

EMPORTEZ-MOI  
NEEM MIJ MEE

# JRE

JEUNES RESTAURATEURS

**GUIDE  
RESTAURANT  
GIDS  
BELGIUM  
2023**



# Profitez de tout ce que vous aimez avec l'eau 100% locale

L'eau BRU® est 100% belge et jaillit naturellement pétillante à Stoumont, au cœur de notre Ardenne.

Avec son équilibre minéral et sa faible teneur en sels, l'eau BRU® met en valeur de façon audacieuse vos plats et vins, qu'importent les saisons. De quoi amener un peu de fraîcheur à table !



Manger local  
Boire local\*

---

## Geniet van alles waar je van houdt met het 100% lokaal water

Het water van BRU® is 100% Belgisch en ontspringt natuurlijk bruisend in Stoumont, uit het hart van onze Ardennen.

Met zijn minerale balans en lage zoutgehalte brengt BRU® water uw gerechten en wijnen op smaak, ongeacht het seizoen. Breng een beetje frisheid op tafel!



Eet lokaal  
Drink lokaal\*



# TABLE DES MATIÈRES

## INHOUDSTAFEL

1	Mot du président Olivier Bauche / Woordje van de voorzitter Olivier Bauche	5-6
2	JRE chèque cadeau / JRE-geschenkbon	8-9
3	JRE Cooking Cup	10-13
4	La saga des JRE-Belgique / Het verhaal van de JRE-België	15-16
5	JRE Atelier	18-19
6	Chartre de qualité Jeunes Restaurateurs / Kwaliteitscharter Jeunes Restaurateurs	20-21
7	Membres JRE-Belgique / Leden JRE-België	22
8	Membres d'honneur	60
9	Présidents d'honneur / Erevoorzitters	71
10	Honorary Persons	72
11	Adresses Comité Belge / Adressen Belgisch Bestuur	74
12	JRE International offices / JRE – Jeunes Restaurateurs International	78-79
13	Partenaires / Partners	80-81
14	Carte de fidélité / Getrouwheidskaart	84-85



# RESTAURANTS

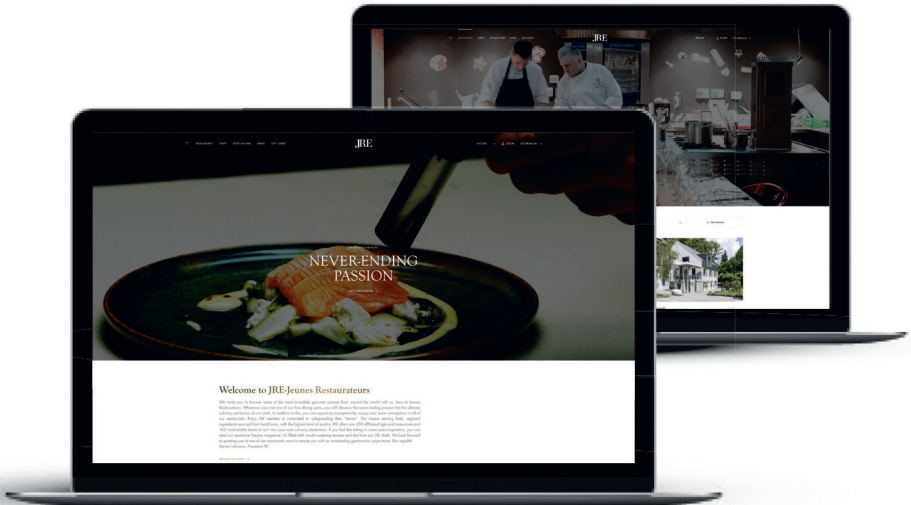
1	ALTER	Tongeren	24
2	ATTABLEZ-VOUS	Namur	26
3	AU MORIANE	Liège	28
4	BISTRO JETT	Knokke	30
5	BISTRO PHILIPPE	Alken	32
6	DE FAKKELS	Sint-Truiden	34
7	L'HORIZON	Chaumont-Gistoux	36
8	L'INATTENDU	Ath	38
9	LA CANNE EN VILLE	Bruxelles	40
10	LA FLEUR DE THYM	Houffalize	42
11	LA GLORIETTE	Marche-en-Famenne	44
12	LE DÉLICE DU JOUR	Chapelle-Lez-Herlaimont	46
13	LES ABRIS	Zotegem	48
14	L'OH	Tielt-Winge	50
15	MAISON D.	Ronse - Renaix	52
16	NOWA.	Berloz	54
17	PACHT 26	Gijzegem	56
18	VOUS LÉ VOUS	Wimmertingen	58

## Membre d'Honneur

19	DIDIER GALET	Sprimont	63
20	FIDALGO	Tienen	64
21	LES GRIBAUMONTS	Mons	65
22	HOSTELLERIE SAINT-NICOLAS	Elverdinge-leper	66
23	L'IMPÉRATIF D'ÉOLE	Quévy	67
24	LE CORIANDRE	Watermael-Boitsfort	68
25	LUCANA	Wanze	69

# JRE

JEUNES RESTAURATEURS



Looking for a foretaste of  
Culinary highlights?

JRE.eu



# MOT DU PRÉSIDENT



Après une série de crises successives, il est vrai que notre secteur a vécu de nombreuses tempêtes, ce n'est pas tous ces remous qui vont faire basculer notre association à l'aube de nos 50 ans à l'international et près de 35 ans en Belgique. En plus de trois décennies nous avons eu l'occasion de découvrir de jeunes talents devenus membres, d'autres ont fait un pas de côté et certains ont remis leur établissement à des jeunes qui ont réintégré la famille JRE. Une belle preuve que notre label est un bel héritage entre la nouvelle génération de chefs et nos membres d'honneur toujours présents à nos côtés. Nous mettons un point d'honneur à conserver et entretenir le talent de nos 25 membres, les faire évoluer grâce à la richesse du savoir multiple et du partage mutuel, une des valeurs des JRE. Depuis cet automne, nous avons repris l'élaboration des menus « Inspired by JRE » pour

la clientèle de notre partenaire TUI, magnifique échange qui nous emmène également en dehors de nos frontières pour une sélection d'hôtels remarquables avec des tables sélectionnées par nos chefs JRE-Belgique, à découvrir lors de vos prochaines vacances donc. D'autres choses sont en vue pour cette année encore, l'occasion de parcourir nos réseaux, notre site ou nos newsletters.

En vous remerciant de nous avoir témoigné votre soutien, je vous souhaite plein de plaisir(s) à nos tables.

Au nom des membres JRE-Belgique, du bureau et de nos partenaires,

Merci et à très vite, à table.

**Olivier Bauche**, Président JRE-Belgique

## WOORDJE VAN DE VOORZITTER



Na een aantal opeenvolgende crisissen is het inderdaad zo dat onze sector meerdere stormen heeft moeten doorstaan. Deze onrust zal onze vereniging, reeds 50 jaar internationaal actief en al 35 jaar in België, niet doen wankelen. In meer dan drie decennia hebben wij de kans gehad jonge talenten te ontdekken die lid geworden zijn. Sommigen hebben een stap opzij gezet, en anderen hebben hun restaurant overgelaten aan de jongere generatie die dan opnieuw geïntegreerd zijn in de JRE-familie. Een mooi bewijs dat ons label een mooie uitwisseling is tussen de nieuwe generatie chefs en onze membres d'honneur, op wie wij altijd kunnen rekenen. Wij vinden het belangrijk het talent van onze 25 leden te onderhouden en te koesteren, ze te laten groeien dankzij de rijkdom van de veelzijdige knowhow en de wederzijdse uitwisseling, één van de waardes van JRE.

Sinds vorig najaar hebben wij de uitwerking van de menu's "Inspired by JRE" voor klanten van onze partner TUI weer opgenomen. Een prachtige samenwerking die ons ook buiten onze grenzen brengt naar een selectie opmerkelijke hotels met restaurants geselecteerd door onze JRE-België chefs, te ontdekken tijdens uw volgende reizen. Er staan nog andere projecten in de pipeline, ontdek ze op onze social media, onze website of onze nieuwsbrieven.

Ik dank u voor uw steun en wens u alvast veel plezier aan één van onze tafels.

In naam van de JRE-België leden, het bestuur en onze partners,

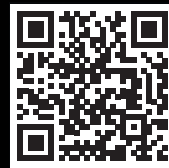
Bedankt en tot snel, aan tafel.

**Olivier Bauche**, Voorzitter JRE-België



# LOYALTY PROGRAM TO MEET YOUR NEEDS

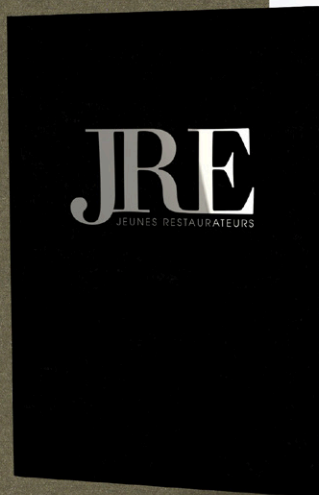
Discover unique rewards, gifts, events,  
offers, e-content and more.



