



## Persuitnodiging

Sinds 2009 organiseert de Groentekok Frank Fol samen met Gault Millau de jaarlijkse verkiezing van Benelux Groenterestaurant.

Deze -ondertussen prestigieuze- prijs bekroont hiermee de restaurants die zich onderscheiden door een belangrijk aandeel groenten (en fruit) kwalitatief en culinair op de kaart te plaatsen.

Doelstelling van deze jaarlijkse prijs is om restaurants te overtuigen meer groenten en fruit in hun menu op te nemen en zo gezonde voeding mee te promoten. Een absolute noodzaak nu oa obesitas epidemische vormen begint aan te nemen.

Wie beter dan deze chefs om de gezonde boodschap "eet meer groenten, eet meer fruit" uit te dragen naar het grote publiek en dat op een culinaire en lekkere manier!

De kwaliteit van de ingeschreven restaurants lag dit jaar zéér hoog. Deze positieve evolutie heeft de jury enorm gewaardeerd. De winnaar aanduiden was dus meer dan ooit erg moeilijk! Zoals bij de 2 vorige edities krijgt de winnaar een belangrijke vermelding in de nieuwe Gault Millau en een uniek stuk van Quinze&Milan, een werk van Arne Quinze, als Award mee naar huis.

[www.quinzeandmilan.tv](http://www.quinzeandmilan.tv) / [www.arnequinze.tv](http://www.arnequinze.tv)

We nodigen voor het eerst ook alle genomineerde Groenterestaurants uit op maandag 7 november 2011 op deze perslunch ter bekendmaking van

### "Beste Benelux Groenterestaurant 2012"!

Genomineerden:

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)

Tijdens dit event worden ook de nieuwe plannen en initiatieven bekend gemaakt voor de toekomst en hebt u tijd en ruimte voor de nodige interviews.





## Persuitnodiging

### Beste Benelux Groenterestaurant 2012

Praktische gegevens:

Plaats: Restaurant 't Aards paradijs  
(Co-Winnaar 2011)

[www.aardsparadijs.be](http://www.aardsparadijs.be)

Adres: Merendreedorp 65, 9850 Nevele-Merendree

Tijd: Start om 11h30 (tot ongeveer 15h)

De kok's van dienst deze middag zijn:

Lieven Lootens ('t Aardsparadijs),

Eric Meursing (De Culinaire Werkplaats),

Wim Ballieu (Alfin)

en Frank Fol (De Groentekok®).

Onze nieuwe partner Alfin Catering & Gourmet Invent zorgen voor de organisatie en garanderen de kwaliteit.

[www.alfin.be](http://www.alfin.be)

De aangepaste topwijnen worden ook dit jaar weer verzorgd door De Wijnmakelaarsunie.

[www.wijnmakelaarsunie.be](http://www.wijnmakelaarsunie.be)

Graag uw aanwezigheid op onderstaande e-mail voor 31 oktober:

[ikdoemee@eetmeergroenten.info](mailto:ikdoemee@eetmeergroenten.info)

Met dank aan volgende partners:

ALFIN CATERING & GOURMET INVENT  
'T AARDS PARADIJS



