



## PERSBERICHT

### Winnaar Beste Benelux Groenterestaurant 2012



'Denk Groenten!-Denk Fruit!' is verheugd en trots de winnaars van 2012, het derde jaar 'Beste Benelux Groenterestaurant', mee te delen.

Nog steeds is het bij heel veel restaurants zoeken naar creatieve en lekkere groenten op het bord! In de meeste restaurants blijven groenten ondergewaardeerd en krijgen ze op het bord niet de plaats die ze verdienen. De genomineerde restaurants kregen vooral van hun klanten lovende woorden over het evenwichtig gebruik van groenten in hun menu's.... Deze, maar ook vooral de samenstelling van hun restaurantkaart die gecontroleerd werd door onze jury, waren doorslaggevend bij de selectie van de genomineerden.

De genomineerde restaurants werden persoonlijk bezocht door het proefteam o.l.v. Marc Declercq en Frank Fol, De Groentekok. Hun ervaringen kan u op de website nalezen. De restaurants mochten zich daarbuiten ook aan een anonieme controle van een GaultMillau inspecteur verwachten die de ervaring van het proefteam heeft hertest.

De kwaliteit van de genomineerde restaurants was dit jaar zeer hoog en de competitie sterk. Daarom werden 2 restaurants ex-aequo winnaar voor de Denk Groenten!-Denk Fruit!-AWARD voor Restaurants. De genomineerde restaurants waren:

WINTERSWIJK: Restaurant Gasterij De Gulle Waard - [www.gullewaard.nl](http://www.gullewaard.nl)

AMERSFOORT: Restaurant De Eetstee - [www.eetstee.nl](http://www.eetstee.nl)

SAINT GEORGES: Restaurant Philippe Fauchet - [www.philippefauchet.be](http://www.philippefauchet.be)

MARTELANGE: Restaurant Vertige des Saveurs - [www.vertige-des-saveurs.com](http://www.vertige-des-saveurs.com)

HASSELT: Restaurant Vous lé Vous - [www.vouslevous.be](http://www.vouslevous.be)

BRUGGE: Restaurant Zeno - [www.restaurantzeno.be](http://www.restaurantzeno.be)

KORTRIJK: Restaurant Table d'Amis - [www.tabledamis.be](http://www.tabledamis.be)

HEUVELLAND: Restaurant In de Wulf - [www.indewulf.be](http://www.indewulf.be)

TONGEREN: Restaurant Magis - [www.restaurantmagis.be](http://www.restaurantmagis.be)

OUWEGEM: Restaurant Benoit & Bernard Dewitte - [www.benoitdewitte.be](http://www.benoitdewitte.be)

In 2011 gaat de overwinning naar volgende restaurants en chefs:

## BESTE BENELUX GROENTERESTAURANTS 2012 – Ex aequo

**RESTAURANT IN DE WULF – HEUVELLAND**  
**Kobe Desramaults**

**RESTAURANT PHILIPPE FAUCHET – SAINT-GEORGES-SUR-MEUSE**  
**Philippe Fauchet**

Waarom zijn dit de winnaars?

Het gaat om twee restaurants die tijdens onze bezoeken een foutloos parcours hebben afgelegd. Ze zijn ook erg verschillend van elkaar. Het ene restaurant heeft een pure natuurlijke groentekeuken, het andere restaurant verwerkt groenten in creatieve smaakcombinaties.

Kobe Desramaults laat de pure natuurlijke smaken van groenten in hun waarde. Met 2 tot 3 groenten, gecombineerd met vis of vlees, of zelfs uitsluitend met groenten, maakt hij pure smaakbommetjes. Het organische samenspel van gepuurde smaken zorgt hier voor unieke combinaties.

Philippe Fauchet op zijn beurt speelt meesterlijk met de smaakcontrasten tussen groenten en verwerkt ze in een wisselend spel van structuren in verrassend originele bereidingen.

Zowel Kobe Desramaults als Philippe Fauchet werken de creatieve mogelijkheden van groenten ten volle uit in bijzonder verfijnde gerechten en zijn voor ons dan ook bij uitstek de groentechefs van het jaar.