JRE.eu



**Chèque cadeau JRE**  
sur mesure pour  
toutes les occasions!



**JRE geschenkbond**  
op maat van  
elke gelegenheid!

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

VOUCHER

HEDENDAAGSE KEUKEN  
CUISINE CONTEMPORAINE

Deze cadeaubon geeft recht op een korting van

€ 50

Bij een menu voor twee personen bij één van de topchefs die lid zijn van de Jeunes Restaurateurs d'Europe België en Luxemburg.

Ontdek de restaurants op [www.jre.be](http://www.jre.be).

Ce chèque-cadeau vous donne droit à une réduction de

sur un menu dans un des chefs Jeunes Restaurateurs d'Europe Belgique et Luxembourg.

Consultez la liste complète des restaurants participants sur [www.jre.be](http://www.jre.be).

Naam/Name: \_\_\_\_\_  
Adres/Address: \_\_\_\_\_  
Telefoon/No. telephone: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_

Deze bon is geldig t/m 31/12/2012 | Ce chèque-cadeau est valable jusqu'au 31/12/2012

**JRE** 13121

**JRE** 13121

UNIQUE CODE / CODE UNIQUE  
Cadeau deze code te vermelden bij uw reserveratie.  
Voucher mentionner ce code en réservant.



1820 13121

JRE 13121  
Cadeau deze code te vermelden bij uw reserveratie.  
Voucher mentionner ce code en réservant.

# CHÈQUE CADEAU GESCHENKBON

## Besoin d'un cadeau?

### **Offrez une expérience gastronomique inoubliable!**

Particuliers ou entreprises... Remerciement, motivation, fidélisation de la clientèle, cadeau d'anniversaire ou de Noël, ou simplement pour montrer votre appréciation... Nous réalisons des chèques cadeau sur mesure pour toutes les occasions ! Valables chez tous les membres JRE-Belgique.

Vous souhaitez un (ou plusieurs) chèque(s) cadeau ? Pas besoin de vous déplacer : Commandez-les par mail à [secretariaat@jre.be](mailto:secretariaat@jre.be), ils vous seront envoyés par la poste, joliment présentés dans un étui cadeau JRE, sans frais d'envoi !

## Op zoek naar het ideale geschenk?

### **Geef een onvergetelijke gastronomische beleving!**

Particulier of onderneming... Bedankje, incentive, klantenbinding, verjaardags- of kerstgeschenk, of gewoon om uw waardering te tonen... Wij maken geschenkbonnen op maat van elke gelegenheid. Geldig bij alle Belgische JRE leden.

Wenst u een (of meer) cheque(s)? U hoeft zich niet te verplaatsen: bestel ze per mail via [secretariaat@jre.be](mailto:secretariaat@jre.be), de cheques worden u per post opgestuurd, mooi aangeboden in een JRE mapje, zonder verzendkosten!



# JRE COOKING CUP

Pour écoles hôtelières

Depuis de nombreuses années en février, les JRE organisent leur **JRE Cooking Cup**. Un concours ouvert aux écoles hôtelières lors duquel les élèves sont amenés à s'affronter dans des épreuves de cuisine jugées par un jury de chefs, de partenaires et d'experts gastronomiques.

Un concours qui vise à stimuler l'esprit de compétition pour ces jeunes tout en mettant, pourquoi pas, en évidence de futurs talents de la gastronomie belge.

En finale, ce sont 6 écoles qui s'affronteront aux fourneaux. Les élèves devront y préparer un menu 3 services au sein duquel ils devront, par exemple, marier le canard et les légumes racines en plat principal et la poire et le chocolat en dessert.

INSCRIPTIONS POUR LE PROCHAIN  
JRE COOKING CUP :  
[secretariat@jre.be](mailto:secretariat@jre.be)



# JRE COOKING CUP

## Voor hotelscholen

Sinds vele jaren organiseert JRE in februari hun JRE Cooking Cup. Een wedstrijd voor de hotelscholen waarbij de leerlingen het tegen elkaar opnemen in keukenproeven, en waar chefs, partners en gastronomische experts in de jury zetelen.

Deze wedstrijd wilt de competitiviteit tussen deze jongeren aanwakkeren, om zo – waarom niet – de aanstormende talenten van de Belgische gastronomie te identificeren.

In de finale nemen zes scholen het tegen elkaar op aan het fornuis. Ze bereiden een driegangenmenu waarbij ze bijvoorbeeld eend en wortelgroenten moeten combineren in het voorgerecht, terwijl ze voor het dessert peer en chocolade moeten verwerken.



INSCHRIJVINGEN VOOR DE VOLGENDE

JRE COOKING CUP:

[secretariaat@jre.be](mailto:secretariaat@jre.be)



# JRE COOKING CUP

Gagnants  
Winnaars **2023**

**Jesse Koelman &  
Zara De Vos**

– Hotelschool Ter Groene Poorte





**AQUALITY**  
**ZEEBRUGGE**

[www.aqualityzeebrugge.be](http://www.aqualityzeebrugge.be)

QUALITY AND SERVICE SINCE



[info@aqualitybvba.be](mailto:info@aqualitybvba.be)

<https://inone.myinone.com>

**050 55 99 11**



# LA SAGA

## HET VERHAAL

**1974** Nicole Seitz convainc M. Jacques Lapostolle de créer l'association des Jeunes Restaurateurs de France. But de l'association : favoriser les échanges entre les membres, autour des questions spécifiques que se posent les jeunes de la profession, dans l'objectif de créer une solidarité amicale entre eux. *Nicole Seitz overtuigt Jacques Lapostolle om de Jeunes Restaurateurs de France op te richten en te ondersteunen. Het doel van de vereniging: een platform creëren voor jonge chef-koks om met elkaar in dialoog te treden en zo de onderlinge solidariteit te versterken.*

**1989** La création de la branche belge des Jeunes Restaurateurs d'Europe sous l'effort de Frank Fol, Pol Marien, Jos Lenaers... *Oprichting van de Belgische tak van de Jeunes Restaurateurs d'Europe onder impuls van Frank Fol, Pol Mariën, Jos Lenaers...*

**1990** Création de la dimension européenne à l'association sous l'impulsion de Gérard Faucher et Frank Fol Président européen. *De vereniging krijgt een Europese dimensie onder impuls van Gérard Faucher en Europees voorzitter Frank Fol.*

**2005** Les JRE belges organisent le congrès européen à Bruxelles. Les JRE comptent 360 membres dans 9 pays. *De Belgische JRE organiseren voor hun collega's het Europees congres in Brussel. De JRE tellen 360 leden in 9 landen.*

**2007** Les JRE sortent de l'Europe et créent une ambassade en Australie. Un dixième pays s'ajoute à la famille des JRE : La Slovenie et une nouvelle structure Européenne est mise en place. *De JRE denken global en richten in Australië een eerste ambassade buiten Europa op. De familie verwelkomt met Slovenië ook een nieuw Europees lid en er wordt een nieuwe Europese structuur uitgekend.*

**2008** Premier guide JRE Belge, 29 membres et possibilité d'adhésion bi-annuelle au JRE. *Sortie du livre de cuisine JRE Cooking et d'un magazine pour JRE Europe. Publicatie van de eerste Belgische JRE-gids met 29 leden, het nieuwe kookboek JRE Cooking en een magazine voor JRE Europa. Voortaan kunnen kandidaat-leden tweemaal per jaar toetreden tot de JRE-familie.*

**2011** Inspiré par le succès des sessions Art of Cooking les JRE-Belges ont décidé de créer la JRE BOX et le livre *Art of Cooking*. La Croatie s'ajoute a la famille des JRE.

Geïnspireerd door het succes van de Art of Cooking sessies, creëren de Belgische Jeunes Restaurateurs de JRE BOX en het boek *Art of Cooking*. Europa verwelkomt Kroatië als nieuw Europees lid.

**2013** Les sessions Art Of Cooking sont copiées par les autres pays JRE et soutenues par JRE Belgique : quatre fois par an, nous nous réunissons avec nos partenaires et cuisons des associations inattendues tirées du panier-surprise. De Art of Cooking Sessies worden door JRE Europa overgenomen in andere landen en door JRE België ondersteund: viermaal per jaar ontmoeten we onze partners en koken we onverwachte combinaties op basis van een verrassingsmand.

**2014** Les JRE belges fêtent leur 25<sup>ème</sup> anniversaire, et JRE Europe leur 40<sup>ème</sup>. JRE België bestaat 25 jaar en JRE Europa bestaat 40 jaar.

**2015** Le JRE cooking cup est créé pour stimuler le jeune talent. Ce concours est basé sur nos sessions AOC et veille à ce que chaque participant puisse montrer sa créativité optimalement.

De JRE Cooking Cup wordt in het leven geroepen om jong talent te stimuleren. Deze wedstrijd is gebaseerd op onze AoC-sessies en zorgt dat iedere deelnemer optimaal zijn creativiteit kan tonen.

