



Dieric Bouts Festival

Dieric Bouts (ca. 1410-1475) mag je gerust in één adem noemen met Jan Van Eyck of Rogier Van der Weyden. Hij is één van de **belangrijkste Vlaamse Meesters**. Waarom Bouts in zijn tijd al een echte spraakmaker was? Hij was een van de eerste kunstenaars uit de Noordelijke Nederlanden die het **wetenschappelijke lijnperspectief** succesvol hebben toegepast. Hij was een krak in **landschapscomposities** die de toeschouwer meenemen tot in de verte. En het zijn écht nieuwe horizonten want Bouts bouwt ongeziene, verbeeldingsvolle werelden. De schilder speelde ook in op het **succes van de devotieportretten**: een meer persoonlijke geloofsbeleving waarbij het voorbeeld van Christus als levensleidraad geldt.

Zijn werken zie je in topmusea zoals het Louvre in Parijs, het Prado in Madrid, The National Gallery in Londen, het Fine Arts Museum Of San Francisco en de Alte Pinakothek in München. In de Leuvense **Sint-Pieterskerk** zijn nog twee meesterwerken van Bouts te zien. **Het Laatste Avondmaal** en **De marteling van de Heilige Erasmus**. Deze twee topwerken verhuizen tijdens het stadsfestival tijdelijk naar M Leuven voor de grote overzichtstentoonstelling over Dieric Bouts.

Waarom keert Bouts terug naar Leuven?

Kan een schilder uit de 15de eeuw vandaag nog jouw blik op kunst en cultuur verruimen? Wél als je Dieric Bouts heet. Deze toonaangevende Leuvenaar en Vlaamse Meester inspireerde de programmamakers van het stadsfestival om vernieuwende concepten te bedenken. Met New Horizons als rode draad zal je heel uiteenlopende kanten van kunst en cultuur zien én beleven. Wie openstaat voor nieuwe horizonten zal dit najaar in Leuven 4 maanden lang verrast worden.

Dieric Bouts Menu

*Chef Steppe van feestzaal De Jacht liet zich inspereren door de gewassen en ingrediënten die in de periode van Bouts voorradig waren.
Ontdek hieronder en proef Bouts op je bord.*



Ontvangst (+/- 1 uur)

Cava, huisaperitief, fruitsap à volonté
Borrelhapjes op de receptietafels
2 smaakmakers van de Chef (warm en koud)

Voorgerecht

Kippenpasteitje (warm) met kaneel - abricos - peer - ei - kruidige koolsla
Of
Zalmpasteitje (warm) met komijn - citroen - peer - ei - kruidige koolsla

Soep

Bospaddenstoelensoep met peterselie

Hoofdgerecht

Traag gegaarde lamsschouder - amandelnoten, specerijen, gember en kaneel gekookt in wijn - gestoofde knolgroenten - aardpeer

Dessert

Kaastaart met saffraan en compote van appel en peer

Dranken

Tot voor het dessert (à volonté)

Rode en witte wijn

Plat en bruisend water

Frisdranken

Pils

Vanaf het dessert (à volonté)

Koffie en thee met huisgemaakte koekjes

Dranken per consumptie betalend

Wijn, waters en frisdranken en pils vanaf het dessert

Zware bieren altijd

Prijs per persoon

Prijs per volwassene 3-gangen (voorgerecht of soep): € 75

Prijs per volwassene 4-gangen (voorgerecht en soep): € 80

Huur zaal één dagdeel: € 250

(BTW, en bediening inbegrepen)

(excl. extra dranken)

