



12 genomineerde deelnemers

GERECHT

Jurering op: Originaliteit - Presentatie - Smaak - Creativiteit

Rang	Deelnemers	Activiteit	stad/gemeente		
1	Midzeelhoeve	Pannenkoekenbistro	Katelijne Waver	info@midzeelhoeve.be	0499-76 71 08
2	Tequilla	beef & burgerhouse	Geraardsbergen	marc.dehenau@gmail.com	054-25 38 93
3	Schuurke	Koffiehuis	Poederlee	ingekempeneers@hotmail.com	014-75 34 33

De Midzeelhoeve

Wij jury kozen unaniem voor het unieke wafelconcept.

Zowel qua vernieuwing en smaak stak dit gerecht eruit.

We zagen zeer gedreven uitbaters die er absoluut elk dag voor gingen, vol toewijding en passie.

Hij kwam op dit gerecht (als slager zijnde) door iets anders te willen aanbieden dan de klassieke aardappelbereidingen.

De Midzeelhoeve is een zeer kindvriendelijk en toegankelijk restaurant waar men kan genieten van deze innovatieve burger.

De burger was zowel qua smaak en presentatie uniek, als begeleiding kwam er een sausje bij met speksmaak als referentie naar zijn slagerversleden.

Er staan ondertussen wegens het groot succes van deze burgers al 30 hartige en 20 zoete burgers op de kaart.

10 genomineerde deelnemers

RECEPT

Jurering op: Originaliteit - Presentatie - Commercieel - Creatief

Rang	Deelnemers	Activiteit	stad/gemeente		
1	De Kleine Zavel	Restaurant	Antwerpen	jeremie@dkz-group.be	032-31 96 91
2	Improvisio	Likeuren	Leuven	info@improvisio.net	049-74 23 02
3	De Wingerd	Restaurant	Vorselaar	jolien@dewingerd.eu	0473-23 68 89

10 genomineerde deelnemers

Beste Recept:

De ondernemer en zakenman Jeremy van de Kleine zavel zit boordevol zelfvertrouwen en terecht. Hij kwam ons een geweldig recept voorstellen dat hij samen met ander chefs ontwikkelde en in zijn zaak aanbied. Het recept van caramelijs, met een warme mousse van gezouten Belgische chocolade kon ons dus zeker bekoren. De combinatie van het warm/koude is een streling voor de tong, de texturen waren perfect in balans. Het zoute (maar zeker niet te) met het zoete gecombineerd is een ware smaakexplosie in de mind. Echt een top recept.

CONCEPT

Jurering op: Originaliteit - Presentatie - Commercieel - Creatief

Rang	Deelnemers	Activiteit	stad/gemeente		
1	La Guera	Restaurant	Knokke-Heist	berghe@me.com	050-51 11 17

2	Midzeelhoeve	Pannenkoekenbistro	Katelijne Waver	info@midzeelhoeve.be	0499-76 71 08
3	De Kleine Zavel	Restaurant	Antwerpen	jeremie@dkz-group.be	032-31 96 91

La Guera In Heist.

Glenn Vandenberghe, een naam waar we nog veel van zullen horen in de toekomst.

De visie en gedrevenheid dat deze jonge ondernemer uitstraalt is uniek.

Het is een verhaal dat werkelijk gaat over een harde tegenslag, over niet bij de pakken blijven zitten en doorzetten.

Zijn vader kwam om bij een rally in Marokko. De jongen was nog maar net aan het werk bij ondermeer, Peter Goossens en Michael Vrijmoed.

Maar nood breekt wet en hij gaat dus in zijn eigenstijl en met ode aan de overleden vader zijn moeder helpen in hun hotel/restaurant te Heist.

Op één voorwaarde: het concept moet veranderen.

Hij slaagt erin om een perfecte harmonie te vinden in zowel het restaurant (interieur), op het bord, als in de hotelkamer.

Alles straalt in zijn eigen eenvoud klasse uit, in een verwijzing naar zijn overleden vader.

Echt ongelooflijk dat een jongen van slechts 24 zo'n mooi verhaal kan neerzetten.

Daarom koos de jury weer unaniem voor dit concept.

Jonge gedreven mensen moeten we blijven steunen, zeker als het zulke toppers in wording zijn.