**2016** JRE Belgique organise "Fine dining by JRE", une soirée gala où 10 Chefs JRE présentent un menu culinaire pour 250 participants. JRE België organiseert "Fine dining by JRE" een gala avond waarbij 10 Chefs samen een culinair menu presenteerden voor maar liefst 250 aanwezigen.

**2017** JRE participe pour la première fois à Dining with the Stars : l'événement gastronomique qui mène les chefs de Jeunes Restaurateurs dans les cuisines des Diamonds Resorts du Planhotel Hospitality Group. Parmi de nombreux chefs européens, nous avons également 4 chefs de JRE Belgique qui participent ! JRE neemt voor het eerst deel aan Dining with the Stars: het gastronomische evenement dat de chefs van Jeunes Restaurateurs in de keuken brengt van de Diamonds Resorts van Planhotel Hospitality Group. Tussen vele Europese chefs nemen er ook 4 chefs van JRE België deel!

**2019** JRE Belgique fête ses 30 ans ! JRE België viert haar 30 jaar!



**Le vin,  
votre plaisir...  
notre passion !**

*France \* Italie \* Espagne \* Portugal \* Autriche...*



*Vins d'Europe*

*Spiritueux d'exception \* Liqueurs artisanales*

**Des exclusivités à prix tout doux,  
sélectionnées en privilégiant les petites propriétés familiales !**

**Pour particuliers, Horeca, entreprises & cadeaux d'affaires**

**Point de vente & entrepôt**

Rue de la Lys 85c - 7500 Tournai

Consultez notre site et Facebook  
pour les horaires et événements



Rejoignez-nous  
sur notre page  
Terroirs et Découvertes

**Contactez Cédric Vanhove**

**0473 / 700 369**

[www.terroirsetdecouvertes.be](http://www.terroirsetdecouvertes.be)  
[info@terroirsetdecouvertes.be](mailto:info@terroirsetdecouvertes.be)

# JRE ATELIER

## 2023



# GAGNEZ UNE JOURNÉE CHEZ LES JRE

Passez une journée au milieu des chefs lors d'un Atelier Culinaire! Suivez l'actualité sur la page Facebook JRE-Belgium et gagnez votre Golden Ticket pour 2 personnes !



## WIN EEN DAG BIJ DE JRE

Breng een dag door met de chefs tijdens een Culinaire Atelier! Volg ons op onze Facebook pagina JRE-Belgium en win uw Golden Ticket voor 2 personen!



# CHARTRE JRE

Comment devenir un JRE ?

Certains critères sont bien sûr indispensables. Il faut être

- âgé de 23 ans minimum et 42 ans maximum
- référencé dans plusieurs guides nationaux
- parrainé par deux membres de l'association
- propriétaire du restaurant ou gérant de la société exploitante
- un membre actif et motivé
- porteur de la philosophie des JRE :  
« Never-ending Passion »
- en conformité avec les statuts et le règlement intérieur

Adhérer aux JRE c'est avant tout s'associer à une marque dont on partage les valeurs.

- S'associer à la marque c'est se l'approprier, l'exploiter et la promouvoir auprès de chaque client pour lequel elle est un label et la garantie du respect des valeurs qui l'on séduit.
- Afficher son appartenance pour mieux bénéficier de l'image, de la notoriété et de la qualité de la marque c'est utiliser ses symboles et ses supports. Ils nous distinguent de la concurrence et affichent notre engagement professionnel.

NOTRE SÉCRÉTARIAT EST À VOTRE DISPOSITION  
POUR TOUTES LES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

**secretariat@jre.be**

# CHARTER JRE

Hoe word je een JRE?

## De volgende criteria zijn van essentieel belang

- leeftijd van minimum 23 jaar en maximum 42 jaar
- vermeld staan in verschillende nationale gidsen
- ondersteund worden door twee leden van de organisatie
- eigenaar zijn van het restaurant of uitbater van de beheersvennootschap
- een actief en gemotiveerd lid zijn
- de filosofie van de JRE uitdragen, namelijk “Never-ending Passion”
- in overeenstemming zijn met de statuten en huisregels.

## Lid worden van de JRE betekent dat u zich associeert met een merk waarvan alle leden de waarden delen

- Zich associëren met het merk houdt in dat u zich de filosofie eigen maakt en deelt met uw klanten. Het label is voor hen een garantie voor gastronomische kwaliteit en respect voor de waarden eigen aan de JRE.
- Als lid van de JRE kunt u delen in het imago, de bekendheid en de kwaliteit van het merk door het gebruik van logo's en een ondersteunend netwerk. Deze onderscheiden ons van de concurrentie en zijn voor klanten een bewijs van professioneel engagement.

VOOR MEER INFORMATIE KUNT U  
ZICH WENDEN TOT ONS SECRETARIAAT:  
**secretariaat@jre.be**

# LES MEMBRES DE LEDEN

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS







# ALTER

Jo Grootaers &  
Lana Kelchtermans

Plus d'informations



Meer info



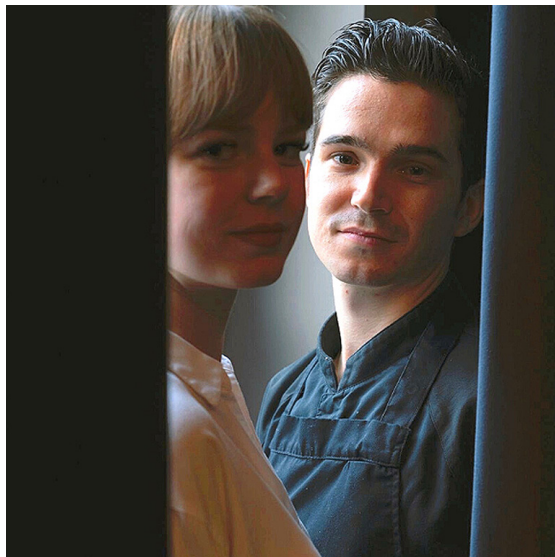
Een tweede leven voor dit restaurant, gelegen in de voormalige gemeenteschool van Riksingen, op een paar kilometer van het historisch centrum van Tongeren, en een nieuwe Latijnse naam als referentie naar de oude Romeinen, oprichters van de stad. Met zijn eigen stijl en zijn respect voor het product, beroert Jo Grootaers zijn gasten met een onvergetelijke smaakbeleving. Zijn verfijnde manier van koken, zowel technisch als creatief, laat de smaken van elk product voortreffelijk uitkomen. De chef beoogt elke keer opnieuw pure en zuivere gerechten... Een erg jonge chef, reeds beoordeeld met een 17/20 door Gault&Millau 2023 en bekroond met een ster door de Michelin Gids 2023. En last but not least, echtgenote Lana Kelchtermans, maître d'hôtel, zorgt voor een warme en spontane ontvangst. Beleef de Alter Experience!

Une deuxième vie pour ce restaurant situé dans l'ancienne école communale de Riksingen, à quelques kilomètres du centre historique de Tongres, et un nouveau nom latin en référence aux anciens Romains, fondateurs de la ville. Avec son style très personnel et son respect des produits, Jo Grootaers touche ses convives en leur offrant une expérience gustative inoubliable. Sa cuisine précise, à la fois technique et créative, sublime les saveurs de chaque produit. Chaque préparation se veut pure et limpide... Un très jeune chef déjà coté 17/20 par le Gault&Millau 2023 et étoilé par le Guide Michelin 2023. Sans oublier l'accueil chaleureux et spontané de son épouse Lana Kelchtermans, maître d'hôtel. Vivez l'Alter Expérience !

Bilzersteenweg 366  
 3700 Tongeren  
 012 74 16 74  
 info@restaurant-alter.be

[www.restaurant.alter.be](http://www.restaurant.alter.be)  
[www.jre.eu/alter](http://www.jre.eu/alter)

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	×	×	✓	✓	×	✓	MIDDAG / MIDI
×	×	×	✓	✓	✓	✓	AVOND / SOIR
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# ATTABLEZ-VOUS

Charles-Edouard Jeandrain

Plus d'informations



Meer info



Un nouvel écrin, revu et peaufiné pour encore plus de confort : Charles et Margaux Jeandrain vous proposent de vous attabler dans leur restaurant gastronomique namurois, étoilé au Guide Michelin 2021, coté 15,5/20 au Gault&Millau 2019 et Prix Plaisir Wallonie 2019 pour son rapport qualité/prix ! En rénovant le célèbre « Biétrumé Picar » de ses parents et en le rebaptisant « Attablez-vous », Charles Jeandrain marque sa volonté d'accueillir ses clients au mieux : « Mon rêve est de pouvoir offrir le luxe à tous et le luxe commence dès l'accueil », déclare le chef qui se remet sans cesse en question pour évoluer constamment... Ses mots d'ordre : passion, partage, amour.

