nieuws

Gault&Millau pakt uit met groenten in restaurantgids

nieuws

Gault&Millau zet samen met groentekok Frank Fol een 'groene restaurantgids' op de markt. Die vertrekt niet van vlees of vis, maar van groentjes.

30 APRIL 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:21

Lees meer over:
culinair

Gault&Millau zet samen met groentekok Frank Fol een 'groene restaurantgids' op de markt. "Niet om belerend te zijn", zegt Marc De Clerck van Gault&Millau in Gazet van Antwerpen. "Maar we zijn allemaal zo verslingerd aan eten dat we soms vergeten dat we dat ook gezond kunnen doen." De groene restaurantgids vertrekt niet van een stuk vlees of vis, maar van de groenten die er zijn.
Het idee voor deze gids is ontstaan door de gedrevenheid en de passie voor groenten en fruit van groentekok Frank Fol, die al vijf jaar zoekt naar het beste groenterestaurant in de Benelux. Het zijn de Vlaamse, Waalse en Nederlandse laureaten van deze wedstrijd die je terugvindt in de gids.
"Ik wil bewijzen dat lekker en gezond kunnen samengaan", zegt de voormalige sterrenchef van Sire Pynnock. "Daarvoor zet ik de gastronomische denkwijze op zijn kop. Ik vertrek van de groenten die er zijn. De volgende stap is het klaarmaken zelf. Daarvoor bestaan 43 manieren." In de doorsnee huiskeuken worden er maar vijf gebruikt.

Bron: Gazet van Antwerpen

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada