

Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY

2019

Belux

1400 Restaurants & Brasseries

Finest Chocolatiers

Great Cocktail Bars

Culinary Innovators

Gault & Millau

pop

2019

Casual Gastronomy
Gourmet Street Food
Wine & Food Bars
Trendy Tapas
& More



Gault&Millau België 2019: de Resultaten en de Nieuwe Chef van het Jaar

In de aanwezigheid van de pers en van meer dan 1000 mensen uit de restaurantsector werd maandagmiddag de lang verwachte editie 2019 van de Gault&Millau Gids voorgesteld, de zestiende op rij. De anonieme inspecteurs van de gids hebben dit jaar meer dan 1400 restaurants en POP-zaken bezocht en gerecenseerd. De vele laureaten vertegenwoordigen heel het Belgische en Luxemburgse grondgebied. De gids telt alles samen meer dan 240 nieuwe adressen, en dat is een absoluut record.

Lint, 5 november 2018: Voor een publiek van meer dan 1000 restaurateurs, journalisten en partners stelde het team van Gault&Millau de zestiende editie van de Gault&Millau Belux Gids voor. Het grootste nieuws was uiteraard de bekendmaking van de **Chef van het Jaar 2019**, een titel die dit jaar gaat naar David Martin van Restaurant La Paix in Anderlecht. “Met David Martin als Chef van het Jaar kiezen we voor een persoonlijkheid die visie, expertise, creativiteit en durf toont. Daarvoor laat hij zich inspireren door zowel de Franse, Belgische als Japanse keuken. Daarmee heeft deze intelligente en ondernemende chef, met respect voor het verleden, aan restaurant La Paix een nieuwe identiteit gegeven.”, aldus de redactie.

Voor het eerst krijgt een Waalse chef het maximum van 5 koksmutsen: L’air du temps van Sang-hoon Degeimbre stijgt naar 19/20. Andere stijgers aan de top zijn Sea Grill van Yves Mattagne met 18.5/20, The Jane van Nick Bril en Chambre Séparée van Kobe Desramaults met 18/20. Hof van Cleve en Bon-Bon behouden hun topscore van 19.5/20.

Bij de **Jonge Chefs van het Jaar** vallen Thijs Vervloet (Colette – Westerlo) voor Vlaanderen, Maxime Zimmer (Un Max de Goût - Comblain-au-Pont) voor Wallonië en Maxime Maziers (Bruneau – Brussel) voor het Brussels Gewest in de prijzen.

Ook de volgende thematische laureaten werden bekroond:

Gastheer van het Jaar: Fabrice D’Hulster (Sea Grill – Brussel)

Italiaanse Chef van het Jaar: François Piscitello (La Villa des Bégards – Embourg)

Aziaat van het Jaar: Bún Bar & Restaurant (Antwerpen)

Terras van het Jaar: Bachtekerke (Bachte-Maria-Leerne)

Sommelier van het Jaar: Yanick Dehandschutter (Sir Kwinten – Lennik)
Dessert van het Jaar: Martijn Defauw (Rebelle - Marke)
Brasserie van het Jaar: Brasserie Julie (Sint-Martens-Bodegem)
Gastro-bistro van het Jaar: Veranda (Antwerpen)
Ambachtsman Chef van het Jaar: Luc Broutard (La Table du Boucher – Mons)
Groentechef van het Jaar: Nicolas Decloedt (humus x hortense – Brussel)
Dé Nieuwkomer van het Jaar: Souvenir (Gent)
Wijnkaart van het Jaar: Au Gré du Vent (Seneffe)
Bierkaart van het Jaar: De Gebrande Winning (Sint-Truiden)
De 'prijs & plezierverhouding' van het Jaar: Le 54 (Tongeren), Le Tournant (Brussel) en Attablez-Vous (Namen)
De 3 ontdekkingen van het Jaar: La Canne en Ville (Brussel), Le Vieux Château (Flobecq) en ViEr (Kortrijk).
Het Cahier POP dat vorig jaar werd opgestart en de beste 'gourmet street & fast food' adressen verzamelt, groeit snel. Het telt nu reeds meer dan 250 adressen waar het leuk en lekker ongedwongen tafelen is. De drie POP-laureaten van 2019 zijn Peppe's in Genk, My Tannour in Brussel en Samëlla in Visé. Ontdek deze unieke verzameling op <https://be.gaultmillau.com/collections/pop>.

De gids telt niet minder dan 240 nieuwe adressen, terwijl er ook een honderdtal verdwenen, vaak door sluiting. Vanaf dit jaar wordt gequoteerd met halve punten vanaf 13/20.

Meer dan ooit brengt Gault&Millau meer dan alleen een restaurantgids. In de gids 2019 brengt de uitgever twee rijk geïllustreerde nieuwe cahiers: 'Finest Chocolatiers in Belgium and Luxemburg' en 'Great Cocktail Bars in Belgium'. Dit leverde de volgende laureaten op: Cocktail Bars: Botanical by Alphonse in Namen; BarBurbure in Antwerpen en La Pharmacie Anglaise in Brussel. Meer details en de volledige selectie van de 26 Cocktail Bars ontdekt u op www.gaultmillau.be. De beste Chocolatiers werden drie weken geleden bekendgemaakt tijdens het lanceringsfeest in de Chocolate Academy. Ook deze selectie van 73 schitterende chocolatiers ontdekt u op www.gaultmillau.be.

De App en de website blijven bijkomende en gratis tools die een steeds groter succes kennen, zonder dat zich dat uit in het aantal verkochte gidsen. CEO Marc Declerck wijst er niet zonder trots op dat Gault&Millau met meer dan 30.000 exemplaren in de voorverkoop met een grote voorsprong de Belgisch-Luxemburgse leider van de sector blijft. Hij voegt eraan toe dat Gault&Millau daarnaast met verscheidene nieuwe projecten blijft innoveren. Zo lanceert de uitgever dit jaar samen met Resengo de Gault&Millau-Discovery Cheque, een restaurant cadeaubon van de nieuwe generatie, waarbij het volledige bedrag op de cheque naar de restaurateur gaat. De cheque zal geldig zijn in alle deelnemende restaurants in België en Luxemburg. Zo wilt de restaurantgids de gastronomische sector in 2019 een extra duwtje in de rug geven. In die context creëerde Gault&Millau ook een 'Club des Ambassadeurs

Gault&Millau Wallonie-Bruxelles'. Samen met invloedrijke Waalse zakenmensen, academici en andere foodies gaat de Club met meerdere initiatieven de gastronomie ondersteunen. De Club kwam voor het eerst samen in oktober jongstleden en telt momenteel 20 Ambassadeurs.

De gids 2019 ligt vanaf 9 november in de boekhandel en kost 29 euro. Hij kan ook worden besteld op de website shop.gaultmillau.be. Op de website www.gaultmillau.be, die aangevuld blijft met een gratis app, kan men aan de hand van diverse criteria restaurants opzoeken. Zowel de gids als de site bespreken meer dan 1.400 adressen, de POP-restaurants niet inbegrepen, waaronder niet minder dan 240 nieuwe.

Voor alle bijkomende informatie kunt u zich richten tot:

Gault&Millau

Marc Declerck

Gedelegeerd Bestuurder

+32 475 78.24.21

marc@gaultmillau.be

Perscontacten : Backstage Communication

Olivier Duquaine - +32 477 50 47 84 olivier@backstagecom.be

Veronique Bourgeois - +32 476 68 40 35 veronique@backstagecom.be