Een nieuw kader, aangepast en verfijnd voor nog meer confort: Charles en Margaux Jeandrain ontvangen u graag in hun Naamse gastronomisch restaurant, bekroond met een ster in de Michelin Gids 2021, met een score van 15,5/20 bij Gault&Millau 2019 en de Prijs Plezier van het jaar 2019 voor de prijs-kwaliteitverhouding! Door het bekende "Biétrumé Picar" van zijn ouders te renoveren en het "Attablez-vous" te dopen, streeft Charles Jeandrain ernaar om zijn klanten zo goed mogelijk te ontvangen: "Mijn droom is luxe aan iedereen te kunnen aanbieden, en luxe begint al bij het ontvangst", aldus de chef die zich steeds opnieuw in vraag stelt om voortdurend te evolveren... Zijn sleutelwoorden: passie, uitwisseling, liefde.

Tienne Maquet 16  
 5000 Namur  
 081 20 10 23  
 info@attablezvous.be  
  
 www.attablezvous.be  
 www.jre.eu/attablezvous

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	✓	✓	✓	✓	×	×	MIDI / MIDDAG
×	✓	×	✓	✓	✓	×	SOIR / AVOND
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# AU MORIANE

Sébastien Lambert-Carabin

Plus d'informations



Meer info



Derrière cette façade du XVII<sup>ème</sup> magnifiquement préservée, une adresse douillette tenue par un chef qui a pas mal voyagé avant de poser ses couteaux. De l’Héliport liégeois, il a pris son envol à Londres aux côtés de chefs tels que Pierre Gagnaire et autres stars de la cuisine internationale dont il a tiré inspiration et expérience. Aujourd’hui revenu sur les terres liégeoises après plus de dix ans à l’étranger, le chef Sébastien Lambert partage ses cartes postales culinaires tantôt estampillées d’un timbre asiatique, tantôt marquées d’un cachet méditerranéen. Les avantages du voyage sans les inconvénients. En cave, on skie d’un côté et de l’autre des Alpes avec bonheur.

Achter de prachtig bewaarde 17de-eeuwse gevel vind je een knus adres, uitgebaat door een chef die heel wat heeft rondgereisd alvorens zich te settelen. Vanaf de Luikse helihaven is hij vertrokken naar Londen om te werken aan de zijde van chefs zoals Pierre Gagnaire en andere sterren van de internationale keuken, waar hij zijn inspiratie en ervaring heeft opgedaan. Vandaag, terug op Luikse bodem, na meer dan tien jaar in het buitenland, deelt chef Sébastien Lambert zijn culinaire postkaarten, nu eens met een Aziatische toets, dan weer met een mediterraan cachet. In de wijnkelder skiet men vrolijk van de ene kant van de Alpen naar de andere.

En Neuvise 55  
 4000 Liège  
 04 358 91 12  
[aumoriane@gmail.com](mailto:aumoriane@gmail.com)

[www.aumoriane.be](http://www.aumoriane.be)  
[www.jre.eu/aumoriane](http://www.jre.eu/aumoriane)

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	×	×	✓	✓	×	✓	MIDI / MIDDAG
×	×	×	✓	✓	✓	×	SOIR / AVOND
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# BISTRO JETT

Dries Huisseune &  
Sarah Deputter

Plus d'informations



Meer info





“Just Enjoying Time Together.” Dit acroniem op het uithangbord vat de hele filosofie van het project van chef Dries Huisseune en zijn team samen. Ver weg van de grote hoeveelheid brasserieën aan de kust, wil hij hier een ontspannen sfeer creëren, waar het product centraal staat, met maximum een twintigtal couverts. Hij biedt een klassieke keuken, doorkruist met oriëntaalse en Zuid-Amerikaanse inspiratie, twee bestemmingen die de chef nauw aan het hart liggen, passie die hij deelt door nu eens subtiele en dan weer meer gemarkeerde toetsen. Reserveren is aangeraden.

« Just Enjoying Time Together ». Voilà résumée toute la philosophie du projet du chef Dries Huisseune et de son équipe dans l’acronyme de l’enseigne. Bien loin des grosses brasseries à volumes de la côte, il souhaite proposer ici une expérience détendue, centrée sur le produit, en limitant le nombre de couverts à une grosse vingtaine de convives. La cuisine se veut classique mais mâtinée d’inspirations tantôt orientales tantôt d’Amérique du Sud, deux destinations chères au chef qu’il partage ici sous des notes tantôt subtiles, tantôt plus marquées. Mieux vaut réserver.

Dorpstraat 113  
8300 Knokke  
0479 46 73 27  
info@bistro-jett.be

[www.bistro-jett.be](http://www.bistro-jett.be)  
[www.jre.eu/bistro-jett](http://www.jre.eu/bistro-jett)

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	MIDDAG / MIDI
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	AVOND / SOIR
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# BISTRO PHILIPPE

Philippe Lowette &  
Sarina Haesevoets

Plus d'informations



Meer info



Laat u niet vangen door de bistro chic look van dit restaurant. Achter een strakke uitstraling, tot in de benaming van de gerechten, vindt men een oprechte zoektocht naar pure smaken en gedrevenheid op het bord. Dit is meestal sober gevuld met 3 producten. Maar er valt zoveel meer te vinden in de gerechten van de chef Philippe Lowette. Hij combineert de Limburgse appetijt met de gastronomische verfijning in een perfect compromis, met een oriëntaalse of mediterrane toets. Het geheel wordt geserveerd met een mooie selectie aan bieren en wijnen, van binnen- en buitenland.

Ne vous fiez pas aux apparences de bistro chic de cette maison. Derrière un aspect épuré jusque dans l'énoncé des plats, se trouve une réelle volonté de pureté et de jusqu'aboutisme dans l'assiette. Celle-ci est généralement énoncée avec 3 produits, sobrement. Mais ils sont en fait bien plus à composer les envois du chef Philippe Lowette. Mariant en un compromis parfait, la gourmandise limbourgeoise au raffinement gastronomique à l'aide de touches orientales ou méditerranéennes. Il assortit le tout d'une belle sélection de bières et vins d'ici et d'ailleurs.

Motstraat 1B  
 3570 Alken  
 011 31 18 75  
 info@bistrophilippe.be

[www.bistrophilippe.be](http://www.bistrophilippe.be)  
[www.jre.eu/bistrophilippe](http://www.jre.eu/bistrophilippe)

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	MIDDAG / MIDI
✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗	AVOND / SOIR
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# DE FAKKELS

Seppe Bleus & Liese Bams

Plus d'informations



Meer info



In Sint-Truiden, de hoofdstad van Haspengouw, trekken al 33 jaar fijnproevers naar restaurant De Fakkels. Net buiten het historisch stadscentrum staat dit gastronomisch verfijnd restaurant waar Paul-Luc Meesen en echtgenote Nicole jarenlang zorgden voor het culinaire genot. Zij geven nu de fakkel door aan hun trouwe sous-chef Seppe en zijn vrouw Liese.

Chef Seppe omschrijft zijn keuken als klassiek, Frans met creatief uitgebalanceerde wereldse smaken. Deze inventieve fijnproeverij kan je genieten in het weelderige en modern interieur of op het prachtige tuinterras.

À Saint-Trond, la capitale de la Hesbaye, cela fait déjà 33 ans que les gastronomes se rendent au restaurant De Fakkels, situé juste en dehors du centre historique de la ville. Pendant de nombreuses années Paul-Luc et son épouse Nicole ont offert une gastronomie raffinée à leurs convives. Maintenant ils passent le flambeau à leur fidèle sous-chef Seppe et son épouse Liese.

Chef Seppe définit sa cuisine comme étant classique, française, avec une touche créative de saveurs du monde. Vous pouvez profiter de ces gourmandises gastronomiques inventives dans un intérieur somptueux et moderne ou sur la magnifique terrasse.

Hasseltsesteenweg 61  
 3800 St.-Truiden  
 011 68 76 34  
[info@defakkels.be](mailto:info@defakkels.be)  
[www.defakkels.be](http://www.defakkels.be)  
[www.jre.eu/defakkels](http://www.jre.eu/defakkels)

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	×	×	✓	✓	×	✓	MIDDAG / MIDI
×	×	✓	✓	✓	✓	×	AVOND / SOIR
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# L'HORIZON

Alessandro Ciriello

Plus d'informations



Meer info



Elu « Jeune Chef de l'année 2023 pour la Wallonie » par le Gault&Millau, avec 3 toques et une cote de 15/20, Alexandre Ciriello peut se targuer d'avoir conquis le jury du célèbre guide qui le définit comme un véritable « trublion de la cuisine ». En 2018 déjà, il obtenait le titre de « Découverte de l'année ». Révélé par l'émission « Objectif Top Chef » en 2016, il avait séduit les téléspectateurs. Son établissement, ouvert depuis 2017, ne désemplit pas et continue de s'améliorer jour après jour. Il propose une cuisine moderne et innovante qui met en avant les produits locaux et de saison, pour autant qu'ils soient de qualité, mais ne se limite pas à ceux-ci. Avidé de découvertes, le jeune chef aime découvrir de nouvelles saveurs et jouer avec ces trouvailles pour créer de nouveaux plats très identitaires, dans ce joli village du Brabant wallon qu'est Chaumont-Gistoux.

