

«De Jonkman» pronkt met eerste Michelinster

SINT-KRUIS

Filip Claeys en Sandra Meirlevede van restaurant De Jonkman hebben hun eerste Michelinster binnen. Amper anderhalf jaar na de doorstart van De Jonkman mag het zich al bij de beste negentig restaurants van België rekenen. Voor de Brugse regio had de Michelingids verder alleen maar goed nieuws: alle sterren en Bib Gourmands bleven behouden.

PIETER SEGAERT



Filip Claeys en Sandra Meirlevede van restaurant De Jonkman hebben hun eerste Michelinster binnen. «Het was een grote verrassing», zeggen beiden. Foto JVK

Hectisch was het voor Filip en Sandra gisteren. «Van 9 tot 12 uur non-stop telefoontjes. Journalisten, collega's en vrienden wilden me allemaal even aan de lijn. Nog een geluk dat we op dinsdagmiddag altijd gesloten zijn», lacht Filip.

VERRASSING

De eerste Michelinster kwam als een verrassing voor De Jonkman. «Veel klanten waren heel enthousiast over De Jonkman. Ze zeiden dat we een ster verdienden. Maar we zijn altijd met de voetjes op de grond blijven staan. Daarom dat ik het nu nog niet helemaal beseft. Genieten doe ik wel. De ster geeft een enorme voldoening.» Voor Filip en Sandra in april 2006 De Jonkman overnamen, had Filip al een jaar in tweesterrestaurant The Fox in De Panne gewerkt, 6,5 jaar bij De Karmeliet en 5,5 jaar bij Oud Sluis in Sluis. En

zijn ouders hadden ook al een ster met De Muizeval of La Sourisière in Adinkerke. Sandra werkte eerder vier jaar bij Oud Sluis.

NIEUW PROJECT

Filip: «Met De Jonkman heb ik altijd geprobeerd mijn eigen keuken uit te bouwen. Dat betekent producten van topkwaliteit, klaargemaakt voor een uitstekende prijs. Voor de producten reken ik op mijn leveranciers die ik al ken van mijn tijd bij De Karmeliet en Oud Sluis. En vanaf december bijvoorbeeld werk ik mee aan een nieuw project om de vis voor onze kust te promoten. Wat er 's nachts gevangen wordt, ligt 's middags al op je bord. De Michelinster is een stimulans om op de ingeslagen weg voort te gaan. Ik blijf zelf hoe dan ook in de keuken. Als je naar een concert van The Rolling Stones gaat, verwacht je ook Mick Jagger op het

podium. Niet omdat mijn team het zonder mij niet zou redden. Maar omdat ik graag de controle behoud. Ik ben geïnteresseerd in de nieuwe kooktechnieken, als ze een meerwaarde bieden. Ik denk aan het warmwaterbad. Daarin worden het vlees of de groenten gaar zonder dat de temperatuur ooit hoger wordt dan 63 graden. Op die manier gaan de eiwitten nooit stollen. Ik denk ook aan een distillatiemachine om concentreren uit jus of sausen te halen. Verder ga ik naar de beurzen zoals die van Madrid en San Sebastian.

In Hong Kong heb ik nog een week stage gevolgd.» Tot slot denkt Filip ook nog even aan anderen. «Zonder ons team van zeven man, de chefs van The Fox, De Karmeliet en Oud Sluis,

Roger Vandamme van Het Gebaar in Antwerpen en uiteraard mijn echtgenote Sandra was het behalen van een Michelinster niet mogelijk geweest. Zij mogen weten dat ik hen heel dankbaar ben.»

De lijst van alle West-Vlaamse restaurants met één of meer Michelinsterren en die met een 'Bib Gourmand'. Deze laatste zijn restaurants waar een menu voor 34 euro, met een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding, wordt geserveerd.

- Krijgen een eerste ster: restaurant De Jonkman in Sint-Kruis (Brugge), restaurant Marcus in Deerlijk en La Durée in Izegem
- Restaurant Sel Gris in Duinbergen (Knokke-Heist) kreeg de status 'veelbelovend' en staat dus eerste in rij om er volgend jaar wel één te krijgen
- Verliezen elk een ster: restaurant 't Oud Konijntje en restaurant St.-Christophe in Kortrijk. Restaurant Picasso werd op eigen vraag niet meer opgenomen in de gids
- Staan dit jaar niet meer in de Bib Gourmand-lijst: restaurant Severinus in Deerlijk, Hostellerie Bel-Air in Koksijde-Bad en Le Grillon en Petit Nice in Oostende

- Blankenberge: Philippe Nuyens
- Brugge: Den Gouden Harynck
- Brugge: Aneth
- Brugge: Sans Cravate
- Brugge (St.-Andries): Herborist
- Brugge (St.-Kruis): De Jonkman
- Brugge (St.-Michiels): Hertog Jan
- Brugge (Varsenare): Manoir Stuivenberg
- Deerlijk: Marcus
- Dranouter: In de Wulf
- Izegem: La Durée
- Reninge: 't Convent
- Roeselare: Bistro Novo
- Waregem: 't Oude Konijntje

- **Bib Gourmand**
- Blankenberge: Triton
- Brugge: Pergola Kaffee
- Brugge: Bistro Kok au Vin
- Damme: De Lieve
- De Haan (Vlissegem): Vijfwege
- Middelkerke: Hostellerie Renty
- Mouscron: Au Petit Château
- Oostende: Au Vieux Port
- Middelkerke (Leffinge): Het Molenhuis
- Wenduine: Rita

- **3 sterren**
- Brugge: De Karmeliet
- **2 sterren**
- Ieper (Elverdinge): Hostellerie St.-Nicolas
- De Panne: Hostellerie Le Fox
- Zeebrugge: 't Molentje
- **1 ster**

Restaurant Sel Gris krijgt etiket 'veelbelovend'

DUINBERGEN

Restaurant Sel Gris krijgt in de nieuwe Michelin-gids het etiket 'veelbelovend'. Met andere woorden: als de uitbaters zo verder doen, mogen ze volgend jaar hun eerste ster verwachten. «Wij hadden die vermelding niet zo snel verwacht», reageert Frederik Deceuninck. De 25-jarige chef-kok startte precies acht maanden geleden samen met zijn vrouw Heidi Deetens (24) het restaurant op. «Ik heb heel wat ervaring kunnen opdoen in restaurants Jardin, Pastorale en De Karmeliet. In Sel Gris heb ik me omringd met een schitterende ploeg. Ik moet ook mijn vrouw bedanken voor haar inzet de voorbije maanden. Zonder haar werk was deze vermelding er niet gekomen. Ook de klanten



die hun vertrouwen in ons hebben gesteld, zijn we dankbaar.» Het komende jaar wil Frederik de ingeslagen weg verder volgen. «Wij maken enkel kans op een

ster als we blijven streven naar perfectie. Een ster is belangrijk, maar dat we veel volk over de vloer krijgen is nog veel belangrijker.» Foto JVK (BHT)