deze continuïteit versterkt het 'onzichtbare' karakter van het glas.

Overdag is het uitzicht altijd adembenemend. 's Avonds kan men door de aangepaste verlichting de tuin zien en wordt reflectie vermeden. Vóór elk gebruik van de zaal worden alle sporen van insecten die tegen het glas botsen zorgvuldig verwijderd zodat het glas echt onzichtbaar blijft.

## Een streling voor de smaak en het oog

Gezien de oriëntatie was [zonwering](#) niet alleen bepalend voor de architectuur maar ook voor de keuze van de [COOL-LITE XTREME 60/28](#) beglazing van **Saint-Gobain Building Glass**. Deze garandeert een sterke zonwering (zontoetredingsfactor van 0,28) en een hoge lichttransmissie (TL = 60%). Om een constante aangename temperatuur in de ruimte te handhaven, wordt koude of warme lucht langs de beglazing geblazen. De beneden- en bovenwaarden van de temperatuur werden nauwkeurig ingesteld om glasbreuk te voorkomen. De hittegolf temperaturen die we deze zomer hebben meegemaakt, tonen dat die configuratie goed zit.

Last but not least: de project opvolging, om een te lange sluiting van het restaurant te vermijden. Na een eerste fase tijdens de jaarlijkse vakantie, waarin de vloerplaat werd gestort, werd de uitbreiding gebouwd vanaf januari tot de opening in april, zonder dat het restaurant meer dan 3 weken moest sluiten. Het overkragende dak vereiste speciale middelen om de 5 beglazingen - 4 m breed en 2,7 m hoog – eronder te plaatsen. De plaatsing van de beglazing werd uitgevoerd door het gespecialiseerd bedrijf [Saint-Gobain Boermans Construct te Hasselt](#)

, een belangrijke troef voor een goede installatie.



De voormalige restaurant zalen worden nu gebruikt voor het onthaal van gasten en het aanbieden van het aperitief. Je kan er de zorgen van alledag achter je laten vooraleer de wereld van de grote zaal en de tuin zich onthult. Deze architecturale uitbreiding zorgt voor een totaal andere beleving. In harmonie met de natuur eet je niet meer op dezelfde manier. Je smaakpapillen zijn al geprikkeld door de inhoud van de borden, je ogen gaan wijd open bij het zien van de natuur ... om misschien, al is het maar in een oogwenk, de filosofie van de chef te vatten.

Als de nieuwe restaurantzaal beslist een bezoek waard is, geldt dat eveneens voor de transformatie van de oude schuur door Catherine Pigneur, waar gastenkamers werden gemaakt. Je vindt er dezelfde aandacht voor authenticiteit en dezelfde houten latten boven de bedden. In 21 jaar tijd is L'Air du Temps uitgegroeid tot een bedrijf met een twintigtal medewerkers in Liernu dat klanten een totaalbeleving biedt.

## Welk type glas werd gebruikt?

Saint-Gobain Building Glass



COOL-LITE XTREME 60/28

[Vind een verdeler](#)



[Zonwerend glas](#)

## **COOL-LITE XTREME 60/28**

Verkrijg controle over de warmte en ga voor optimaal thermisch comfort in uw woning of kantoor. Het zeer selectieve zonwerend glas COOL-LITE XTREME 60/28 en COOL-LITE XTREME 60...