Verkozen tot "Jonge chef van het jaar 2023 voor Wallonië" door Gault&Millau, met 3 koksmutsen en een score van 15/10, mag Alexandre Ciriello er trots op zijn de jury van de gerenommeerde gids te hebben overtuigd, die hem omschrijft als "stoutmoedig". Reeds in 2018, heeft hij de "Ontdekking van het jaar" in de wacht weten te slepen. Hij werd ontdekt in het programma "Objectif Top Chef" in 2016, waar hij de kijkers wist te charmeren. Zijn restaurant, geopend sinds 2017, blijft groeien en de chef blijft dag na dag verbeteren. Hij biedt een moderne en innovatieve keuken, dat lokale en seizoen producten benadrukt, zolang ze kwalitatief zijn, maar hij beperkt zich niet enkel tot deze producten. De jonge, leergierig chef houdt ervan nieuwe smaken te ontdekken en speelt met zijn ontdekkingen om gerechten met een duidelijke identiteit te creëren. Dit in Chaumont-Gistoux, een mooi dorpje in Waals-Brabant.

Rue du Moulin, 50  
 1325 Chaumont-Gistoux  
 010 22 75 65  
 info@restaurantlhorizon.com

www.restaurantlhorizon.com  
 www.jre.eu/l-39-horizon

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓	MIDI / MIDDAG
✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓	SOIR / AVOND
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# L'INATTENDU

Benjamin Fontaine &  
Amelie Sakowskis

Plus d'informations



Meer info





Le talent en cuisine, la cordialité en salle... Dans cette ancienne demeure rénovée avec soin, l'ambiance est chaleureuse et le service décontracté mais attentif.

« Dès les premières assiettes, on perçoit l'enthousiasme et la créativité de ce jeune chef riche d'un joli parcours initiatique », écrit le Gault&Millau qui lui accorde la note très encourageante de 13,5/20 et une toque. Benjamin Fontaine est en effet passé par plusieurs grandes maisons et s'est illustré dans différents concours culinaires (Meilleur Jeune Chef Rôtisseur de Belgique, Second au Trophée Eric Martin). Une cuisine inattendue qui n'a rien de saugrenu... En salle, Amélie Sakowiskis assure l'accord vins-mets et nous fait voyager, voire rêver... Une expérience culinaire sans faute et un jeune couple à suivre !

Talent in de keuken, gezelligheid in de zaal... In een zorgvuldig gerenoveerd pand, is de sfeer gemoedelijk en de service ontspannen maar attent. "Al van bij het eerste bord voelen we het enthousiasme en de creativiteit van deze jonge chef, die toch al een mooi parcours achter de rug heeft", aldus Gault&Millau die hen een zeer bemoedigende score van 13,5/20 en een koksmuts toekent. Benjamin Fontaine heeft immers voor verscheidene grote zaken gewerkt en onderscheidde zich op verschillende culinaire wedstrijden (Meilleur Jeune Chef Rôtisseur van België, Tweede bij de Eric Martin Trophy). Een onverwachte keuken, maar niet buitensporig... In de bediening zorgt Amélie Sakowiskis voor de aangepaste wijn bij elk gerecht en zij laat u reizen, en zelfs dromen... Een prachtige culinaire beleving en een jong, te volgen koppel!

Rue de Bauchain 6,  
7800 Ath  
0490 19 74 06  
contact@inattendu.be  
www.inattendu.be  
www.jre.eu/linattendu

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	×	×	✓	✓	✓	✓	MIDI / MIDDAG
×	×	✓	✓	✓	✓	×	SOIR / AVOND
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# LA CANNE EN VILLE

Kevin Lejeune

Plus d'informations



Meer info



La trentaine à peine entamée, le bien nommé chef Lejeune a décroché, moins de deux ans après l'ouverture de son restaurant, sa première étoile. Fort d'un parcours dans de belles maisons renommées, il en a hérité le respect du produit de saison et l'abandon des fioritures inutiles au profit du goût et d'un visuel alléchant. Il profite du printemps pour déménager ses fourneaux avenue Louise et y aménager un espace de haute gastronomie au pied du prestigieux Steigenberger Wiltcher's\*\*\*\*\*. Sans se départir de sa philosophie première alliant simplicité apparente et rigueur stricte dans les envois. De quoi permettre aux clients de l'hôtel comme aux autres de venir s'attabler en toute sérénité et de profiter d'un moment découverte à chaque nouvelle visite.

Nauwelijks dertig jaar jong, en chef Lejeune heeft, minder dan 2 jaar na de opening van zijn zaak, al een ster op zijn naam. Dankzij een traject in mooie, gerenommeerde restaurants werkt hij met respect voor seizoensproducten en laat hij onnodige buitensporigheden achterwege, ten voordele van de smaak en van een aantrekkelijk bord. Hij profiteert van de lente om zijn fornuis te verhuizen naar de Louisalaan, om er een hoogwaardig gastronomisch restaurant te openen, aan de voet van het prestigieuze Steigenberger Wiltcher's\*\*\*\*\*. Zonder zijn eigen filosofie achterwege te laten, waar ogenschijnlijk eenvoud wordt samengevoegd met strikte discipline in zijn gerechten. Hier kunnen de klanten van het hotel, maar ook anderen, in alle rust komen tafelen om, telkens weer, te genieten van een moment van ontdekking.

Avenue Louise 77  
 1000 Bruxelles  
 02 347 29 26  
 info@lacanneenville.be  
 www.lacanneenville.be  
 www.jre.eu/lacanneenville

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	×	✓	✓	✓	×	×	MIDI / MIDDAG
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	SOIR / AVOND
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# LA FLEUR DE THYM

David Heine & Olivia Sauvage

Plus d'informations



Meer info



L'aventure ardennaise moderne ! Les bois de cerf sont présents mais dans un décor intime, contemporain et épuré. Comme l'écrit Le Guide Michelin, la cuisine est résolument au goût du jour, surtout dans son exécution. Le chef respecte les saveurs de ses produits, qu'il glorifie avec un grand savoir-faire. Ses « caprices aromatiques » varient au fil des saisons. De son côté, le Gault&Millau (15/20 et 3 toques) relève les assiettes créatives de David Heine, ses compositions originales, son aisance à jongler avec les épices, mais mentionne aussi les pâtisseries maison et les découvertes viticoles d'Olivia Sauvage. La devise de ce couple : talent, passion, innovation...

Het moderne Ardens avontuur! De geweien zijn aanwezig, maar in een intiem, hedendaags en strak decor. Zoals beschreven in de Michelin Gids zijn de gerechten beslist eigentijds, vooral in de uitvoering. De chef respecteert de smaken van zijn producten, die hij verheerlijkt met zijn uitgebreide knowhow. Zijn aromatische keuken varieert met de seizoenen. Gault&Millau (15/20 en 3 koksmutsen) wijst op de creatieve gerechten van David Heine, net als zijn originele samenstellingen, zijn gemak om met kruiden te goochelen, maar vermeldt ook zijn huisgemaakte patisserie en de wijnontdekkingen van Olivia Sauvage. Het motto van dit koppel: talent, passie, innovatie...

Route de Liège 34  
 6660 Houffalize  
 061 28 97 08  
[lafleurdehymrestaurant@gmail.com](mailto:lafleurdehymrestaurant@gmail.com)  
[www.lafleurdehym.be](http://www.lafleurdehym.be)  
[www.jre.eu/la-fleur-de-thym](http://www.jre.eu/la-fleur-de-thym)

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	✓	×	✓	✓	×	✓	MIDI / MIDDAG
×	✓	×	✓	✓	✓	×	SOIR / AVOND
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# LA GLORIETTE

Olivier & Véronique Bauche

Plus d'informations



Meer info



Ce restaurant gastronomique, doublé d'un hôtel 3\*, tire son nom du frêne pleureur qui, dans le jardin, forme avec ses branches tombantes un parasol naturel bien agréable. Le potager fournit les légumes, herbes aromatiques et fleurs comestibles utilisés en cuisine. Sans oublier les ruches car le chef produit aussi son propre miel ! « La Gloriette » mérite son entrée dans le Gault & Millau et dans le Guide Michelin mais aussi son label « Artisanat certifié » car tout est fait maison : pains, saumon fumé, foie gras, pâtisseries, mignardises, etc. L'établissement est également labellisé par le Géopark Famenne-Ardenne grâce à l'utilisation de produits locaux, de saison et parce qu'il réduit son empreinte écologique. « Nous avons visé directement la gastronomie mais nous avons évolué en parallèle avec les techniques de cuisine », explique Olivier Bauche. « En cuisine, si on n'évolue pas, on régresse. Il faut innover et rester à la pointe ».

Dit gastronomisch restaurant met een 3\* hotel, is vernoemd naar de treurwilg in de tuin, die met zijn hangende takken een aangename natuurlijke parasol vormt. De moestuin zorgt voor groenten, kruiden en eetbare bloemen die gebruikt worden in de keuken. En de bijenkorven niet te vergeten, want de chef oogst ook zijn eigen honing! "La Gloriette" verdient zijn plaats in de Gault&Millau en in de Michelin Gids, maar evenzeer zijn label "Erkend ambacht", aangezien alles home-made is: brood, gerookte zalm, foie gras, patisserie, zoetigheden, enz. Het restaurant kreeg ook het keurmerk van Géopark Famenne-Ardenne dankzij het gebruik van lokale seizoensproducten met een beperkte ecologische voetafdruk. "Wij hebben meteen gemikt op gastronomie, maar zijn parallel geëvolueerd met de keukentechnieken", aldus Olivier Bauche. "Als je niet evolueert in de keuken, ga je achteruit. Je moet innoveren en op de hoogte blijven".

