

# Gault&Millau CULINARY INNOVATORS

9e Gault&Millau Culinary Innovators Awards bekronen toonaangevende vernieuwing in de culinaire sector



*Kemzeke, 11 mei 2026 – De Verbeke Foundation in Kemzeke vormde op maandag 11 mei het decor voor de negende editie van de Gault&Millau Culinary Innovators Awards. In deze unieke creatieve setting werden zeven laureaten bekroond voor hun bijdrage aan de gastronomie van morgen, elk binnen hun respectieve categorie. De avond ging echter ver voorbij het klassieke format van een prijsuitreiking. Voor een publiek van meer dan 600 gasten ontvouwde zich een immersieve totaalbeleving rond het thema “Back to the Future”, waarin gastronomie, creativiteit en verbeelding samenkwamen. Meer dan 40 toonaangevende chefs en eventpartners zorgden voor een opeenvolging van culinaire interventies, die het event doorheen de volledige avond naar een constant hoog niveau tilden en de innovatieve kracht en evolutie van de sector krachtig in de verf zetten. Het thema werd gekozen omdat in de huidige gastronomie wereldwijd een tendens bestaat van terugkeer naar authentieke gerechten uit het verleden, en tevens ook een ode gebracht wordt aan de vorige generaties vernieuwers.*

De winnaars van de Gault&Millau Culinary Innovators Awards 2026

1. Sustainability Award: **Manger Mieux Demain**

2. Product Award 'food': **ICE ICE AMY**
3. Social Award: **KOM à la maison**
4. Restaurant Philosophy Award: **De Jonkman, Brugge**
5. Digital & Social Media Award: **Freddy Eats World**
6. Innovator of the Year Award: **Julius Persoone**
7. Lifetime Innovation Award: **Piet Huysentruyt**

### ***De redactie over de winnaars***

Verjonging, vernieuwing & innovatie waren ook duidelijke sleutels in deze editie van de Culinary Innovators Awards, zonder de link met ervaring en gevestigde waarden te verliezen. Die dynamiek tussen nieuw talent en doorgedreven vakmanschap tekende de selectie van de laureaten. In de categorie 'Sustainability' toont **Manger Mieux Demain** hoe samenwerking tussen chefs, producenten en consumenten kan leiden tot een bredere bewustwording rond duurzame voeding. Binnen 'Product' bewijst **ICE ICE AMY** dat ambacht en innovatie perfect kunnen samengaan, met een volledig natuurlijke en vernieuwende benadering van ijs die inzet op puurheid en beleving. De 'Social Award' gaat naar **KOM à la maison**, dat via samen koken en eten in Brussel een krachtig model van sociale verbinding en inclusie uitbouwt, met voeding als bindmiddel tussen gemeenschappen. In de categorie 'Restaurant Philosophy' bevestigt **De Jonkman** onder leiding van Filip Claeys en medeoprichter van NorthSeaChefs al jarenlang zijn rol als referentie in bewust koken met respect voor de Noordzee en haar ecosystemen. De verjongingsgolf komt sterk naar voren met **Freddy Eats World** in 'Digital & Social Media', die met toegankelijke content een nieuw publiek warm maakt voor culinaire adressen, en met **Julius Persoone** als 'Innovator of the Year', die chocolade herdenkt als creatief en conceptueel medium. Tegenover deze nieuwe generatie staat de ervaring van **Piet Huysentruyt**, bekroond met de 'Lifetime Innovation Award', die met zijn blijvende impact en pioniersrol de evolutie van de Belgische gastronomie mee heeft vormgegeven.

#### **1. Sustainability award: Manger Mieux Demain**

Manger Mieux Demain is een festival rond duurzame voeding dat plaatsvindt op de boerderij van Ernage in België, binnen het project Hors-Champs van chef Stefan Jacobs. Het brengt chefs, producenten, bedrijven en consumenten samen om na te denken over duurzamere manieren van produceren, koken en consumeren. Het programma omvat onder meer een lokale producentenmarkt, culinaire demonstraties, workshops, conferenties en ontmoetingen tussen verschillende spelers uit de voedingssector. Het festival richt zich zowel op het brede publiek als op professionals, om bewustwording te vergroten en concrete oplossingen voor de sector te stimuleren. Door zijn praktijkgerichte en collaboratieve aanpak vormt het evenement een platform dat samenwerking en innovatie in duurzame voeding bevordert.

