

Knack | weekend

In de nieuwe editie van de culinaire gids krijgt Hertog Jan, de Brugse topzaak van Gert De Mangeleer, 19 op 20, en nadert het zo tot op een half punt van de absolute top. The Jane (Antwerpen) en Cuines33 (Knokke) behalen hun derde koksmuts. Chef Maarten Bouckaert is de beste nieuwkomer in Vlaanderen.



Restaurant Castor van Maarten Bouckaert. © cwf&PH

De nieuwe editie van Gault&Millau-restaurantgids 2017, is vanmiddag voorgesteld aan de pers. Zoals elk jaar legden de inspecteurs anonieme bezoeken af in honderden restaurants, die een bespreking krijgen in de gids. Het grootste nieuws is echter de bekroning van de Chef van het Jaar. De titel gaat dit jaar naar **Tim Boury van restaurant Boury** in Roeselare.



Maarten Bouckaert © cwf&PH

Mélanie Englebin (**Cécila** - Brussel), Thomas Troupin (**La Menuiserie** - Waimes) en Maarten Bouckaert (**Castor** - Beveren-Leie) worden in de bloemetjes gezet als Jonge Chefs van het Jaar. Maarten Bouckaert is zelfs tweemaal laureaat, want hij krijgt de hoogste score van de nieuwkomers 2017 (16/20).

19 op 20 voor Hertog Jan

In de hoogste sferen behaalt **Hertog Jan** (Zedelgem) 19/20. Het Brugse toprestaurant nadert zo tot een half puntje van Hof van Cleve (Kruishoutem) en Bon-Bon (Brussel) die 's lands hoogste score behalen. Het restaurant van Peter Goossens is volgens Gault&Millau al voor het zesde jaar het beste restaurant in Vlaanderen.

Ook het trio **The Jane** (Antwerpen), **Cuines33** (Knokke) en **D'Eugénie à Emilie** (Baudour) doet het goed. Zij kregen een derde koksmuts, met een score van 17/20.

Dessert van het Jaar

Bij de themaprijzen wordt Karlijn Libbrecht van de **Slagmolen** (Opglabbeek) bekroond met de titel Gastvrouw van het Jaar, terwijl Bart Lamon van **Château du Mylord** (Ellezelles) zich Sommelier van het Jaar mag noemen. De **Moulin Hideux** in Noirefontaine verwent ons met het Terras van het Jaar. Liefhebbers van originele nagerechten kunnen bij **Vrijmoed** (Gent) het Dessert van het Jaar proeven... op basis van Stilton-kaas.

Gastro-Bistro van het Jaar, en andere prijzen

Voor de Brasserie van het Jaar moeten we naar het Meer van Genval, waar de **Brasserie du Lac** met de titel aan de haal gaat. Bij de internationale smaken is **5 Flavors Mmei** (Antwerpen) de Aziat van het Jaar en werd Peppe Giacomazza (**La Botte** in Genk) uitgeroepen tot Italiaan van het Jaar. De Wijnkaart van het Jaar vindt u bij **Lemonnier** (Lavaux-Saint-Anne) en de Gastro-Bistro van het Jaar is geen ander dan **Roots** (Gent).



Restaurant Roots © cwf & PH

Er zijn dit jaar twee nieuwe thema's, de Bierkaart van het Jaar voor het restaurant dat op het bord en in het glas de hop het mooist tot zijn recht brengt. **'t Hommelhof** in Watou mag dit jaar op de titel klinken.

De tweede nieuwigheid, Ambachtelijke Kok van het Jaar, gaat naar een chef die zich bijzonder inzet voor ambachtelijke bereidingen en perfect uitgevoerde persoonlijke of tijdloze gerechten. De redactie van de culinaire gids koos voor Karen Torosyan, de chef van de **Bozar Brasserie**.

De kampioenen van de formule 'Prijs-Plezier' zijn **Sjalotte** (Tongeren), **Pré de chez Nous** (Brussel) en **la Gastronomie du Mayor** (Wanze). In de categorie Ontdekkingen van het Jaar noteren we **Willem Hiele** (Koksijde), **Chez Augusta** (Elsene) en **Quadras** (Sankt-Vith).

De gids Gault&Millau 2017 ligt deze week in de rekken en kost 28 euro.

(DB)



Versturen via e-mail

