

# Gault&Millau 2017: punten, mutsen en prijzen

JAN BUYTAERT

## Eerst de punten en de mutsen...

Vorig jaar, op maandag 7 november, werd in Edegem in aanwezigheid van de pers en meer dan 700 genodigden de Gault&Millau-gids 2017 voorgesteld. Inspecteurs van de organisatie bezochten meer dan 1.200 restaurants. De ontcijfering van de waardering vraagt enige studie, maar geeft je wel een pak informatie. Een duim omhoog is gewoon een aanbevolen adresje. De kwaliteit van de tafel begint bij een koksmuts en 12/20 en eindigt bij 19,5/20 en 5 mutsen. Er is een icoontje voor nieuwe zaken, een pijltje voor stijgers en een hartje voor lievelingsadressen. Groenterestaurants krijgen een raapje voor hun naam, een smiley duidt op een prijs-plezier, een dikke L op een goede lunch, een druiventros op een prima wijnkaart en een rasterbordje op een gastro-bistro. Maar uiteindelijk gaat het, net zoals het rode boekje van Michelin, over de jongens en meisjes aan de top en op die ultieme top blijft het eenzaam.

Peter Goossens (Hof van Cleve, Kruishoutem) en Christophe Hardiquet (Bon-Bon, Brussel) blijven helemaal alleen boven met een maximum score: 19,5/20. Daaronder rommelt het wat. Hertog Jan (Zedelgem) gaat naar 19/20. Comme chez Soi (Brussel) en L'Air du Temps (Liérnu) blijven op 18,5/20. Cuines 33 (Knokke), The Jane (Antwerpen) en d'Eugénie à Emilie (Baudour) schuiven naar 17/20. Verder blijft de groep tussen 17/20 en 19,5/20 intact. Dat geeft wel een zeer positieve kijk op de kwaliteit van onze Belgische tafels. In het totaal hebben we inderdaad tweemaal een 19,5, één 19, twee 18,5, 9 keer een 18 en 26 keer een 17 op 20.

De bekroning waar iedereen naar uitkijkt, is die van Chef van het Jaar, en die ging naar Tim Boury van restaurant Boury. Hij was vorig jaar goed voor een eerste ster en is ondertussen verhuisd naar een nieuw prachtig pand met gastenkamers. Hij is de

coming man van de Belgische gastronomie. Perfectionisme, efficiëntie, beheersing: Tim en Inge Boury hebben alles in huis om een nieuwe topper te creëren.

Wie binnenkomt aan de voet van de berg, weet dat hij nog een lange weg te gaan heeft. Maar daar ook kan de gids een handige hulp zijn. Elk jaar komen er nieuwe adresjes bij, dit jaar 126, en ben je stomverbaasd om in je eigen regio onverwacht goede tafels te vinden. Soms blijven ze daar hangen, soms stoten ze door naar boven, soms zijn ze het jaar nadien verdwenen. Zo steekt de horeca nu eenmaal in elkaar.

Grote kampioen van deze gids, en ook van vorige jaargangen, is Peter Goossens (Hof van Cleve). Niet alleen staat hij aan de absolute top, 19,5/20 én \*\*\*, hij levert ook op regelmatige basis nieuw jong talent af. Maarten Bouckaert (Castor, Beveren-Leie)

