



Brussels Airlines haalt Belgische tweesterrenchef Michaël Vrijmoed aan boord

Luchtvaartmaatschappij serveert Business Class reizigers op langeafstandsvluchten Gents sterrenmenu waarbij Belgische groenten hoofdrol spelen

Brussel, 4 september 2023 - Vanaf 1 oktober 2023 genieten Business Class passagiers op de langeafstandsvluchten van Brussels Airlines van creaties van de hand van de Gentse sterrenchef Michaël Vrijmoed van het gelijknamige restaurant Vrijmoed. Vrijmoed wordt zo de veertiende**

sterrenchef in een rijtje van Belgische topchefs, waarmee de luchtvaartmaatschappij sinds 2013 haar passagiers met culinaire hoogstandjes in de watten legt. Belgische groenten staan het komende jaar centraal in de gastronomische menu's. De Oost-Vlaamse tweesterrenchef volgt bij Brussels Airlines chef-kok Mario Elias op.

Wat tien jaar geleden met gastronomische menu's van sterrenchef Geert Van Hecke begon, is anno 2023 uitgegroeid tot een ware traditie voor de reizigers op intercontinentale vluchten bij Brussels Airlines. Elk jaar bedenkt een Belgische *Star Chef* een driegangenmenu op basis van typische Belgische recepten en ingrediënten. Vanaf oktober komen de menu's, die elke drie maanden zullen veranderen, uit de hoed van tweesterrenchef Michaël Vrijmoed. De bijhorende wijnen van Belgische bodem zijn net als de voorbije jaren zorgvuldig uitgekozen door Master of Wine, Jan De Clercq. De Belgische, lokale bieren zijn dan weer geselecteerd door Biersommelier Sofie Vanrafelghem.

"Het is een hele eer om als sterrenchef voor de Business Class reizigers van Brussels Airlines te mogen koken. Ik treed er in de voetsporen van Peter Goossens, één van mijn leermeesters mee. Hij was in 2015 als sterrenchef voor de luchtvaartmaatschappij aan de slag. Ik zal de wereld via mijn gerechten voor Brussels Airlines onder meer de smaakvolle Belgische groenten leren ontdekken net als enkele Oost-Vlaamse streekbieren en kazen van kaasraffineurs Van Tricht."

- Michaël Vrijmoed, chef-kok van het Oost-Vlaamse restaurant Vrijmoed**

Tweede Oost-Vlaamse sterrenchef bij luchtvaartmaatschappij

Vrijmoed startte zijn culinaire carrière als sous-chef in Hof van Cleve als rechterhand van topchef Peter Goossens. In 2013 startte hij zijn eigen restaurant in Gent. De voorbije jaren groeide dat uit tot één van de beste groenterestaurants ter wereld. Michaël Vrijmoed is de tweede Oost-Vlaamse chef-kok, na Peter Goossens, waarmee Brussels Airlines samenwerkt.

“Brussels Airlines is de vliegende ambassadeur van Belgische lekkernijen. We laten als luchtvaartmaatschappij de wereld kennismaken met al het lekkers uit ons land. We zijn blij dat we met Michaël Vrijmoed ook deze keer onze lokale producten en recepten extra in de kijker kunnen zetten. Onze passagiers ontdekken naast de gerechten ook streekbieren als Steenuilke, Liefmans Goudenband en Adriaen Brouwer Oaked kennen. Alledrie worden ze gebrouwen door traditionele Belgische brouwerijen als De Ryck, Liefmans en Roman.”

- **Philip Mortier**, Inflight Product Manager, Brussels Airlines

Hoofdrol voor Belgische seizoensgebonden groenten

Dat restaurant Vrijmoed tot één van de beste groenterestaurants van de wereld behoort, vertaalt zich ook in de menu's die Michaël Vrijmoed heeft samengesteld voor Brussels Airlines. De Business Class reizigers op de intercontinentale vluchten zullen voor het voor- en hoofdgerecht kunnen kiezen uit een vis- of vleesgerecht of een vegetarisch alternatief.

Het menu zal elke drie maanden evolueren om zo het beste te halen uit seizoensgebonden producten.

“Passagiers kunnen uit twee voorgerechten kiezen waaronder onder meer één van mijn persoonlijke favorieten: rode biet met Doyenné du Comice peer, mosterdzaad en saus van mierikswortel. Als hoofdgerecht serveren we als vegetarische keuze een knolseldervariatie (met grondwitloof en krokante aardpeer). Daarnaast is er de keuze tussen Fazant (met grondwitloof grondwitloof, boschampignons, veenbessen, zilveruitjes, aardpeer, fine champagne saus en aardpeerpuree) of Paling in 't groen (met kruidensalade en kasteelaardappelen). Als afsluiter kunnen reizigers kiezen uit een kaasplankje met Oost-Vlaamse klassiekers als Belgische Wittekop of Biloete, twee kazen uit het Oost-Vlaamse Lotenhulle of Hazelnoot-chocolade taart met vanille-koffiesaus als dessert.”

- **Michaël Vrijmoed**

