

GAULT MILLAU EN FRANK FOL VOEREN DE DRUK OP

“VRAAG UW GROENTEN OP RESTAURANT !!!”

"De Groentekok" en "Kok van de Toekomst" Frank Fol en Gault Millau zijn het beu!

Nog steeds worden groenten in de meeste restaurants ondergewaardeerd en krijgen ze op het bord niet de plaats die ze verdienen.

Groenten worden volgens beiden nog al te vaak als noodzakelijke garnituur aanzien, en dit terwijl meer en meer klanten vragen naar een correcte portie groenten.

Voor Fol en GaultMillau, een grote geloofwaardigheidspartner inzake beoordeling van restaurants, is het hoog tijd dat groenten een "herlancering" krijgen binnen de restaurantsector. Vraag daarom vanaf nu naar uw groenten op restaurant!

Het is nu eenmaal zo dat groenten niet alleen een waaier van mooie kleuren en lekkere smaken kunnen bieden, maar ook gezond zijn.

Deze eigenschappen zijn reden genoeg om restaurants aan te zetten groenten prominenter aan te bieden. Daarom werd eind 2008 een oproep gedaan naar de Benelux restaurantsector, om uit te maken wie de competitie aan durft te gaan om het "Beste Benelux Groentenrestaurant 2009" te worden.

34 restaurants hebben zich ingeschreven om deze uitdaging met hun klanten aan te gaan (zie lijst bijlage). Aarzel dan ook niet om in deze restaurants uw correct en lekker portie groenten te vragen en dit te beoordelen op de weblog www.eetmeergroenten.info ! Reeds velen gingen u voor. Het is duidelijk dat de strijd nu reeds wordt gestreden...

PETER GOOSSENS (HOF VAN CLEVE) EN VICKY GEUNES (’t ZILTE) OVER GROENTEN

"Een primeur, iedereen verlangt ernaar om hiervan te kunnen genieten, maar dat is meestal slechts een éénmalig gebeuren. Behalve bij groenten, elk jaar opnieuw komen de groentepreieurs terug op het ritme van de seizoenen. Als dat niet uniek is! Daarom vind ik het zo boeiend steeds weer aan de slag te gaan met deze mooie producten waar we dan lekker creatief mee kunnen omgaan. Bij ons in het restaurant zijn ze dan ook geen bijzaak maar een hoofdrolspeler in de keuken die we willen brengen. Lang leve de groentepreieurs!", aldus Vicky Geunes, Chef van het jaar.

Ook Peter Goossens steunt campagne "Eet Meer Groenten": "Groenten, alle groenten, zijn de basis van onze oding. Groenten zijn ook de grote smaakgevers aan een gerecht. Want vlees en vis blijven vlees en vis. Daar zit wel wat variatie in. Maar groenten zijn oneindig gevarieerd. Er bestaan tientallen soorten groenten, die elk hun eigen kenmerken en kwaliteiten hebben. Wie afwisseling in de smaak van de gerechten wil brengen is op groenten aangewezen. Wintergroenten laten een gerecht winters smaken. Zij verwarmen het gemoed. Zomergroenten brengen de zon in het bord. Wij hebben het geluk dat onze nationale keuken in wezen een groentekeuken is. Nergens anders ter wereld werd meer nieuwe groenten ontwikkeld en verbeterd als in onze Lage Landen. Daar kunnen we fier op zijn. Fier genoeg om elke dag te smullen van nog meer groenten."

Op 25 maart 2009 maken De Groentekok en Paul Gelders van GaultMillau officieel de 13 genomineerde restaurants bekend die mogen door gaan naar de volgende ronde...

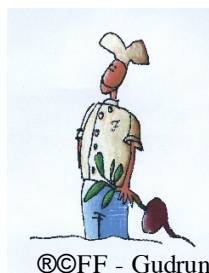
Op de voorstelling eind oktober van haar nieuwe gids 2010 en op de bekendmaking van de nieuwe "Chef van het Jaar" zal **GaultMillau** op een zeer visuele manier de "Eet Meer Groenten" winnaars bekendmaken en de echte groentenrestaurants lanceren! Ook restaurants die aandacht schenken aan lekkere groenten voor kinderen en jongeren worden niet vergeten.

Hoofddoel is dat restaurantuitbaters en restaurantbezoekers op een intensieve manier worden aangezet om groenten te gebruiken of te vragen, en hun groentecreaties centraal te plaatsen of te beoordelen, en dit niet alleen gedurende de wedstrijdperiode, als wel structureel.

Meer info bij Frank Fol
0475/97.34.41
info@frankfol.be

www.eetmeergroenten.info www.mangezplusdelegumes.info

**LIVING
TOMORROW®**
Where visions meet



**GAULT
MILLAU** 

LIJST DEELNEMENDE RESTAURANTS

Nederland: 3

Restaurant Vork & Mes - www.vorkenmes.nl

Restaurant Golden Tempel - www.restaurantgoldentemple.com

Restaurant Fris – www.restaurantfris.nl

Wallonië: 1

Restaurant Vincent Cuisinier de campagne-
www.vincentcuisinierdecampagne.blogspot.com

Vlaanderen: 29

Restaurant Trente - www.trente.be

Restaurant Lijsterbes - www.lijsterbes.be

Restaurant Ter Schroeven - www.terschroeven.be

Restaurant Saint-Amour - www.saint-amour.be

Restaurant Clandestino – www.clandestino.nu

Restaurant Picolit - www.picolit.be

Restaurant Les Dames - www.lesdames.be

Restaurant Langue D'Oc - www.languedoc.be

Restaurant L'Improviste - www.limproviste.be

Huiskamerrestaurant Postelein - www.postelein.be

Restaurant Het Verschil - www.hetverschil.com

Restaurant De Warande - www.dewaranderrestaurant.be

Restaurant De Verandering - www.deverandering.be

Restaurant De Plezanten Hof - www.plezantenhof.be

Restaurant Elckerlijc - www.peterdeclercq.be

Restaurant Daemshof - www.daemshof.be

Restaurant Zarza – www.zarza.be

Spijshuis De Bonte Os - www.debonteos.be

Restaurant Potiron – www.potiron.be

Restaurant Petrus Genietgezond - www.petruskokaanhuis.be

Restaurant Nieuwe Amadeus – www.nieuweamadeus.be

Restaurant Mayabee – www.mayabee.be

Restaurant Lamalo – www.lamalo.com

Brasserie De Kring – www.brasseriekring.be

Restaurant De Godevaart – www.degodevaart.be

Brasserie 't Oud Conservatorium – www.oudconservatorium.be

Restaurant 't Truffeltje – www.truffeltje.be

Restaurant 't Aards Paradijs – www.aardsparadijs.be

Restaurant Luzine – www.restaurantluzine.be

Groot Hertogdom Luxemburg: 1

Restaurant Parmentier - www.parmentier.lu

**LIVING
TOMORROW®**
Where visions meet



**GAULT
MILLAU** 