Rue de Bastogne 18  
6900 Marche-en-Famenne  
084 37 98 22  
info@lagloriette.net

www.lagloriette.net  
www.jre.eu/lagloriette



MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	✓	×	✓	✓	✓	✓	MIDI / MIDDAG
×	✓	×	✓	✓	✓	×	SOIR / AVOND
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# LE DÉLICE DU JOUR

Fabrizio Chirico

Plus d'informations



Meer info





Fabrizio Chirico s'est fait un nom à Gerpennes dès ses 19 ans, en ouvrant le « Délice du jour » au Bultia, qu'il a tenu d'une main de maître durant 23 ans. Il a ensuite travaillé à Charleroi de 2018 à 2022. Retour aux sources : en décembre dernier, le chef a ouvert le « Délice du jour » à Chapelle-lez-Herlaimont, dans le bâtiment qui accueillait autrefois un restaurant étoilé. Le même nom qu'à Gerpennes, donc, mais ailleurs, dans une maison de maître pleine de caractère. Son épouse, la sommelière Sanaé Chergui, assure l'accord mets-vins. Sa cuisine intuitive évolue en fonction des produits frais et de saison, alliant qualité et durabilité, sélectionnés chez des maraîchers et bouchers locaux. La chasse, la marée et la météo sont donc déterminantes... Les plaisirs varient, tout en suivant le rythme de la nature.

Fabrizio Chirico heeft vanaf zijn 19 jaar naam gemaakt in Gerpines, met de opening van "Délice du jour" in het Bultia winkelcentrum, een zaak die hij meesterlijk heeft weten runnen gedurende 23 jaar. Vervolgens heeft hij van 2018 tot 2022 in Charleroi gewerkt. Terug naar de bron: afgelopen december, heeft de chef "Le Délice du jour" geopend in Chapelle-lez-Herlaimont, in een pand waar destijds een sterrenrestaurant was gevestigd. Zijn echtgenote, Sanaé Chergui zorgt voor de aangepaste wijnen. Zijn intuïtieve keuken evolueert in functie van verse seizoensproducten, waarbij kwaliteit en duurzaamheid hoog in het vaandel worden gedragen en gekozen worden bij lokale telers en beenhouwers. De jacht, het getij en het weer bepalen dus alles... Afwisseling heerst, rekening houdend met het ritme van de natuur.

Rue du Chemin de Fer 57,  
7160 Chapelle-lez-Herlaimont  
064 70 02 54  
ledelicedujour@gmail.com

[www.ledelicedujour.be](http://www.ledelicedujour.be)  
[www.jre.eu/ledelicedujour](http://www.jre.eu/ledelicedujour)

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	MIDI / MIDDAG
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	SOIR / AVOND
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# LES ABRIS

Kristof Timmermans  
& Tijs Coessens

Plus d'informations



Meer info



Voorheen collega's bij Marcus in Deerlijk, hebben Kristof Timmermans en Tijs Coessens beslist om hun krachten te verenigen, een eigen restaurant te openen en hun passie over te brengen in een fantastisch kader. In de keuken verbaast Kristof met verschillende smaken, structuren en combinaties, met een groot respect voor de producten en seizoenen. In de bediening zorgt Tijs voor een hartelijke ontvangst en hij laat zijn gasten genieten van zijn ervaring als sommelier. Een duo met een 14,5/20 op Gault&Millau. "Een karakterkeuken, met krachtig, precieze cuissons en interessante garnituren benadrukt hij de kwaliteit van het hoofdproduct", aldus de Michelin Gids.

Autrefois collègues chez Marcus à Deerlijk, Kristof Timmermans et Tijs Coessens ont choisi d'unir leurs forces, d'ouvrir leur propre restaurant et de transmettre leur passion, dans un cadre magnifique. En cuisine, Kristof étonne avec différents goûts, textures et combinaisons, dans un grand respect des produits et des saisons. En salle, Tijs assure un accueil en toute convivialité et fait profiter à ses hôtes de son expérience de sommelier. Un duo coté 14,5/20 par le Gault&Millau. « Une cuisine de caractère, puissante, des cuissons parfaites et de jolis accompagnements qui soulignent la qualité des produits », écrit le Guide Michelin.

Steenweg Op Aalst 109  
 9620 Oombergen (Zottegem)  
 0472 29 75 92  
 info@lesabris.be  
  
 www.lesabris.be  
 www.jre.eu/lesabris

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	MIDDAG / MIDI
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	AVOND / SOIR
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# L'OH

Simon & Leen  
Goyens-Weckhuyzen

Plus d'informations



Meer info



In deze met smaak gerenoveerde oude klompenmakerij in Vlaams-Brabant heerst een huiselijke sfeer en iedereen voelt zich er thuis. Simon Goyens en zijn team werken met kruiden, bloemen en groenten van het seizoen uit eigen tuin om een hedendaagse, kleurrijke en verfijnde keuken te brengen. Voor de wijnkeuze geven Leen en Aäron voorkeur aan kleine familiale wijndomeinen, oprecht gepassioneerd door de natuur. Een gastronomisch restaurant met een ziel, met een score van 13,5/20 bij Gault&Millau. Goed om weten: om hun 5 jaar te vieren, in oktober 2022, heeft L'Oh drie soorten 100% bio gin ontwikkeld, op basis van bloemen en kruiden tevens uit eigen tuin.

Dans cette ancienne fabrique de sabots du Brabant flamand, rénovée avec goût, l'atmosphère est familiale et chacun se sent chez soi. Le jardin fournit des herbes, fleurs et légumes de saison avec lesquels Simon Goyens et son équipe travaillent pour réaliser une cuisine contemporaine, colorée et raffinée. Pour le choix du vin, Leen et Aäron privilégient les petits domaines familiaux véritablement passionnés par la nature. Un restaurant gastronomique avec une âme, coté 13,5/20 par le Gault&Millau. Bon à savoir : pour fêter ses 5 ans, en octobre 2022, L'OH a créé trois sortes de gin 100% bio, à base de fleurs et d'herbes de son propre jardin.

Voortstraat 19,  
3390 Tiel-Winge  
016 77 99 07  
info@l-oh.be

[www.l-oh.be](http://www.l-oh.be)  
[www.jre.eu/l-39-oh](http://www.jre.eu/l-39-oh)

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
✓	✓	✗	✗	✓	✗	✗	MIDDAG / MIDI
✓	✗	✗	✓	✓	✓	✗	AVOND / SOIR
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# RESTAURANT MAISON D.

Didier Bourdeaux &  
Delfine Van der Straten

Plus d'informations



Meer info



“D” zoals... Didier en Delfine. Reeds meer dan tien jaar is hun basisprincipe ongewijzigd: een betaalbare gastronomie aanbieden, met aandacht voor de kleinste details, zowel op het bord als voor de bediening. Afkomstig uit een bakkersfamilie toonde Didier Bourdeaux steeds interesse in “goed eten”; hij laat zijn creativiteit voor zich spreken, zonder zijn klassieke opleiding te vergeten en deinst er niet voor terug om zich te laten inspireren door de wereldkeuken. Zijn echtgenote Delfine zorgt voor de goede werking van het restaurant en ontvangt de gasten met de hartelijkheid die haar typeert. De Michelin Gids 2022, vermeldt hoogwaardige ingrediënten, intense sauzen, verfijnde garnituren... Waar u ook zin in heeft, het team zal uw etentje tot een hoogtepunt brengen. De wijnkaart zal hier zeker aan bijdragen aangezien Maison D. de wijnkelder continu verfijnt met niet minder dan 200 referenties van over de hele wereld!

« D » comme... Didier et Delfine. Depuis plus de dix ans, leur principe de base est resté identique : proposer une gastronomie abordable, dans le souci du moindre détail, tant dans l’assiette qu’au niveau du service. Issu d’une famille de boulangers, Didier Bourdeaux s’est toujours intéressé au « bien manger » ; il laisse parler sa créativité sans oublier sa formation classique et n’hésite pas à s’inspirer des cuisines du monde. Son épouse Delfine veille à la bonne marche de l’établissement et reçoit les convives avec la belle humeur qui la caractérise. Le Guide Michelin 2022, conquis, cite des ingrédients de première qualité, des sauces intenses, des accompagnements recherchés... Quelles que soient vos envies, l’équipe fera de votre repas un moment de délices. La carte des vins y contribuera sûrement car la Maison D. peaufine en continu sa cave qui compte pas moins de 200 références issues des quatre coins du monde !

Rue Charles Vandendoorenstraat 10  
 9600 Ronse–Renaix  
 055 60 74 65  
 info@maison-d.be  
 www.maison-d.be  
 www.jre.eu/maison-d

- ☼ Ouvert le 2<sup>ème</sup> dimanche du mois
- ☼ Open elke 2e zondag van de maand

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	✓	✓	✓	✓	×	☼	MIDI / MIDDAG
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	SOIR / AVOND
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# NOWA.

