

L'air des Sens is beste Vlaamse groenterestaurant

nieuws

L'air des Sens, in het Vlaams-Brabantse Zoutleeuw, is uitgeroepen tot het beste groenterestaurant van Vlaanderen. Dat is bekendgemaakt bij de voorstelling van de derde editie van de Groene Gault&Millau, een restaurantgids rond groenten en fruit. De Groene Gids, een initiatief van Gault&Millau en groentekok Frank Fol, is dit jaar al aan zijn derde editie toe. Het aantal restaurants dat erin verzameld wordt, is dit jaar aanzienlijk gestegen, van 300 tot 500. Voor het eerst worden de groenterestaurants daarbij gequoteerd met 1 tot 5 'radijsjes'.

3 MEI 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:35



L'air des Sens, in het Vlaams-Brabantse Zoutleeuw, is uitgeroepen tot het beste groenterestaurant van Vlaanderen. Dat is bekendgemaakt bij de voorstelling van de derde editie van de Groene Gault&Millau, een restaurantgids rond groenten en fruit. De Groene Gids, een initiatief van Gault&Millau en groentekok Frank Fol, is dit jaar al aan zijn derde editie toe. Het aantal restaurants dat erin verzameld wordt, is dit jaar aanzienlijk gestegen, van 300 tot 500. Voor het eerst worden de groenterestaurants daarbij gequoteerd met 1 tot 5 'radijsjes'.

Voor de jury was L'air des Sens van chef David Schulz de verrassing van het jaar. "De gerechten waren zo uitzonderlijk opgebouwd en waren bovendien verrassend en vernieuwend", zegt groentekok Frank Fol, initiatiefnemer van de Groene Gault&Millau. "Niet alleen de gerechten waren fantastisch, maar ook de aangepaste drankjes, die perfect bij de gerechten pasten." L'Eveil des Sens in Montigny-le-Tilleul van Laury Zioui werd dan weer verkozen tot beste groenterestaurant van Wallonië. De jury stelde vooral "de rijkdom van de moestuin" op prijs, die hij "verwerkt in een genereuze keuken".

In de nieuwe editie van de Groene Gids is ook evenwichtige voeding een belangrijk thema. Aangezien er dit jaar weer Olympische Spelen gehouden worden, komt in de gids een uitgebreid dossier rond voeding bij topsporters aan bod. Onder meer zeilster Evi Van Acker, zwemmer Pieter Timmers en tienkamper Hans Van Alphen geven een inzicht in hun voedingspatroon. Daarnaast komt een heel aantal specialisten aan het woord, onder wie ook ministers van Volksgezondheid Maggie De Block (federaal) en Jo Vandeurzen (Vlaams). Zij geven hun visie over het belang van groenten en fruit.

Bron: Belga

Beeld: starfoodfairy.blogspot.com

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)