nieuws

Michelin bekroont moleculaire chef

nieuws

Sang Hoon Degeimbre van L'Air du Temps mag zich nu al dé Belgische kok van 2009 noemen. Na een extra punt van GaultMillau krijgt hij een tweede ster van Michelin. Voor volgend jaar is Michelin overigens gul met sterren in ons land. Van de 1.062 geselecteerde restaurants hebben 93 etablissementen één of meer sterren, dat is vier meer dan in 2008. Na zijn afstraffing door GaultMillau behoudt Geert Van Hecke van De Karmeliet bij Michelin de topstatus. Samen met Peter Goossens van Hof van Cleve is hij de enige Belgische driesterrenchef.

26 NOVEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:06

Sang Hoon Degeimbre van L'Air du Temps in de provincie Namen mag zich nu al dé Belgische kok van 2009 noemen. Na een extra punt van GaultMillau krijgt hij ook een tweede ster van Michelin. Voor volgend jaar is Michelin overigens gul met sterren in ons land. Van de 1.062 geselecteerde restaurants hebben 93 etablissementen één of meer sterren, dat is vier meer dan in 2008. Opvallend goed nieuws voor de consument in deze crisistijden is ook het uitgebreidere aanbod aan bib gourmands, restaurants die een bijzondere vermelding krijgen voor een goede prijs-kwaliteitverhouding.
Spectaculaire verschuivingen aan de top zijn er niet. Het grote nieuws komt van net over de taalgrens. Sang Hoon Degeimbre, een jonge selfmade chef die de moleculaire keuken op zijn manier interpreteert en een aanhanger van food pairing is, wordt door Michelin eindelijk beloond voor zijn jarenlange inspanningen. In vorige edities hadden de inspecteurs Degeimbre al als 'veelbelovend' aangestipt.
Met food pairing brengt hij op basis van de wetenschappelijke analyse van aroma's verrassende ingrediënten samen. Onlangs bracht hij een kookboek uit met op de cover een schitterende cannelloni van witte chocolade gevuld met Belgische kaviaar. Ook zijn kiwître, een praline van kiwi en oester, is vaste prik geworden. Degeimbre, geboren in Korea en geadopteerd als kleuter, is ambitieus zonder overmoed. Toen hij einde 2007 terugblikte op zijn eerste tien jaar als chef, vertelde hij in een interview met De Standaard Magazine: "Ik zit nog maar aan 40 procent van wat ik wil bereiken".

Nieuwkomers, met een ster, zijn La Paix in Anderlecht, Michel in Groot-Bijgaarden, 't Stoveke in Strombeek-Bever, Clandestino in Haasdonk, Sel Gris in Duinbergen en Auberge de la Grappe d'Or in Torgny. Michelin is dit jaar mild, maar niet spectaculair in zijn veranderingen. Het enige echte 'slachtoffer' is Le Pain et Le Vin in Ukkel, dat zijn ster verliest.
Danny Horseele mag na zijn verhuizing van 't Molentje in Zeebrugge naar zijn eigen restaurant in Dudzele zijn twee sterren behouden. Daarmee is Michelin vriendelijker dan GaultMillau, dat Horseele een punt afnam. Ook Geert Van Hecke van De Karmeliet in Brugge kan zich gelukkig prijzen. Na zijn afstraffing door GaultMillau behoudt hij bij Michelin de topstatus. Samen met Peter Goossens van Hof van Cleve in Kruishoutem is hij de enige Belgische driesterrenchef.
Wat de editie 2010 brengt, blijft natuurlijk een raadsel. Michelin geeft nu al een aanzet door L'Eau Vive in Arbre als kanshebber voor twee sterren te tippen. Pierre Résimont heeft al sinds 1994 een ster. GaultMillau geeft de chef 'maar' 16 punten en waarschuwde hem eind 2007 nog voor een gebrek aan constante kwaliteit.
Meer informatie: De Rode Michelin België-Luxemburg 2009 kost 19,90 euro en ligt vanaf donderdag in de winkel.

Bron: De Standaard

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