

## Eet Meer Groenten – Mangez Plus de Légumes

PERSMEDEDELING 25 oktober 2010

### Bekendmaking winnaars

#### “Het beste groenterestaurant zowel in België als in Nederland!”

Welk restaurant mag vandaag 25 oktober 2010 de “De Groentekok® – Le Chef des légumes AWARD” in ontvangst nemen en een jaar lang pronken met de erkenning als “Beste Benelux Groenterestaurant 2011” ?

Daar draaide het om voor de 8 overgebleven en genomineerde restaurants!

Nog steeds moeten we bij 95% van de restaurants op zoek gaan naar creatieve gerechten met lekkere groenten! De doelstelling om groenten op restaurant een belangrijkere rol te laten spelen blijft dus nog steeds een grote uitdaging! In de meeste restaurants blijven groenten ondergewaardeerd en krijgen ze op het bord niet de plaats die ze verdienen. Verschillende van de deelnemende restaurants kregen dan ook veel lovende woorden van hun klanten. Je kunt ze op de websiteblog bekijken op [www.etmeergroenten.info](http://www.etmeergroenten.info). Deze commentaren, maar ook de samenstelling van hun restaurantkaart, waren doorslaggevend bij de selectie van de genomineerden.

De 8 genomineerde restaurants werden persoonlijk bezocht door het proefteam dat dit jaar bestond uit Foodwriter Marc Declercq en De Groentekok, Frank Fol. 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 opnieuw heeft getest.

Eerder riepen **De Groentekok**, **Living Tomorrow** en **GaultMillau** al op om als restaurantbezoeker naar uw **groenten te vragen!** Het is nu eenmaal zo dat groenten niet alleen een waaier van mooie kleuren en lekkere smaken kunnen bieden, maar ook gezond zijn. Een echte groentekok weet dan ook deze troeven **creatief** uit te spelen. (Zie Charter op website)

Eerstdaags bij de voorstelling van haar nieuwe gids 2011 en op de bekendmaking van de nieuwe “Chef van het Jaar” zal **GaultMillau** op een zeer visuele manier ook de “Eet Meer Groenten” winnaars in de bloemetjes zetten. De groenterestaurant die door de jury positief werden gewaardeerd krijgen in de gids ook een extra erkenning met een **“Radijsje”!**

Ook willen we het restaurant dat het best aandacht schenkt aan lekkere groenten voor kinderen en jongeren niet vergeten. Maar voor deze ronde kon de jury geen winnaar aanduiden. We vinden het dan ook bijzonder jammer dat restaurants niet meer aandacht schenken aan groentegerechten en –activiteiten voor kinderen. Dit is dan ook een directe oproep om hier voor de volgende editie extra aandacht aan te schenken.

De winnaar mag van De Groentekok een uniek werk van Belgisch kunstenaar Arne Quinze in ontvangst nemen, plus de enige echte gepersonaliseerde groene Groentekok koksvest. Tevens mag hij een culinaire avond in zijn restaurant organiseren in samenwerking met Frank Fol. Andere prijzen zijn de “Denk Groenten Kookboek-box” en voor alle genomineerde restaurants een Groentekok “Le Nouveau Chef” design keukenschort!

De winnaar 2011 zijn 2 winnaars geworden, één verrassende ontdekking in Nederland en een andere topprestatie in België. (zie motivatie in bijlage). Dit is het verdict:

#### **BESTE BENELUX GROENTERESTAURANTS 2011 – Ex aequo**

**RESTAURANT T'AARDSPARADIJS – NEVELE**  
*Isabelle & Lieven Lootens*

**RESTAURANT DE CULINAIRE WERKPLAATS – AMSTERDAM**  
*Marjolein Wintjes & Eric Meursing*

#### LIJST GENOMINEERDE RESTAURANTS 2010

Nederland: 3

ULVENHOUT: Restaurant Bistro Sharlot - [www.bistrosharlot.nl](http://www.bistrosharlot.nl)

AMSTERDAM: Restaurant De Culinaire Werkplaats - [www.deculinairewerkplaats.nl](http://www.deculinairewerkplaats.nl)

DEN HAAG: Restaurant Gember - [www.restaurantgember.nl](http://www.restaurantgember.nl)

België: 5

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

NEVELE: Restaurant 't Aards Paradijs - [www.aardsparadijs.be](http://www.aardsparadijs.be)

BILZEN: Restaurant 't Vlierhof – [www.vlierhof.be](http://www.vlierhof.be)

LEUVEN: Restaurant Trente - [www.trente.be](http://www.trente.be)

ANTWERPEN: Restaurant Degustation - [www.degustation-restaurant.be](http://www.degustation-restaurant.be)

We willen alle chefs en restaurants danken voor hun deelname en hopen dat ze groenten verder op een intensieve manier blijven gebruiken, hun groentecreaties op de voorgrond zullen plaatsen en dit niet alleen gedurende de wedstrijdperiode, als wel het hele jaar door. “Eet Meer Groenten” ziet deze restaurants dan ook graag terug in de nieuwe wedstrijd van 2012 die vanaf morgen 26/10 van start gaat!

**We doen dan ook een oproep aan alle restaurants in de BENELUX om zich in te schrijven voor de wedstrijd van 2012! Inschrijven kan online op [www.eetmeergroenten.info](http://www.eetmeergroenten.info) en [www.mangezplusdelegumes.info](http://www.mangezplusdelegumes.info) .**

Meer info bij Frank Fol  
0475/97.34.41  
[groentekok@frankfol.be](mailto:groentekok@frankfol.be)