

# Bon-Bon haalt hoogste plek in GaultMillau

door © brusselnieuws.be - 10/11/2014

Het Brusselse restaurant Bon-Bon is voor het eerst nummer één voor de recensenten van restaurantgids GaultMillau.

Dat werd maandag aangekondigd op de twaalfde editie van de GaultMillau voor België en Luxemburg, meldt De Standaard.

Christophe Hardiquet van restaurant Bon-Bon in Sint-Pieters-Woluwe mag juichen: voor de eerste keer in tien jaar tijd krijgt zijn restaurant een score van 19,5/20. Hij moet die plaats wel delen met Peter Goossens, wiens driesterrenrestaurant Hof van Cleve al voor de vierde keer op rij het beste restaurant van België is volgens de restaurantgids.

De Comme Chez Soi aan het Rouppeplein moet een half puntje inleveren (18,5/20).

De Brusselse Jonge Chef van het Jaar is Damien Bouchery van Bouchéry in Ukkel.

De laureaten Prijs-plezier Brussel dit jaar heet Unico, en ligt in Elsene. De Ontdekking van het Jaar is Beaucoup Fish in Brussel-Stad, en Little Paris in Waterloo voor Wallonië.

De sterkste stijgers zijn Samouraï aan de Brusselse Wolvengracht en Boury in Roeselare, elk met een score van 17/20.

Aziaat van het Jaar werd L'Orchidée Blanche in Elsene.

In totaal vindt u meer dan duizend adressen terug in de nieuwe editie van GaultMillau, waarvan 112 nieuwe. De restaurantgids ligt vanaf woensdag voor 28 euro in de boekhandel.

2013

## Brussel is culinaire hotspot volgens GaultMillau

11/11/2013

De nieuwe Gault Millau restaurantgids is uit. Brusselse chefs vallen dit jaar bijzonder in de smaak bij de culinaire jury. Volgens de chefs zelf ligt dat aan de multiculturaliteit van de hoofdstad én aan de Brusselaar zelf natuurlijk, die met een open geest op restaurant gaat.

## Jonge Brusselse chefs geprezen door GaultMillau

door © tvbrussel/brusselnieuws.be - 12/11/2013

Nicholas Scheidt van restaurant La Buvette in Sint-Gillis is door culinaire gids GaultMillau uitgeroepen tot jonge topchef van het jaar. Mélanie Englebin van restaurant Cécila bij de Grote Markt is volgens de gids de ontdekking van het jaar.

Brussel krijgt traditiegetrouw een prominente plaats in gastronomische gidsen en dat is in de nieuwste editie van GaultMillau niet anders. Het

Brusselse hoofdstuk telt maar liefst 143 adressen.

Bovendien zijn er dit keer ook een handvol speciale vermeldingen voor hoofdstedelijke restaurants. Zo is Nicolas Scheidt de jonge topchef van het jaar. Scheidt is afkomstig uit de Elzas en kwam via Londen en Parijs in Sint-Gillis terecht.

In zijn 'Buvette', ingericht in een oude slagerij, moeten fijnproevers eten wat de pot schaft. Er is geen kaart, enkel een dagmenu samengesteld met seizoensproducten. "Wij geven geen echte bestellingen aan onze leveranciers", vertelt Scheidt. "Zij brengen ons wat hen best lijkt op dit moment. Aan ons om daar iets mee te maken."

GaultMillau viel ook voor de kookkunsten van Mélanie Englebin van restaurant Cécila. Zij is de ontdekking van het jaar. De jury lauwert haar eenvoudige en toch steengoede keuken, maar prijst ook haar locatie aan: de buurt rond de Grote Markt kon volgens de gids immers een nieuwe wind gebruiken. "Het is een mooie wijk en ik ben fier op mijn locatie", zegt Englebin. "Het was een uitdaging want het had even goed niet kunnen werken, maar de mensen reageren erg goed."

Beide jonge talenten zijn het erover eens: Brussel is een toplocatie om als jonge chef een restaurant open te doen. "Het is een zeer stimulerende omgeving omdat er veel gebeurt op allerlei vlakken, zowel in opkomende als gevestigde restaurants", aldus Scheidt.

"Veel Brusselaars houden ervan nieuwe dingen te ontdekken", denkt Englebin. "Als er een nieuw restaurant opent, komen ze het op zijn minst eens proberen. Dat is goed voor jonge, beginnende koks."

Verder vindt u in Brussel ook het beste Italiaanse restaurant van het land (Da Mimmo in Sint-Lambrechts-Woluwe) en de beste Aziat (Yamato in Elsene). Voor de beste desserts moet u volgens GaultMillau dan weer in La Chalet de la Forêt in Ukkel zijn.