



Gault&Millau België 2020: de nieuwe Chef van het Jaar en alle andere Laureaten

In aanwezigheid van de pers en van meer dan 1000 professionals uit de restaurantsector werd maandagmiddag de editie 2020 van de Gault&Millau Gids voorgesteld, de zeventiende op rij. De anonieme inspecteurs van de gids hebben dit jaar in België en Luxemburg meer dan 1300 restaurants gerecenseerd, waaronder ook 130 nieuwe adressen.

Lint, 4 november 2019: Voor een publiek van meer dan 1000 restaurateurs, journalisten en partners stelde Marc Declerck en Gerald Watelet de zeventiende editie van de Gault&Millau Belux Gids voor. De titel van **Chef van het Jaar 2020** gaat dit jaar naar Bert Meewis van Restaurant Slagmolen in Oudsbergen. “Met Bert Meewis als Chef van het Jaar kiezen we voor een keukenaanpak waar expertise, sereniteit, doelgerichtheid en een scherpe focus centraal staan. Waarachtigheid aan het fornuis en op het bord vormen samen de hoeksteen van dit restaurant.” aldus de redactie. “De goed uitgevoerde en opgefriste klassieke keuken is al een paar jaar helemaal terug en blijft ontzettend geliefd bij het Belgische publiek”, zo bevestigt ook C.E.O. Marc Declerck.

Stijgers aan de top dit jaar zijn Boury, Le Coq aux Champs en La Paix met 17,5/20, Bozar restaurant en Vrijmoed met 17/20, en Kamo, 't Korennaer, Schatteman, Sir Kwinten en Willem Hiele met 16/20. Hof van Cleve en Bon-Bon behouden hun topscore van 19.5/20. Hof van Cleve krijgt als primus inter pares dit jaar 5 gouden koksmutsen.

Bij de **Jonge Chefs van het Jaar** vallen Glenn Verhasselt (Sir Kwinten – Lennik) voor Vlaanderen, Jean Vrijdaghs & Sébastien Hankard (Le Gastronom - Paliseul) voor Wallonië en Grégoire Gillard (Barge – Brussel) voor het Brussels Gewest in de prijzen.

Ook de volgende thematische laureaten werden bekroond:

Gastvrouw van het Jaar: Anca Petrescu (Alexandre – Brussel)

Italiaanse Chef van het Jaar: Eros Tomassetti (Diverso – Westerlo)

Aziaat van het Jaar: Dim Dining (Antwerpen)

Het mooiste terras: Le Chalet de la Forêt (Brussel)

Het mooiste restaurant design (nieuwe award): La Table de Maxime (Paliseul)

Sommelier van het Jaar: Stéphane Dardenne (L'air du temps– Liernu)

Dessert van het Jaar: Adriana Zafiris en Frederic Castro (Sōma - Antwerpen)

Brasserie van het Jaar: Les Brigittines (Brussel)

Gastro-bistro van het Jaar: Bistro Racine (Braine-le-Château)

Ambachtsman van het Jaar: Arold Bourgeois (Little Paris – Waterloo)

Groentegerecht van het Jaar: Benoit Dewitte (Benoit & Bernard Dewitte – Kruisem-Ouwegem)

Dé Nieuwkomer van het Jaar: August (Antwerpen)

Wijnkaart van het Jaar: Le Pilon (Ecaussinnes)

Bierkaart van het Jaar: De Jonkman (Brugge)

De 'prijs & plezierverhouding' van het Jaar: Mout (Damme), Tandem (Brussel) en Le Pavillon du Vieux Château (Modave)

De 3 ontdekkingen van het Jaar: Hoeve De Bies (Voeren), Coquum (Brussel) en Antoine (Eupen).

Het Cahier POP dat twee jaar geleden werd opgestart en de beste 'gourmet street & fast food' adressen verzamelt, groeit snel. Het telt nu reeds meer dan 300 laagdrempelige, meer casual adressen waar het leuk en lekker ongedwongen tafelen is. De drie POP-laureaten van 2020 zijn Golden Gai in Gent, Fernand Obb Delicatessen in Brussel en Tero in Bierges. Ontdek deze unieke verzameling op <https://be.gaultmillau.com/collections/pop>.

De gastronomische gids telt niet minder dan 130 nieuwe adressen, terwijl er ook een 190 verdwenen, vaak door sluiting.

De Gault&Millau gids is ook dit jaar veel meer dan alleen een restaurantgids. In de gids 2020 brengt de uitgever twee rijk geïllustreerde cahiers: 'Finest Chocolatiers in Belgium and Luxemburg' en 'Great Cocktail Bars in Belgium'. Jigger's in Gent werd daarbij verkozen als Cocktailbar van het jaar 2020. Meer details en de volledige selectie van de 35 Cocktail Bars ontdekt u op www.gaultmillau.be. De beste Chocolatiers werden vijf weken geleden bekendgemaakt tijdens het lanceringsevent bij Chocolate Nation. Ook deze selectie 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 30.000 verkochte 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 wordt het consultancy luik steeds verder uitgebouwd met verschillende projecten in de sectoren van de catering (grootkeukens, event catering en festivals), gastronomie en productontwikkeling.

De Gault&Millau Belux gids 2020 ligt vanaf midden deze week in de boekhandel en kost nog steeds 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. 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