### **NIEUWE REGELS EN INITIATIEVEN VANAF 2012**

'Denk Groenten!-Denk Fruit!' zal vanaf 2012 zijn succesvol verhaal rond het gebruik van groenten in de keuken nog verder uitbreiden.

De Denk Groenten!-Denk Fruit! Award voor Restaurants, is slechts een eerste stap in de sensibilisering van het grote publiek om meer groenten en fruit op te nemen in hun dagdagelijkse voeding. Nu obesitas en de daaraan gekoppelde ziekten en kwalen epidemische vormen begin aan te nemen, is dat volgens het WHO zeker geen overbodige luxe.

Dat professionele chefs de beste ambassadeurs zijn om meer groenten en fruit op het dagdagelijks menu te plaatsen is vanzelfsprekend. Zij zijn trendsettend en innovatief en daarom ook dé uitgelezen partij om dat te doen in hun eigen zaak, maar ook om de consument hiertoe aan te zetten.

## **Denk Groenten! Denk Fruit! Zal daarom voor de wedstrijd van 2012 volgende vernieuwingen doorvoeren:**

- Opsplitsing van de verkiezing in 3 regio's waarbij Nederland, Vlaanderen en Wallonië-Groot Hertogdom Luxemburg-Duitse Gemeenschap hun eigen "Beste Benelux Groenterestaurant" hebben. In Brussel beslist de restauranthouder zelf in welke regio hij/zij zich inschrijft. (Vlaanderen of Wallonië)
- Uit alle ingetekende kandidaten vermeld op de site zal de jury in mei 2012, 9 Benelux Groenterestaurants nomineren, 3 per regio!
- Intensieve mediasamenwerking waarbij de keuze van de genomineerden en de verkiezing mee door het grote publiek zal gebeuren;
- Sensibiliseringsactie met diverse publicaties en website waarbij zowel horeca als het grote publiek gewezen wordt op de noodzaak om meer groenten en fruit op te nemen in de dagdagelijkse voeding
- De bestaande website [www.eetmeergroenten.info](http://www.eetmeergroenten.info) wordt [www.denkgroenten.info](http://www.denkgroenten.info) / [www.denkfruit.info](http://www.denkfruit.info) en zal worden omgebouwd tot een totaal Groenten - Fruit platform waar alle activiteiten die worden ondernomen een plaats zullen krijgen. ([www.pensezlegumes.info](http://www.pensezlegumes.info) / [www.pensezfruit.info](http://www.pensezfruit.info))

### **Planning wedstrijd 2012**

- ° November 2011: Start online inschrijvingen en blog wedstrijd 2012
- ° April 2012: Einde inschrijvingen wedstrijd 2012
- ° Mei 2012: Bekendmaking selectie van 3 genomineerden per regio/land
- ° November 2012: Bekendmaking winnaars 2013

### **Andere info:**

"De Week van Groenten en Fruit", een ander initiatief van De Groentekok dat ondertussen 3 jaar loopt, zal in 2012 van maart verplaatst worden naar mei! (Juiste datum volgt later) Op dat moment is de lente echt in ontplooiing en zijn de primeur groenten massaal aanwezig. Tijdens deze week zullen natuurlijk een aantal sterke acties met partners plaatsvinden.

Deze aanpassing gebeurt op vraag van de groentesector zelf. ([www.deweekvangroentenenuitfruit.info](http://www.deweekvangroentenenuitfruit.info) / [www.lasemainedesfruitsetlegumes.info](http://www.lasemainedesfruitsetlegumes.info))

Nieuwe initiatieven zullen worden aangekondigd in de lente van 2012. Deze zullen vooral gericht zijn naar het grote publiek en moeten de groente- en fruit telers belonen en ondersteunen in hun dagelijks streven naar lekkere, kwalitatieve en gezonde producten. "Denk Groenten! - Denk Fruit!" moet zowel voor de consument als voor de telers en de verwerkende sector de referentie worden naar de toekomst.

Frank Fol – Initiatiefnemer  
[info@frankfol.be](mailto:info@frankfol.be)  
0031(0)475/973441

Alle informatie over het beste Groenterestaurant 2012 kan u vinden op:  
[www.denkgroenten.info](http://www.denkgroenten.info) - [www.pensezlegumes.info](http://www.pensezlegumes.info)