

West-Vlaanderen blijft de gastronomische toprovincie

205 West-Vlaamse chefs promoten Het Lekkere Westen



Het provinciebedrijf Westtoer presenteert de achtste editie van 'Het Lekkere Westen' waarin 205 chefs de gastronomische troeven van West-Vlaanderen presenteren. Meer dan ooit zijn lokaal en duurzaam de centrale thema's en ook de streekproducenten en tal van lekkere adressen zijn de sterkhouders van het West-Vlaamse culinair landschap. "West-Vlaanderen blijft dé gastronomische toprovincie. Het Lekkere Westen brengt de culinaire troeven samen van de vier regio's en Brugge. De hedendaagse chefs zijn ambassadeurs en vertellen een authentiek verhaal", aldus Sabien Lahaye-Battheu, gedeputeerde en voorzitter Westtoer.

Met 29 Michelinsterren en 190 restaurants met een Gault&Millau-notering vertelt West-Vlaanderen een bijzonder culinair verhaal. Sabien Lahaye-Battheu, gedeputeerde en voorzitter Westtoer: "De culinaire rijkdom van West-Vlaanderen is groot. De West-Vlaamse chefs zijn toonaangevend. Ze bewijzen hoe een authentieke aanpak met aandacht voor lokale troeven een meerwaarde betekent voor het toeristisch imago van een regio".

45 nieuwe Lekkere Westen-chefs

De 205 chefs uit Brugge, het Brugse Ommeland, de Kuststreek, de Leiestreek en de Westhoek zijn geselecteerd door Westtoer en Horeca West-Vlaanderen. De selectie telt 45 nieuwe adressen.

Acht nieuwkomers in Brugge : Preus, Chagall, Cantine Copine, Réлива, Zuid 55, 't Gezelleke, Bistro Chrithie'k en La Tâche

In het Brugse Ommeland vertellen negen nieuwkomers een sterk verhaal over de streek: Willem Hiele (Oudenburg), Côté Préféré (Jabbeke), Mout (Damme), Maïsterplan (Damme), De Mess (Damme-

Sijsele), De Goedendag (Lissewege), Diner sur Terre (Torhout), Ten Voute (Loppem), 't Apertje (Sint-Kruis)

De Kust presenteert een selectie van elf nieuwe chefs voor Het Lekkere Westen: Lusitania (Oostende), Nils (Koksijde-Oostduinkerke), The Eatery (Koksijde-Oostduinkerke), Casanova (De Haan), Pavillon du Zoute / Pavillon Terre-Mer (Knokke-Heist), Brasserie David (Oostende), Estaminet de Peerdevisscher (Koksijde-Oostduinkerke), Julien (Nieuwpoort), Bistronomie Eglantier (Koksijde-Oostduinkerke), Café du Parc (Oostende) en Bistro Partizaan (Nieuwpoort)

De Leiestreek telt zeven nieuwkomers: Nast (Izegem), De Garage (Kortrijk), Hula (Heule), Vividu (Harelbeke), Maison Noire (Izegem), restobar Verne (Roeselare) en Pauline (Kortrijk)

Ook de Westhoek onderscheidt zich met tien nieuwe adressen: Klei (Ieper), Béus (Zonnebeke), Noek (Veurne), de Sarlinde (Heuvelland), de Pastoer (Veurne-Booitshoeke), hashtag Food (Diksmuide), Monsieur Beurre (Houthulst-Merkem), de Boucherie (Houthulst), Vinke (Heuvelland) en De Drie Ridders (Alveringem)

Een nieuwe **Lekkere Westen-gids** bundelt alle geselecteerde chefs en adressen per West-Vlaamse regio. De gids is gratis te verkrijgen bij alle Lekkere Westen-chefs en binnenkort te koop op de webshop van Westtoer: <https://shop.westtoer.be>.

Nieuw in 2024: cafés van Het Lekkere Westen

Later in 2024 presenteert Westtoer een nieuwe themalijn in het kader van Het Lekkere Westen. Ook een selectie met West-Vlaamse cafés zal aan bod komen in de communicatie over het Lekkere Westen. De authentieke adressen zijn een meerwaarde in de positionering van de West-Vlaamse regio's als een bestemming voor een korte vakantie. Hedendaagse vakantiegangers gaan op zoek naar beleving en authenticiteit. Een hele reeks West-Vlaamse cafés vertellen een uniek verhaal en presenteren bovendien een mooi aanbod met West-Vlaamse bieren en lokale versnaperingen.

Info: www.visitwestvlaanderen.be/hetlekkerewesten