

Tien restaurants die ook een Michelinster verdienen

04/12/14 om 14:30 - Bijgewerkt om 17:28

De Michelingids 2015 hield bij de bekroning van de nieuwe sterrenrestaurants geen rekening met wat er in Vlaanderen bloeit en groeit. Wij selecteerden tien uitstekende eethuizen die klaar zijn voor een eerste ster.



't Korenaer © gf

Vlaanderen kwam er bekaaid af in de nieuwe Michelingids voor België en Luxemburg. Tien Belgische restaurants - vier in Wallonië, drie in Brussel en drie in Vlaanderen - kregen hun eerste ster. Die keuze houdt geen rekening met wat er in Vlaanderen bloeit en groeit. De nieuwe generatie getalenteerde jonge koks die een frisse wind doen waaien en inspelen op internationale trends, is grotendeels genegeerd. Dit zijn tien huizen zonder ster met getalenteerde koks, die klaar zijn om door te groeien naar de top.

Appelsveer

Het restaurant opende in 2012 op een landelijke plek dicht bij de oudste veer van de Schelde. Olivier Van de Meerssche was tien jaar chef-kok van 't Ebdiep. Hij kookt Belgisch en gebruikt vergeten groenten en miskende stukjes vlees.

Restaurant Appelsveer, Hoofdstraat 175, 9200 Appels

Bistro du Nord

Michaël Rewers deed ervaring op in vermaarde Antwerpse eethuizen als Petit Zinc, Sir Anthony Van Dijck en de Veehandel. Hij was vier jaar sous-chef van Johan Segers in 't Fornuis. In de Veehandel ontmoette hij de dochter des huizes, Caroline Stasseyns, met wie hij Bistrot du Nord opende.

Bistrot du Nord, Lange Dijkstraat 36, 2060 Antwerpen

Hotel Damier

De Kortrijkse ondernemer Yvan Vindevogel (Omega Pharma, Vemedia, Copperhead Gin) kocht het oudste hotel van ons land in 2011 en blies het nieuw leven in. In de keuken staat aanstormend jong talent met de 26-jarige chef Martijn Defauw. Hij werkte eerder in de Herborist en bij Table d'Amis.

Hotel Damier, Grote Markt 41, 8500 Kortrijk

Fleur de Lin

Kok Lode De Roover is dertig, studeerde af aan Ter Groene Poorte en ging in de leer in betere eethuizen (Comme Chez Soi, La Bergerie, Eyckerhof, 't Korennaer). Hij verwierf in 2011 de titel Eerste Kok van België Prosper Montagné. In zijn eigen restaurant kiest hij voor mooie producten, die hij omlijst met speelse garnituren.

Restaurant Fleur de Lin, Lokerenbaan 100, 9240 Zele

't Korennaer

In zeventien jaar bouwde Edwin Van Goethem heel wat ervaring op. In 't Korennaer tovert hij culinaire wonderdjes op het bord. De kok is ook ondernemer, die zijn zaak organisch liet groeien: telkens opnieuw werd de winst gebruikt om het niveau op te krikken.

't Korennaer, Nieuwkerkenstraat 4, 9100 Nieuwkerken-Waas

Markt XI

Benny Van Torre komt uit een vissersfamilie, maar hij ging naar de slagersschool. Hij heeft het koksvak geleerd in eethuis Bartholomeus. Toen er een oud huisje op de Markt van De Haan vrijkwam, hebben Benny en Katrijn dat gekocht en het eigentijds ingericht tot een restaurant.

Markt XI, Driftweg 11, 8420 De Haan

Oh

Oh opende zeven jaar geleden als trendy restaurant en loungeclub. Eigenaar en chef-kok Ivan Puystiens staat in zwart kokskostuum in de open keuken. Hij heeft zijn keuken stilletjes aan verfijnd. Een van de beste moderne eethuizen aan de kust.

Oh, Koninklijke Baan 289, 8660 St. Idesbald

Schatteman

Gregory Schatteman werd opgeleid door Gert De Mangeleer (Hertog Jan). Hij verwierf in de Knack Restaurantgids 2011-2012 de Gouden Garde Jong Talent. Gregory is met vriendin Marieke voor zichzelf begonnen in het vroegere restaurant Manderley. Zijn gerechten zijn vernieuwend, maar zonder extremen.

Schatteman, Kruisstraat 13, 8020 Hertsberge

Two Cooks

Günther Taelman en Olivier Jolie openden in Zottegem een trendy ingericht gastronomisch restaurant. Beide koks kregen een klassieke opleiding en presenteren hun bereidingen in een moderne verpakking.

