**LOUWS’ ZOMERRESTAURANT TIMMERFABRIEK  
OPENT 27 JUNI VOOR VIJFDE KEER**



**Louws' Lustrum**

Voor het vijfde jaar op rij openen chef Michel Louws en gastvrouw Marianne van Ombergen 27 juni a.s. hun zomerrestaurant in de Timmerfabriek te Vlissingen. Van donderdag tot en met zondag serveren zij enkele hoogtepunten van voorheen, maar met name nieuwe culinaire innovaties en een mooie, nieuwerwetse wijnkaart. Het restaurant biedt elke avond plek voor zo'n 80 gasten. Vanwege de stijlvolle en stoere industriele locatie voelt het restaurant groots zonder aan intimiteit te verliezen.

**Samen delen**

Om zoveel mogelijk van de kleurrijke keuken te proeven komen alle gerechten op de kaart in vier gangen op tafel voorbij, gemaakt om te delen met je tafelgenoten. Louws kookt puur en creatief en werkt alleen met topproducten, als mogelijk lokaal. Vega, vis en vlees. En voor die laatsten geldt: ze komen alleen het kookvertrek in als ze een goed leven gehad hebben. Het menu wordt gedurende het seizoen vernieuwd, dus zal telkens een verrassing zijn.

**Chef Louws**

Michel Louws komt uit Biggekerke. Hij verdiende z'n culinaire sporen wereldwijd, als sterren chef bij 't Veerhuis en later bij de prestigieuze Huka Lodge in Nieuw-Zeeland. Tevens het land waar chef Louws nog altijd woont. Toch komt hij elke zomer met veel plezier terug naar 'het echte' Zeeland, zoals ook dit seizoen.

Louws: "Het is fantastisch weer in deze prachtige, industriële setting te kunnen experimenteren met mooie spullen, van leveranciers die ik veelal heel mijn carrière ken. De locatie en het concept blijven ongewijzigd, het menu zelf zit echter tjokvol verrassingen en primeurs! Wat dacht je van een zeer oude jenever bij de kaas? De rest verklap ik nog niet..."

**Trouw team**

*Never change a winning team* zeggen ze aan d'n verre overkant. Ook dit jaar staat Louws met het kwartet van Chef Peter Whaley uit London en lokale pilaren Remco Elshout en Wouter van Hees in de Timmerkeuken. Gastvrouw Marianne verwelkomt je deze zomer weer graag, en wie weet schenkt ook Michel's moeder Anneke je dit jubileumjaar een mooi glas in.

**Bestemming Timmerfabriek**

De tijdelijke explotaitie van BOEi van de Timmerfabriek startte in 2011. In 2018 was er sprake van definitieve plannen voor de herontwikkeling van het pand. Vooralsnog is het nieuwe bestemmingsplan niet verder tot uitvoering gebracht, waardoor de Timmerfabriek nog altijd als evementen- en restaurantlocatie gebruikt kan worden.

**Handige informatie**

Open van 27 juni tot en met 15 september 2019; donderdag t/m zondag vanaf 18:00 uur  
Voor 49,50 euro krijg je per tafel 12 verschillende gerechten om te delen

Reserveren is aanbevolen en kan via: [www.timmerfabriekvlissingen.nl](http://www.timmerfabriekvlissingen.nl/)

--------------------------------------------------------------------------------------  
*Persfoto's te downloaden via:* [*https://we.tl/t-VekirGUl8u*](https://we.tl/t-VekirGUl8u) *Voor vragen over dit persbericht: Louk Peperkamp | 0629215750*