<https://hors-champs.be>

#### **2. Product Award 'food': ICE ICE AMY**

ICE ICE AMY is een creatief ijsmerk dat zich onderscheidt door een ambachtelijke en innovatieve aanpak, waarbij smaak, puurheid en beleving centraal staan. Ze werken uitsluitend met natuurlijke ingrediënten en vermijden bewust toevoegingen zoals kleurstoffen, stabilisatoren en kant-en-klare mixen. Hun aanpak is bijzonder origineel & kwalitatief. Alle ijs en componenten worden volledig van nul opgebouwd, wat resulteert in unieke smaken met een pure en herkenbare structuur. Dankzij een doorgedreven onderzoeks- en ontwikkelingsproces wist oprichtster Amélie Cobbaert een eigen methode te ontwikkelen die kwaliteit en stabiliteit garandeert zonder kunstmatige toevoegingen, bewaarmiddelen of kleurstoffen. Tegelijk fungeert ICE ICE AMY als ontmoetingsplek en merk, waar duurzaamheid, creativiteit en community samenkomen in een vernieuwende ijsbeleving. Deze start-up uit Oostende evolueert snel en opent na Gent binnenkort ook in Antwerpen. Tijdens de Ostendaise tastings door Gault&Millau blonken ze telkens uit als 'gastronomische ijsbar'.

<https://www.iceiceamy.be>

### **3. Social Award: KOM à la maison**

KOM à la maison is een participatief en sociaal eetproject in Brussel dat werd opgericht om sociale banden te versterken via koken en samen eten. Het initiatief biedt een inclusieve plek waar mensen van diverse achtergronden samen koken, eten en elkaar ontmoeten, ongeacht hun financiële of sociale situatie. In 2025 werden duizenden maaltijden gedeeld via een systeem van vrije en solidaire bijdragen, waardoor zowel kwetsbare personen als mensen die sociale verbinding zoeken worden bereikt. Het project werkt samen met meer dan 30 organisaties uit onder andere de zorg-, jeugd- en welzijnssector en speelt zo een actieve rol in sociale inclusie en het tegengaan van isolement. Door zijn aanpak rond duurzame, toegankelijke en vegetarische voeding fungeert KOM à la maison als een breder model voor sociale cohesie en gemeenschapsofbouw.

<https://www.komalamaison.be>

### **4. Restaurant Philosophy Award: De Jonkman, Brugge**

Bij De Jonkman vertaalt chef Filip Claeys zijn visie in een keuken die geworteld is in respect voor onze zee en haar toekomst. Als medeoprichter van NorthSeaChefs zet hij zich al jaren in voor het gebruik van minder bekende Noordzeevissen, waarbij duurzaamheid en bewustwording centraal staan. Een visie die hij samen met echtgenote Sandra Meirlevede breed uitdraagt, ook naar de jeugd toe. Zijn gerechten combineren verfijning met een duidelijke boodschap: koken is ook verantwoordelijkheid nemen. Met een sterke focus op seizoensgebonden producten, lokale vangst en het vermijden van overbeviste soorten, creëert hij een keuken die even doordacht als smaakvol is. Elk bord vertelt het verhaal van herwaardering en respect. De Jonkman verdient de Restaurant Philosophy Award omdat het meer doet dan gastronomie bedrijven: het draagt actief bij aan een duurzamere toekomst voor onze zeeën. Hier wordt visie tastbaar, en wordt fine dining een instrument voor verandering.

<https://dejonkman.be>

## **5. Digital & Social Media Award: Freddy Eats World**

Freddy Eats World is een culinaire content creator die zich focust op het ontdekken en delen van bijzondere eetervaringen via video. De basis was Antwerpen en sinds kort frequenteert hij ook meer en meer andere steden en landen. Op sociale media neemt hij zijn volgers mee naar uiteenlopende restaurants, streetfoodplekken en gastronomische bestemmingen. Zijn content kenmerkt zich door een sterke visuele stijl en een directe, toegankelijke manier van presenteren. Hij heeft een stijl die aanslaat zonder pretentie. Hij legt de nadruk op smaak, beleving en authenticiteit, en brengt zowel high-end gastronomie als lokale specialiteiten in beeld. Zo inspireert hij een breed publiek om nieuwe smaken en culinaire culturen te ontdekken. Op korte termijn resulteerde dit in meer dan 100.000 volgers op het sociale mediaplatform Instagram, naast opvallende samenwerkingen met verschillende BV's.

