

Exclusief15.01.2009
Page: 108

Circulation: 36000

14f25d
138**EXCLUSIEF****HORECASPROKKELS**

- Carbon Hotel Genk werd door Forbes Traveler uitgeroepen tot een van de beste vijftig hotels ter wereld. De zaak behoort toe aan de groep Different Hotels, die nog vijf andere vestigingen runt in Limburg.
- Sheraton Brussels Airport bestaat wel dra twintig jaar. Met het oog op de feestelijkheden werden de ingang en de lobby alvast gerenoveerd.
- Hotel Golden Tulip Antwerp Centre sluit zijn eerste jaar met succes af. In april 2009 wordt er een tweede Belgische vestiging geopend in Diegem: het Golden Tulip Hotel Brussels Airport.
- De nieuwe gids van Relais & Châteaux is verschenen. Er werden 480 adressen in opgenomen, verdeeld over 56 landen. Het grootste nieuws uit eigen land betreft Kasteel Withof in Brasschaat, dat een kok van het Parijse driesterrenrestaurant L'Ambroisie liet overkomen.
- Tokio mag zich het gastronomisch centrum van de wereld noemen. Met 227 sterren in de Michelin gids doet de Japanse hoofdstad het beter dan Parijs (96) en New York (56) samen.
- Chef-eigenaar Bart De Pooter van restaurant Pastorale in Reet ziet zich genoodzaakt om z'n internationale plannen op te bergen. Hij had een akkoord afgesloten met de Miramar Group (Henderson Land Company) om een vestiging te openen in Hongkong maar die riep de huidige crisis in als reden om het contract eenzijdig te verbreken.
- De Antonius Award 2008 van de VLAM ging naar Guy Van Cauteren van 't Laurierblad in Berlare. Met deze prijs wil de VLAM de bereiding van varkensvlees in de betere restaurants promoten. Als sla-gerszoon geeft Van Cauteren al jaren het goede voorbeeld.
- L'Alban Chambon, het rijkelijk gedecoreerd restaurant van Hôtel Métropole in Brussel, is vanaf 2009 ook open op zaterdagavond. Je kan er uit verschillende menuformules kiezen. Een succulent zesgangenmenu met aangepaste wijnen komt op € 120.
- In The Ullens Center for Contemporary Art in Beijing werd een restaurant geopend waarvoor tweesterrenchef Yves Maigne van Sea Grill en chef Eloi de Fontenay de menu's hielpen opstellen. Architect Jean-Paul Wilmotte ontwierp de open keuken.