Antoine Guilmot &  
Candice Laranjeira Torres

Plus d'informations



Meer info






NOWA., c'est l'aventure d'un jeune couple amoureux de la gastronomie qui souhaite partager sa passion du moment présent et de la belle cuisine avec vous... Et la plus belle des cuisines est celle qui respecte non seulement le produit mais aussi les producteurs et la nature. Dans cet esprit, Antoine et Candice travaillent un maximum avec de petits producteurs ainsi qu'avec des fermes locales, en basant leur cuisine sur les techniques durables. Dans l'assiette, les produits de notre terroir se mêlent aux saveurs venues d'ailleurs, tout cela dans une ambiance simple et chaleureuse, à la lumière des chandelles. Pour encore plus de partage, ils vous proposent également des cours de cuisine le mercredi soir et le jeudi midi, dans une ambiance conviviale, sur des thèmes toujours en accord avec les saisons. Now it's time to enjoy...

Nowa. is het avontuur van een jong koppel, gastronomische liefhebbers, die hun passie voor het "nu" en voor de mooie keuken met u wensen te delen... en de mooiste keuken heeft respect zowel voor de producent als voor de natuur. Met dit in gedachten, werken Antoine en Candice zoveel mogelijk met kleine producenten en lokale boerderijen, en kiezen ze voor duurzame technieken. Op het bord mengen streekproducten zich met smaken van elders, allemaal in een gezellige, kaarsverlichte en warme omgeving. Om hun passie nog meer over te brengen bieden zij kooklessen op woensdagavond en donderdagmiddag aan, in een gezellige sfeer, steeds met een seizoensthema. Now it's time to enjoy...

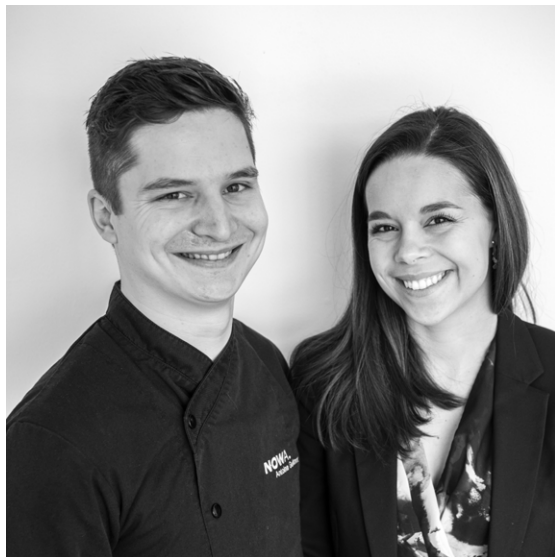
Rue de l'église 16  
4257 Berloz  
019 32 52 25  
info@nowarestaurant.be

nowarestaurant.eatbu.com  
www.jre.eu/nowa

 Kooklessen / Cours de cuisine

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	×	×	×		✓	×	✓
×	×	×		✓	✓	✓	×
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	

MIDI / MIDDAG  
SOIR / AVOND



# PACHT 26

Stefaan De Proft &  
Els Van Sande

Plus d'informations



Meer info



In het kleine Belgische dorp Gijzegem (Aalst) hebben chef Stefaan De Proft en zijn echtgenote Els Van Sande hun gezellig en elegant restaurant geopend. Gasten kunnen er genieten van creatieve gastronomische gerechten en een unieke selectie wijnen en bieren. Eet binnen, waar je de gepassioneerde chef en zijn team aan het werk kunt zien in de open keuken, of geniet van uw maaltijd op het ruime terras in de zomer. Team Pacht 26 staat voor een unieke culinaire ervaring.

Dans le petit village belge Gijzegem (Alost), chef Stefaan De Proft et son épouse Els Van Sande ont ouvert leur restaurant chaleureux et élégant. Les convives peuvent y déguster des plats gastronomiques créatifs accompagnés d'une sélection de vins et de bières. Mangez à l'intérieur, où vous pouvez contempler le chef passionné et son équipe dans la cuisine ouverte, ou savourer votre repas sur la terrasse spacieuse en été. L'équipe de Pacht 26 vous propose une expérience culinaire unique.

Pachthofstraat 26,  
9308 Gijzegem (Aalst)  
0499 73 60 27  
info@pacht26.be  
  
www.pacht26.be  
www.jre.eu/pacht26

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	MIDI / MIDDAG
✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	SOIR / AVOND
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



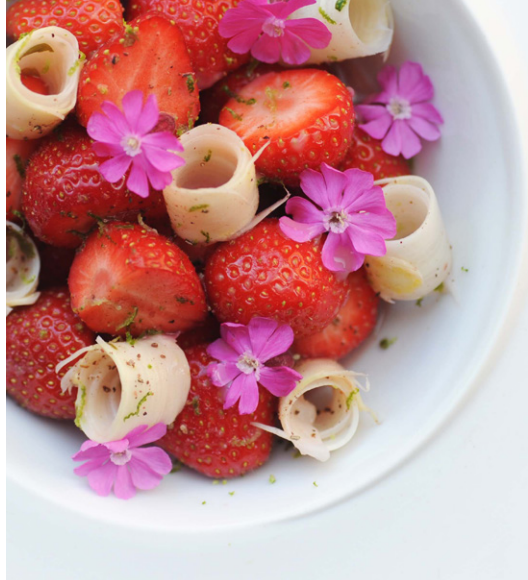
# VOUS LÉ VOUS

Giovani Oosters  
& Annelies Santens

Plus d'informations



Meer info



Wenst u natuur? Zoek niet verder! Dit zou de slogan kunnen zijn van dit restaurant dat zich in een mooi gerenoveerde hoeve bevindt en dat ook onderdak biedt aan een hedendaags boetiek-hotel uitgerust met een mooi terras waar men plaats neemt temidden van de bloemen en aromatische kruiden. De Chef Giovanni Oosters haalt er zijn inspiratie (en sommige producten) voordat hij de keuken induikt om het beste van zichzelf te geven in een zeer natuurlijke stijl.

La nature, en voulez-vous ? En voilà ! Tel pourrait être le slogan de ce restaurant niché dans cette belle ferme rénovée hébergeant un boutique-hôtel contemporain agrémenté d'une jolie terrasse au sein duquel on s'attable au milieu des fleurs et herbes aromatiques. Le chef Giovanni Oosters y puise l'inspiration (et certains produits) avant de plonger en cuisine donner le meilleur de lui-même dans un style très... nature.

Wimmertingenstraat 76  
 3501 Wimmertingen (Hasselt)  
 011 74 81 85  
 info@vouslevous.be  
 www.vouslevous.be  
 www.jre.eu/vouslevous



MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	×	×	×	✓	✓	×	MIDDAG / MIDI
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	AVOND / SOIR
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	



# MEMBRES D'HONNEUR

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS





# MEMBRES D'HONNEUR

Membres d'honneur zijn Jeunes Restaurateurs die op 49 jaar beslissen bij de JRE te blijven, en de nieuwe generatie Belgische en Europese koks ondersteunen bij de verdere ontwikkeling van hun kooktalent.

Les Membres d'honneur sont des Jeunes Restaurateurs qui à l'âge de 49 ans décident de rester chez les JRE et les aident au développement de nouveaux talents en Belgique et Europe.

## Didier Galet – Sprimont

Didier Galet

## Fidalgo – Tienen

Filip & Christel Dewijnants

## Les Gribaumonts

Lisa Calcus & Nicolas Campus

## Hostellerie Saint-Nicolas – Elverdinge

Franky & Sandra Vanderhaeghe

## L'impératif d'Éole

Benoît Neusy & Daphnée Laminne

## Le Coriandre – Brussel

Damien & Agnès Vanderhoeven

## Lucana – Wanze

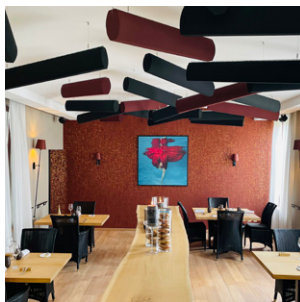
Gianni & Isabelle Caruso



# DIDIER GALET

Didier Galet

MdH



Rue du Grand Bru 27  
4140 Sprimont  
043 82 35 60  
info@didiergalet.be

www.didiergalet.be  
www.jre.eu/didiergalet

Les produits que Didier Galet travaille sont bien souvent locaux. A commencer par le gibier des Ardennes dont il maîtrise particulièrement les préparations. Ce qui fait dire de sa cuisine qu'elle est tout sauf... plate. Mais bien roulée. Entre autres dans les herbes du jardin. Il faut dire que le garçon a de l'expérience et aime partager celle-ci notamment au travers des cours de cuisine qu'il dispense les soirs où son restaurant est fermé.

