nieuws

Viki Geunes verkozen tot Chef van het Jaar

nieuws

Chef-kok Viki Geunes van restaurant 't Zilte uit Mol is verkozen tot Chef van het Jaar door GaultMillau, het Frans bedrijf dat restaurantgidsen uitbrengt in België en Luxemburg. Eerder haalde zijn restaurant al een beoordeling van 18 op 20. In 2005 riep GaultMillau hem uit tot Jonge Topchef. Uitzonderlijk is dat er dit jaar drie restaurants zijn die voor het eerst 18 op 20 kregen, wat hun totaal op 7 brengt. Het gaat om de restaurants Bon-Bon uit Brussel, In De Wulf in Dranouter en L'Air du Temps in het Waalse Noville-sur-Méhaigne.

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

Chef-kok **Viki Geunes** van restaurant 't Zilte uit Mol is verkozen tot Chef van het Jaar door GaultMillau, het Frans bedrijf dat restaurantgidsen uitbrengt in België en Luxemburg. De 36-jarige Geunes begon op zijn negentiende te werken in een hotel-restaurant nadat hij zich aanvankelijk wou toeleggen op industriële wetenschappen. Eerder haalde zijn restaurant al een beoordeling van 18 op 20. In 2005 riep GaultMillau hem uit tot Jonge Topchef.

Uitzonderlijk waren er dit jaar drie restaurants die voor het eerst 18 op 20 kregen, wat hun totaal op 7 brengt. Het gaat om de restaurants Bon-Bon uit Brussel, In De Wulf in Dranouter en L'Air du Temps in het Waalse Noville-sur-Méhaigne. Die laatste zou bovendien ook de Sommelier van het Jaar in huis hebben.

Het beste restaurant dit jaar was volgens GaultMillau opnieuw Hof van Cleve uit Kruishoutem met 19,5 op 20. Restaurants Comme Chez Soi en Sea Grill uit Brussel vervolledigden de top 3 met 19 op 20. Voor Vlaanderen is Flip Claeys van restaurant De Jonkman in Sint-Kruis de Jonge Topchef van het Jaar. Voor Brussel krijgt David Martin uit het Brusselse restaurant La Paix die titel.

Voor het eerst was er dit jaar ook een nieuwe Prijs-Plezier waarbij de beste prijs-plezier-verhouding werd bekroond. In Vlaanderen gaat het om Bistro Novo uit Roeselare, in Brussel Le Passage. Gastheer van het jaar werd Jardin Tropical uit

Knokke-Heist, de zogenaamde Mediterraan van het Jaar en de Aziaat van het Jaar waren respectievelijk restaurants Notos en Kamo in Brussel.
Het mooiste terras is volgens GaultMillau te vinden in Aux Etangs de la Vielle Ferme in het Waalse Herve en de beste wijnkaart in Les Gourmandes in het Waalse Blaregnies. Voor de beste digestievenkaart zou naar verluidt restaurant Pazzo in Antwerpen in aanmerking komen. De beste desserts zouden te vinden te zijn in restaurant Château du Mylord in het Waalse Ellezelles, de beste brasserie in Sint-Martens-Latem: Brasserie Latem.
Meer informatie: De GaultMillau 2009 wordt verkocht in de boekhandel aan 25 euro of kan besteld worden via de website gaultmillau.be. Op de website kunnen ook restaurants opgezocht worden per regio en quotering.

Bron: Belga

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