Two Cooks, Markt 15, 9620 Zottegem

't Vijfde Seizoen

Broes Tavernier werd opgeleid in de kokschool Spermalie en specialiseerde zich tot banketbakker in Ter Groene Poorte. Zijn restaurantloopbaan begon in Sir Anthony Van Dyck. Daarna deed hij ervaring op in 't Molentje, 't Hof van Cleve en twee jaar als chef in Bistro Refter en als sous-chef in De Karmeliet.

't Vijfde Seizoen: Stationsstraat 9, 9880 Aalter



Versturen via e-mail

Advertentie 



Nu voor €569. Voor 23.59u besteld? Morgen gratis bezorgd, ook op zondag.
Apple iPhone SE 64 GB ...

Zaklamp zorgt voor hype maar roept ook vragen op. Moet deze verboden worden?
Ongelofelijk deze zaklamp

Militaire zaklamp nu voor de consument 75% goedkoper. Vergroot je veiligheid.
LED-Zaklamp "Te Fel"?

Boek nu uw droomreis bij Voyage Privé en profiteer van een korting tot aan 70%
Flash aanbieding : -70% !

Gerelateerde artikelen



Vis van de week: Tongschar, uitstekend alternatief voor de prijzige zeetong



Spotgoedkoop noedelkraam krijgt Michelinster



Dit zijn de vijf finalisten van de gastronomische wedstrijd 'Eerste Kok van België'

Nieuwsbrief

Ontvang het recentste lifestyle nieuws wekelijks in uw mailbox

Gelieve een geldig e-mailadres mee te geven.
Gelieve de gewenste nieuwsbrieven te selecteren
Even geduld a.u.b.
U bent met succes ingeschreven
Er is een fout opgetreden

- KnackWeekend KnackWeekend Culinaire (wekelijks) KnackWeekend Reizen (wekelijks)
- KnackWeekend recepten (wekelijks)

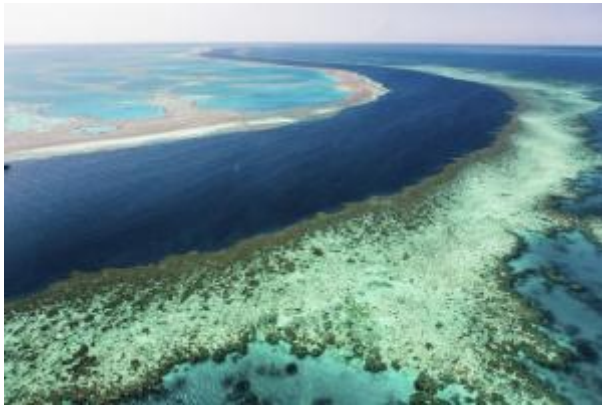
[Alle nieuwsbrieven »](#)

Voor u

-



Deze matras is speciaal
ontworpen om te
lepelen zonder lamme
arm



Gigantisch tweede rif
gevonden achter Groot
Barrièrerif



Anke Wauters over
haar boek:
'Eigenwaarde is het
monster onder het bed
van elke mens'



Ontdek de prachtige
natuur van Kroatië

-



Video: close-up van de
Uluru (Ayers Rock) met
een drone



Onderzoek: Waarom
blonde vrouwen
disproportioneel vaak
topposities bekleden



Wat te drinken bij de
barbecue: tips van
Hertog Jan-sommelier
Joachim Boudens



Recept: Poweromelet met avocado



Anke Wauters : 'Ik leg de lat zo hoog dat ik er zelf niet meer over geraak'



De 26 minst bezochte landen



Restaurant 'L'Air des Sens'
in Zoutleeuw: Plantaardig
bewind



Imposante bergen, tussen
de wilde paarden, in de
sneeuw of onder water.....
de mooiste trouwfoto's van
2016



Indiase minister raadt
buitenlandse toeristes af
een jurk te dragen



Mysterie van de dag:
waarom hebben sommige
stranden azuurblauw en
andere grijs water?

Onze partners

GYMGLISH

Engelse lessen met
Gymglish



7 dagen gratis cursus
engels.

SARENZA.BE

Back to work



Gratis levering binnen
24u.

GYMGLISH

Cursus Frans Online



De eenvoudigste en
leukste manier om
frans te leren. 7
dagen Gratis

Goedkoper kopen



Vind, vergelijk en
koop tegen de beste
prijs.

Deze website maakt gebruik van cookies om uw gebruikservaring te verbeteren. Door verder te surfen, stemt u in met ons cookie-beleid. [Meer info](#)