nieuws

Karmeliet pikt degradatie in GaultMillau niet

nieuws

Geert Van Hecke, de 52-jarige chef van restaurant 'De Karmeliet' in Brugge, pikt de bewering van restaurantgids GaultMillau niet dat er bij hun vier bezoeken telkens iets mis was. "Ik sta 36 jaar in de keuken. Ik heb geen lessen te krijgen van amateurs", zegt de chef. Van Hecke wil niet toegeven dat de degradatie van 18 naar 17 op 20 hem zwaar op de maag ligt. "Het is maar de GaultMillau, hé. Michelin die me een ster afpakt: dáár zou ik wakker van liggen".

30 OKTOBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Geert Van Hecke, de 52-jarige chef van restaurant 'De Karmeliet' in Brugge, pikt de bewering van restaurantgids GaultMillau niet dat er bij hun vier bezoeken telkens iets mis was. "Ik sta 36 jaar in de keuken. Ik heb geen lessen te krijgen van amateurs", zegt de chef. "Ze zoeken me. Ik heb er geen andere uitleg voor".

Volgens Van Hecke begonnen de problemen met GaultMillau vijf jaar geleden. "Ik wil daar eigenlijk niet veel over vertellen. Maar bon. Ik ken mensen die op restaurant gingen toen er controleurs van GaultMillau waren. Ze zaten 'De Karmeliet' zwart te maken tegen klanten en de restaurateur. Dat pik ik niet. Sindsdien komen ze hier ook anoniem. Maar in de 25 jaar daarvoor meldden ze zich altijd aan, zodat ze gratis konden eten".

Van Hecke wil niet toegeven dat de degradatie van 18 naar 17 op 20 hem zwaar op de maag ligt. "Het is maar de GaultMillau, hé. Michelin die me een ster afpakt: dáár zou ik wakker van liggen. Maar niet van de GaultMillau. Veel van hun controleurs zitten overigens met beroepen en bijberoepen. Hoe serieus is dat dan? Ik neem ze alvast niet ernstig. Ze kennen zelfs het verschil niet tussen een baars en een kabeljauw. Ik ben ook niet kwaad op mijn jongens in de keuken. Ik weet dat wij ons best doen".

De anonieme inspecteurs van GaultMillau verslikten zich tijdens een bezoek in 'De Karmeliet' onder andere in een "net iets te lang gegaarde langoustine in een saus waarin het citroenkruid opviel".(KS)

Bron: Het Laatste Nieuws</i>

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