nieuws

"Michelin hanteert extra strenge normen voor België"

nieuws

De editie 2008 van de Michelingids België en Luxemburg bevat geen echte aardverschuivingen. Wel vindt culinair journalist Dirk De Prins de beoordelingen in de jongste editie hier en daar ontgoochelend. "De drang naar vernieuwing van Michelin maakt onterechte slachtoffers", luidt het. Opmerkelijk is dat Nederland ons land bijna heeft bijgebeend op het vlak van de sterrenverdeling. "Als buur van Frankrijk wordt België te veel als concurrent beschouwd en daarom liggen de beoordelingsnormen bij ons hoger".

28 NOVEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

De editie 2008 van de Michelingids België en Luxemburg bevat geen echte aardverschuivingen. Naast De Karmeliet in Brugge kan ook Hof van Cleve in Kruishoutem opnieuw met drie sterren uitpakken. Wel vindt culinair journalist Dirk De Prins de beoordelingen in de jongste editie hier en daar ontgoochelend. "De drang naar vernieuwing van Michelin maakt onterechte slachtoffers", luidt het.

"De 'cuisson'-koks worden genadeloos afgestraft", zegt De Prins. "Ik bedoel daarmee chefs die een eerlijke fazant of een prachtig stuk vis perfect in de oven garen met respect voor de smaken en kwaliteiten van de producten zonder die 'geweld' aan te doen. Vernieuwen om te vernieuwen is een trend die voor mij niet hoeft en die geen lang leven beschoren is".

"Jan Buytaert van De Bellefleur mag dan binnenkort zijn koksmuts aan de haak hangen, maar mijn hart bloedt als ik talentvolle mensen zoals Patricia Desmedt van 't Oud Konijntje, Guy Van Cauteren van 't Laurierblad en Lieven Putteman van De Plezanten Hof ten onrechte een ster afgepakt zie. Johan Segers van 't Fornuis verdient er volgens mij dan weer een tweede. Al zijn er ook hartverwarmende beoordelingen. Viki Geunes van 't Zilte krijgt terecht een tweede ster dankzij zijn vernieuwende maar geslaagde aanpak", klinkt het.

Nederland heeft België nu haast helemaal bijgebeend wat de sterrenverdeling betreft. Het palmares - twee restaurants met drie sterren, tien met twee sterren en 64 met één

ster - oogt bijzonder fraai. "Ik gun het onze noorderburen wel, maar het blijft wat unfair. Als buur van Frankrijk wordt België - bewust of onbewust - te veel als concurrentie beschouwd en liggen de beoordelingsnormen hier hoger dan in landen als Groot-Brittannië of Nederland", vindt Dirk De Prins.
Toch blijft Michelin volgens de journalist al bij al de betrouwbaarste culinaire gids. "Je mag je niet blindstaren op dat sterrengefonkel. De lijst met 'Bib Gourmands', restaurants die een volledig menu met voor-, hoofd- en nagerecht tegen een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding voor maximum 34 euro voorschotelen, bevat heel wat culinaire aanraders".(KS)

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