

Drie restaurants in Pajottenland krijgen een Bib Gourmand van Michelin

Tafelen voor minder dan 35 euro

Drie restaurants in het Pajottenland werden bekroond met een Bib Gourmand, een onderscheiding van de Michelin-restaurantgids voor eethuizen die een menu aanbieden voor minder dan 35 euro. De nieuwe winnaars van de Bib Gourmand zijn Brasserie Bijgaarden in Groot-Bijgaarden, Sir Kwinten in Sint-Kwintens-Lennik en Noï in Linkebeek.

Beloning voor harde werk

LENNIK Yanick Dehandschutter valt de jongste weken in de prijzen. Eerst beste sommelier van België, nu de Bib Gourmand. 'Dat is een mooie erkenning en het wekt vertrouwen naar de klanten toe, maar toch houden we beide voetjes op de grond', zegt Yanick met zin voor realiteit. 'Het is hoe dan ook een beloning voor het harde werk dat we hier leveren. Vooral omdat de Bib Gourmand de verhouding prijs/kwaliteit benadrukt. Wij hechten veel belang aan de toegankelijkheid van ons restaurant. Mensen gaan meer en meer eten, dus zorgen we ervoor dat ze hier wekelijks kunnen komen zonder honderd euro of meer kwijt te zijn.'

De Bib Gourmand wordt uitgereikt door Michelin,



Yanick Dehandschutter Foto: lsg

'Met alle respect voor de sterrenrestaurants, maar dan zouden we een deel van onze toegankelijkheid verliezen. Nu kunnen de mensen hier in de week terecht voor één gerecht met een goed glas wijn, waarna ze in het weekend kunnen terugkeren voor een menu. Dat zou dan niet meer kunnen.' (lsg)

'Werken enkel met authentieke Thaise producten'

LINKEBEEK Bij Thais restaurant Noï, op het Linkebeekse gemeenteplein, zijn ze uiteraard tevreden met de vermelding. 'Ik heb het vernomen van een vriend. We waren niet verwittigd, en wisten zelfs niet dat hier inspecteurs zijn langsgeweest', zegt zaakvoerder Olivier Schmidt, die 25 jaar geleden het restaurant met zijn vrouw Noï opstartte. 'We zijn natuurlijk blij met deze erkenning. Het is een teken dat we goed bezig zijn. Misschien levert dit ons nieuwe klanten op, maar eigenlijk is dat niet nodig. Ons restaurant is altijd goed gevuld. Vroeger hadden we vooral Franstalige klanten, maar sinds Ring-TV een reportage maakte, krijgen we ook veel Neder-



Olivier Schmidt Foto: ssj

landstaligen over de vloer. Wat het geheim is van ons succes? We houden vast aan de originele recepten, al zorgen we ervoor dat ze niet té pikant zijn. En we werken met authentieke producten uit Thailand. Zo goed als al onze medewerkers komen ook uit Azië.' (ssj)

GROOT-BIJGAARDEN

We rekenen af met het oude dure imago

Zaakvoerder Rudy Hendrickx (foto) van de Brasserie Bijgaarden tegenover het kasteel van Groot-Bijgaarden staat er bij te glunderen. 'We zijn bijzonder fier op onze allereerste vermelding in de Bib Gourmande. Met de Brasserie Bijgaarden zijn we gestart in maart 2011. Een lekkere maar betaalbare keuken met veel eerlijke ingrediënten in een rustig kader en in een originele presentatie: dat is samengevat wat we willen zijn. Onze eerste Bib Gourmande is meteen een mooie manier om af te rekenen met een duur imago dat we uit het verleden nog steeds meeslepen. Op deze locatie was vroeger het restaurant De Bijgaarden gevestigd, één van de duurste sterrenrestaurants van België. Mensen denken nu nog vaak ten onrechte dat ze voor een etentje hier diep in de geldbeugel moeten tasten maar dat is al lang niet meer zo. Met de Bib Gourmande waar prijs-kwaliteit speelt, is dit meteen bewezen', aldus Rudy Hendrickx.

'De Brasserie Bijgaarden maakt deel uit van een geheel van drie restaurants die we met drie vennoten runnen. De Brasserie Bijgaarden in Groot-Bijgaarden, de Brasserie Mariadal in Zaventem en de Orange in Nossegem hebben nu alle drie een Bib Gourmande. Naast ikzelf en Rachid Benzirar zwaait sterrenchef Roland Debuyt, in 1997 winnaar van de Zilveren Bocuse, in de drie keukens de plak. Uiteraard vertaalt zich dit in meer cliënteel. Het is mooie reclame', aldus Rudy Hendrickx. (idh) Foto: yds

