



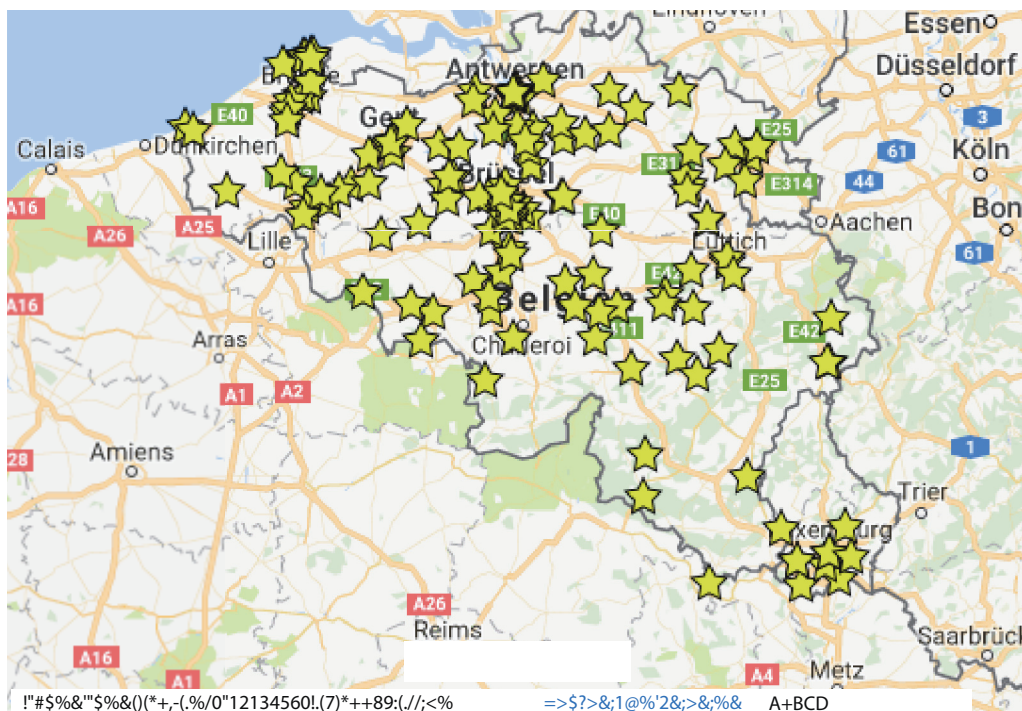
Denk aan het milieu. Denk na voor je print!

The Jane van Sergio Herman blijft op 2 Michelinsterren steken

redactie

21/11/16 - 17u27

! "\$ % & ' () * + , - . / : ; < = > ? @ [\] ^ _ ` { | } ~ ¡ ¢ £ ¤ ¥ ¦ § ¨ © ª « ¬ ® ¯ ° ± ² ³ ´ µ ¶ · ¸ ¹ º » ¼ ½ ¾ ¿ À Á Â Ã Ä Å Æ Ç È É Ê Ë Ì Í Î Ï Ñ Ò Ó Ô Õ Ö × Ø Ù Ú Û Ü Ý Þ ß à á â ã



Twee sterren in twee jaar, de opmars van The Jane in Antwerpen leek niet te stuiten. Helaas heeft topkok Sergio Herman niet voor een absolute stunt kunnen zorgen door zijn derde ster in evenveel jaar te pakken. In de nieuwe Michelinids blijft The Jane op twee sterren steken. België heeft er wel elf nieuwe sterrenrestaurants bij. Maar er verdwijnen ook zes restaurants uit de gids, waaronder driesterrenrestaurant De Karmeliet in Brugge. Er blijven nog twee driesterrenrestaurants over in België nadat de Michelinids afscheid moest nemen van De Karmeliet, het toprestaurant in Brugge dat al 20 jaar op rij bekroond was met drie sterren. Chef Geert Van Hecke sloot vorig jaar de deuren en daarmee verdwijnt een stukje Belgische culinaire geschiedenis.