[https://www.instagram.com/freddy\\_eats\\_world](https://www.instagram.com/freddy_eats_world)

## **6. Innovator of the Year Award: Julius Persoone**

Julius Persoone is een Belgische chocolatier die actief is in de wereld van innovatieve en creatieve chocoladekunst. Hij combineert klassieke chocoladetechnieken met een experimentele en moderne benadering van smaak en textuur. In zijn werk zoekt hij naar nieuwe manieren om chocolade te koppelen aan beleving, emotie en gastronomie op hoog niveau. Een belangrijk voorbeeld daarvan is zijn praline die speciaal werd ontwikkeld voor patiënten met keelkanker, waarbij rekening werd gehouden met slikcomfort en smaakbeleving tijdens een moeilijke behandeling. Zo positioneert hij zich als een chocolatier die niet alleen inzet op luxe en creativiteit, maar ook op zorg en toegankelijkheid. Julius experimenteert bij The Chocolate Line met nieuwe smaakcombinaties, fermentatie en terroirbenadering van cacao, werkt samen met chefs aan hartige en fine-dining toepassingen van chocolade, en ontwikkelt producten die sterk inzetten op sensorische beleving en storytelling. Hij vindt chocolade niet alleen als zoet product maar als creatief, culinair, artistiek en conceptueel medium opnieuw uit. Tijdens het Culinary Innovators event liet hij de aanwezigen proeven van een nieuwe, unieke hartige creatie: de tartelette "Change Your Brain", in samenwerking met neuroloog Mark Plazier, opgebouwd rond mole, maïsgranité en crispy chicken skin, met in de bereiding ook OxyContinue. Een supplement dat het liefdeshormoon zou triggeren en zo bijdraagt aan een gevoel van happiness en welzijn.

<https://juliuspersoone.com>

## **7. Lifetime Innovation Award: Piet Huysentruyt**

Piet Huysentruyt groeide uit tot een van de bekendste culinaire gezichten van Vlaanderen. Via televisieprogramma's brengt hij koken op een toegankelijke en herkenbare manier tot bij het brede publiek. Met zijn no-nonsense stijl heeft hij sterk bijgedragen aan de democratisering van koken in België, waardoor thuis koken een vaste plaats kreeg in vele gezinnen. In het Belgische horecalandschap vormde hij zo een brug tussen de professionele keuken en de huiskamer, en inspireerde hij zowel

hobbykoks als jonge chefs. Zijn kracht ligt in de combinatie van mediabekendheid en culinaire praktijk, waarmee hij de zichtbaarheid van gastronomie in België aanzienlijk vergrootte. Maar er is veel meer. Piet leerde het vak bij de grootmeester Roger Souvereyns en baatte in Wortegem-Petegem het “Restaurant Piet Huysentruyt” uit, van 1990 tot 1998. Daar ontwikkelde hij een eigen, vaak gedurfde stijl, met combinaties die destijds niet altijd op onmiddellijke bijval konden rekenen. Wat toen als vooruitstrevend werd ervaren, is vandaag volledig ingeburgerd binnen de hedendaagse gastronomie. Later bleef hij zich heruitvinden met projecten zoals Likoké in de Ardèche, waar hij lokaal terroir en creatieve technieken samenbracht. Innovatie is bij Piet Huysentruyt geen fase, maar een constante lijn doorheen zijn hele loopbaan. Voor dit uitzonderlijke parcours ontvangt deze unieke persoonlijkheid de Lifetime Innovation Award.

<https://www.instagram.com/piethuysentruyt>

### **Downloadbare visuals**

**op:** [www.culinaryinnovators.com](http://www.culinaryinnovators.com) - <https://www.facebook.com/GaultMillauBelgium/>

### **Over Culinary Innovators**

*Het Culinary Innovators-project van Gault&Millau onderzoekt al meer dan tien jaar de evoluties die de gastronomie van morgen vormgeven. Het initiatief richt zich op vernieuwende concepten, ondernemers en ideeën die de sector structureel beïnvloeden en mee richting geven aan haar toekomst. De jaarlijkse Culinary Innovators Awards Show vormt daarbij het moment waarop de meest vooruitstrevende spelers binnen dit ecosysteem worden bekroond.*

*Binnen de bredere strategie van Gault&Millau speelt het project een duidelijke rol als observatorium én accelerator van verandering in de sector. CEO Marc Declerck duidt die positionering als volgt: “Als food consultant zijn we actief in diverse segmenten, waaronder festivals en catering, waar we de kwaliteit van het culinaire aanbod evalueren. Met H!P verbreden we het landschap verder via een selectie binnen casual dining. In catering ligt de focus op de herwaardering en professionele uitbouw van collectiviteitskeukens en eventcatering. Al deze initiatieven vertrekken vanuit dezelfde ambitie: innovatie en kwaliteit duurzaam verankeren in de sector. Daarnaast zet Gault&Millau via het Young Horeca Talents-programma, gelanceerd in 2024 in samenwerking met hotelscholen in België en Luxemburg, actief in op instroom en begeleiding van jong talent binnen de hospitalitysector. Het culinaire jaar wordt traditioneel afgesloten op 9 november 2026 met de publicatie van de nieuwe Gault&Millau Belux restaurantgids. Met een oplage van meer dan 30.000 verkochte exemplaren blijft deze gids het toonaangevende referentiewerk in België en de enige nog gedrukte restaurantgids op de markt.”*