

De beste adressen uit de GaultMillau 2009

19,5	Hof Van Cleve, Kruishoutem	
19	Comme Chez Soi, Brussel Sea Grill, Brussel	
18	Air du Temps (L'), Noville-sur-Méhaigne	↑
	Bon bon, Brussel	↑
	Bruneau, Brussel	
	Clos St. Denis, Vliermaal-Kortesse	
	In de Wulf, Dranouter	↑
17	Oud Konijntje (t), Waregem	
	Prieuré Saint-Géry (le), Solre-Saint-Géry	
	Zilte (t), Mol	
	Auberge de Herborist, Sint-Andries	
	Bartholomeus, Heist-aan-Zee	
	Bijgaarden (De), Groot-Bijgaarden	↑
	Château du Mylord, Ellezelles	↑
	Danny Horseele, Lissewege	↓
	Fornuis (t), Antwerpen	
	Gastronome (Au), Paliseul	
	Gouden Harynck (Den), Brugge	
	Gril Aux Herbes d'Evan (Le), Wemmel	
	Hertog Jan, Sint-Michiels	
	Karmeliet (De), Brugge	↓
	Kasteel Withof, Brasschaat	
Li Cwerneu, Huy		
Lunch-Lounge Het Gebaar, Antwerpen	↑	
Passage (Le), Brussel		
Pastorale, Reet		
Plezanten Hof (De), Hamme		
Schone Van Boskoop (De), Boechout		
Slagmolen, Opglabbeek		
Truffe Noire (La), Brussel		
Villa Lorraine, Brussel		



Opvallende stijgers

↑	Van 17 naar 18 punten Air du Temps (L'), Noville-sur-Méhaigne Bon bon, Brussel In de Wulf, Dranouter
↑	Van 16 naar 17 punten Bijgaarden (De), Groot-Bijgaarden Château du Mylord, Ellezelles Lunch-Lounge Het Gebaar, Antwerpen
↑	Van 15 naar 16 punten Jonkman (De), Sint-Kruis Lijsterbes, Berlare Michel, Groot-Bijgaarden
↑	Van 14 naar 15 punten C-Jean, Gent Luzine, Willesele

Opvallende dalers

↓	Van 18 naar 17 punten Danny Horseele, Lissewege Karmeliet (De), Brugge
↓	Van 17 naar 16 punten Fox (Le), De Panne
↓	Van 16 naar 15 punten Jacques Marit, Braine-l'Alleud



DS-Infografiek

INTERVIEW

VIKI GEUNES VAN 'T ZILTE IN MOL | Viki Geunes is door GaultMillau uitgeroepen tot chef van 2009. De jonge chef, die de hoofdrol speelt in 'Keukenrebellens' op VT4, ziet veel heil in de samenwerking met gelijkgestemde collega's.

'Jonge chefs durven elkaar bij te sturen'

Waarom hebt u die titel verdiend?

'Ik denk dat ik die bekroning krijg voor mijn volgehouden prestaties. We blijven er in 't Zilte keihard tegenaan gaan om resultaat te boeken. Deze prijs is trouwens niet alleen voor mij, maar voor mijn hele team, in de keuken en in de bediening. Ook na die bekroning wil ik niet afwijken van mijn lijn. Ik blijf de goede kwaliteit van de basisproducten combineren met de nieuwe kooktechnieken die nu wereldwijd doorbreken.'

Neemt de druk niet toe, met al die media-aandacht?

'Ik voel dit niet aan als bijkomende druk. Voor mij is het enkel maar een stimulans om de lat steeds hoger te leggen. Ik wil groeien, maar niet van de ene dag op de andere. Ik blijf met mijn beide voeten op de grond.'

Is de invloed van de economische crisis niet nefast?

'De zaken gaan inderdaad iets wisselvalliger, maar op dit niveau zijn er gelukkig nog steeds mensen die de prijs voor kwaliteit willen betalen.'

Bent u zelf een keukenrebel?

'Nee, ik ben geen rebel. Maar het klopt wel dat ik geen vooropleiding als kok gehad heb. Ik heb heel andere studies gedaan, maar heb de kans gekregen mij in de keuken op te werken en zo toch iets van mijn leven te maken.'

Betekent de doorbraak van de jonge chefs in de gids van GaultMillau de definitieve aflossing van de wacht?

'Ik zie dat niet op die manier. Dit is GaultMillau; dit is de neerslag van de ervaringen van hún inspecteurs. Maar het is wel zo dat de wereld steeds kleiner wordt. Chefs moeten vandaag ook kijken naar wat er bijvoorbeeld in Italië en Spanje gebeurt. Zelfs Japan komt dichterbij; de Japanse keuken krijgt steeds meer belang. Ik



Viki Geunes: 'Ik blijf met mijn beide voeten op de grond.' © bdw

vermoed dat de jonge garde meer openstaat voor die invloeden.' 'Vroeger werkten chefs ook meer op zichzelf. Ik werk nauw samen met collega's als Filip Claeys van De Jonkman in Sint-Kruis (die door GaultMillau dé Vlaamse belofte van 2009 wordt genoemd, red.) en Kobe Desramaults van In de Wulf in Dranouter. Wij steunen mekaar, zoeken samen naar

nieuwe producten en lossen ook elkaars kleine problemen op. Wij evalueren zelfs elkaars nieuwe gerechten. Wij durven elkaar bij te sturen. Door zo samen te werken hebben de chefs in Spanje zich ook op korte termijn kunnen opwerken naar de top.' (jap)