Hof van Cleve van Peter Goossens en Hertog Jan van Gert De Mangeleer behouden hun drie sterren. "Hun keukens hebben persoonlijkheid, ze zijn een ervaring, en zorgen ervoor dat beide chefs blijven meedraaien aan de gastronomische wereldtop", klinkt het bij



Geert Van Hecke van De Karmeliet doofde vorig

Jonge chefs

België verwelkomt elf nieuwe sterrenrestaurants, waarvan er veel zijn opgericht door jonge talentvolle chefs die in grote huizen in de leer zijn gegaan.

Maarten Bouckaert van Castor in Beveren-Leie zag zijn harde werk beloond met een ster. Ook Thijs Vervloet van Colette in Westerlo en Sébastien Ververken van Vol-Ver in Marke kregen een ster.

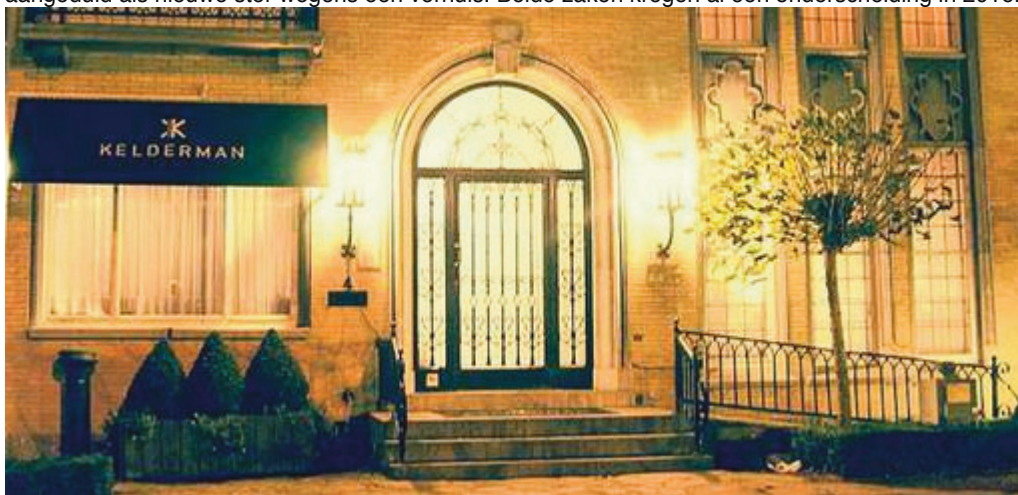


Chef Thijs Vervloet van Colette in Westerlo © Maria De La Cruz.

Standvastigheid

Niet enkel jonge veulens werden dit jaar beloond met een ster, ook standvastigheid werd beloond. Chef Bart Tastenhoye van Kelderman in Aalst en 't Korennaer van Edwin Van Goethem in Nieuwkerken-Waas draaien al lang mee aan de top en zien hun inspanningen bekroond met een ster.

Andere nieuwkomers zijn Bozar Baserie in Brussel, La Villa Emily in Elsene, Wine in the City in Jette en Quadras in Sankt-Vith. La Villa des Bégards in Embourg en L'Impératif in Roucourt werden aangeduid als nieuwe ster wegens een verhuis. Beide zaken kregen al een onderscheiding in 2016.



Restaurant Kelderman in Aalst © Kelderman.

Luxemburg

Ook Luxemburg krijgt er een tweesterrenrestaurant bij. Mosconi van chef Ilario Mosconi heroverd de sterren die hij enkele jaren geleden kwijtspeelde. "Mosconi heeft de inspecteurs verleid met zijn durf", klinkt het.

Vrouwelijke Chef

Voor het eerst reikt Michelin ook een prijs uit voor Vrouwelijke Chef. Ricarda Grommes van Quadras in Sankt Vith gaat dit jaar aan de haal met onderscheiding. Ze haalde het van Julie Baeckelandt van C-Jules in Zottegem en Laure Genonceaux van Brinz'l in Ukkel. We zijn nog maar enkele maanden open. Dit is magnifiek, ik had dit helemaal niet verwacht", reageerde Ricarda Grommes.

De Michelinids België en Luxemburg is te koop vanaf 24 november, kost 21,95 euro en bevat 143 sterrenrestaurants.

HLN.be-nieuws in je facebook nieuwsfeed?

Vind ik leuk [EastKart Gröfflingen](#) en 807K anderen vinden dit leuk.

De Persgroep Digital. Alle rechten voorbehouden.