De producten die Didier Gallet gebruikt zijn vaak lokaal. En zeker het Ardense wild waarvan hij de bereidingen uitermate beheerst. Zijn keuken is goed opgebouwd. Onder meer met de kruiden uit de tuin. Moet gezegd worden dat de chef ervaring heeft en deze graag deelt, ook tijdens de kooklessen die hij geeft op avonden dat het restaurant gesloten is.

Plus d'informations



Meer info

 Kooklessen / Cours de cuisine

	MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO
MIDI / MIDDAG	×	×	×	✓	✓	×	✓
SOIR / AVOND	×	×	×	 ✓	✓	✓	×
	LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI

# FIDALGO

MdH

## Filip & Christel Dewijnants

Filip Dewijnants maakt er een punt van om elk van zijn borden tot in de puntjes te dresseren zodat elk bord haar titel verdient. Fidalgo, in het Portugees, verwijst immers naar iets nobels. Onnodig te verduidelijken dat de gebruikte producten even nobel zijn. Zonder daarom ontoegankelijk of te complex te zijn. Want, het zal hier worden bewezen, elegantie mag onderstreept worden door eenvoud.

Filip Dewijnants met un point d'honneur à ce que chacune de ses assiettes soit dressée au cordeau et qu'elle mérite son titre. Fidalgo, en portugais, désignant en effet quelque chose de noble. Inutile de préciser que les produits travaillés le sont aussi. Sans pour autant être ni inaccessible, ni complexes. Car, on vous le prouvera ici, l'élégance peut être magnifiée par la simplicité.



MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO
×	×	×	×	×	×	✓
×	×	✓	✓	✓	✓	×
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI

MIDDAG / MIDI

AVOND / SOIR

Plus d'informations



Meer info

Outgaardenstraat 23  
3300 Tienen  
0475 61 21 55  
info@fidalgo.be

www.fidalgo.be  
www.jre.eu/fidalgo

# LES GRIBAUMONTS

MdH

Lisa Calcus & Nicolas Campus



A deux pas de la Grand Place de Mons, Lisa Calcus (élue « Jeune Chef de l'année » en 2009) propose une cuisine audacieuse, subtile et inventive. Ses réalisations respectent la spécificité de produits locaux de qualité, avec des notes délicates, légères et gaies. Inspiration, passion, précision et créativité saisonnière... En salle, son mari Nicolas Campus, maître de cave reconnu, aide ses hôtes à faire leur choix parmi plus de 800 références (prix « Carte des Vins de l'année » en 2007), pour créer une synergie parfaite entre ses trouvailles œnologiques et les plats élégants de sa « Lady Chef ». Les commentaires du Gault&Millau (15/20, 3 toques) et du Guide Michelin, tout comme d'autres critiques culinaires, sont dithyrambiques !

Slechts een steenworp van de Grote Markt van Bergen, biedt Lisa Calcus (verkozen tot "Jonge Chef van het jaar" in 2009) een gedurfde, subtiële en innovatieve keuken. Haar bereidingen respecteren de eigenheid van de lokale kwaliteitsproducten, met delicate, lichte en vrolijke tonen. Inspiratie, passie, precisie en seizoensgebonden creativiteit... In de bediening helpt haar echtgenoot, Nicolas Campus, erkend sommelier, zijn gasten om hun keuze te maken uit meer dan 800 referenties (prijs voor "Wijnkaart van het jaar" in 2007), om een perfecte synergie te creëren tussen zijn oenologische vondsten en de elegante gerechten van zijn "Lady Chef". De commentaren van Gault&Millau (15/20, 3 koksmutsen) en van de Michelin Gids, net als andere culinaire critici, zijn lovend!

Rue D'Havré 95  
7000 Mons  
065 75 04 55  
restaurant@lesgribaumonts.be

www.lesgribaumonts.be  
www.jre.eu/lesgribaumonts

Plus d'informations



Meer info

MIDI / MIDDAG

SOIR / AVOND

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO
×	✓	✓	✓	✓	×	×
×	×	×	✓	✓	✓	×
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI

# HOSTELLERIE SAINT-NICOLAS

MdH

Franky & Sandra Vanderhaeghe 

Voor een uniek gastronomisch avontuur hoeft u niet te wachten tot 6 december om aan te schuiven bij Sandra en Franky Vanderhaeghe, nu ook bijgestaan door hun zoon Michael en zijn vriendin Marieke. De chef weet groot en klein te plezieren met volledig beheerste gerechten die zorgen dat wij alles doen om... braaf te zijn en terug bij hem aan tafel te mogen schuiven.

Pour une escapade gastronomique unique, point besoin d'attendre le 6 décembre pour s'attabler chez Sandra et Franky Vanderhaeghe, maintenant secondé par leurs fils Michael et sa compagne Marieke. Le chef sait y faire pour plaire aux petits comme aux grands au travers d'envois maîtrisés de haut vol qui font que l'on fait tout pour ... être sage et mériter de revenir s'attabler chez lui.



MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO	
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	MIDDAG / MIDI
×	✓	✓	✓	✓	✓	×	AVOND / SOIR
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI	

Plus d'informations



Meer info

Veurnseweg 532  
8906 Elverdinge-Ieper  
057 20 06 22  
[info@hostellerie-stnicolas.com](mailto:info@hostellerie-stnicolas.com)

[www.hostellerie-stnicolas.com](http://www.hostellerie-stnicolas.com)  
[www.jre.eu/hostellerie-stnicolas](http://www.jre.eu/hostellerie-stnicolas)

# L'IMPÉRATIF D'ÉOLE

Benoît Neusy & Daphnée Laminne

Vanaf juni  
À partir de juin

MdH



À l'aube de ses 50 ans, Benoît Neusy lance son dernier projet qu'il va partager avec son épouse. Soyez les premiers à découvrir le nouveau restaurant du chef Benoît Neusy au Domaine du Chant d'Éole. Bienvenue à partir de juin.

Benoît Neusy, net 50 geworden, lanceert samen met zijn echtgenote zijn nieuwste project. Kom als eerste het nieuwe restaurant van chef Benoît Neusy ontdekken op het Domaine du Chant d'Éole. Welkom vanaf juni.



Domaine du Chant d'Éole  
Grand Route 58, 7040 Quévy  
065 22 05 00  
info@chantdeole.be  
www.chantdeole.be  
www.jre.eu/limperatifdeole

Plus d'informations



Meer info

Retrouvez toutes les infos en temps voulu via le site internet.  
Alle info vind je te zijner tijd via de website.

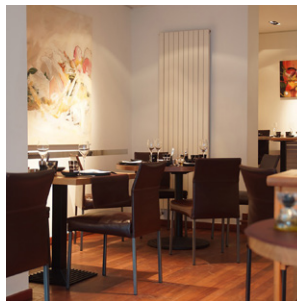
# LE CORIANDRE

MdH

## Damien & Agnès Vanderhoeven

De la confection quotidienne des petits pains, mignardises et desserts jusqu'à la réinterprétation du homard, bœuf de Simmental et pigeonneau, Damien Vanderhoeven travaille tout en modernité et créativité. Les produits de haute qualité parfumés aux douces épices sont au cœur des vraies saveurs. Il alterne celles-ci au gré de ses menus saisonniers qui ont bien souvent une thématique ou une influence originale.

Damien Vanderhoeven brengt creatieve gerechten: van dagverse broodjes, mignardises en dessertjes tot een hedendaagse versie van van langoustines, Simmentaler rund en duif. Kwaliteitsvolle producten, gearomatiseerd met zachte kruiden, vormen het hart van zijn keuken. Hij gebruikt deze afwisselend naargelang de seizoensproducten die vaak een origineel thema en originele invloeden kennen.



MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO
×	✓	✓	✓	✓	×	×
×	✓	✓	✓	✓	✓	×
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI

MIDI / MIDDAG

SOIR / AVOND

Plus d'informations



Meer info

Rue Middelbourg 21  
1170 Brussel  
026 72 45 65  
lecoriandre@skynet.be

[www.lecoriandre.be](http://www.lecoriandre.be)  
[www.jre.eu/lecoriandre](http://www.jre.eu/lecoriandre)

# LUCANA

Gianni & Isabelle Caruso

MdH



Celui qui fut Chef Italien de l'année au Gault&Millau en 2016 démontre à qui en douterait que la cuisine de La Botte ne se résume pas aux pâtes et pizzas. Il a bâti ici une véritable ambassade de la gastronomie italienne au travers d'envois tantôt gourmands tantôt subtils et raffinés grâce aux produits directement importés de « là-bas ». De quoi faire le plein de soleil grâce aussi au sourire d'Isabelle, sa compagne en salle.

Italiaans Chef van het jaar Gault&Millau 2016 bewijst, voor diegenen die er nog aan twijfelden, dat de keuken van de Laars zich niet beperkt tot pasta en pizza. Hij heeft hier een echte ambassade opgebouwd voor de Italiaanse gastronomie, dan eens door rijke dan weer subtiele en geraffineerde gerechten, dankzij producten rechtstreeks geïmporteerd van 'ginder'. Ook snuif je heel wat zon dankzij de glimlach van Isabelle, zijn partner in de zaal.



Chaussée de Tirlémont 118  
4520 Wanze  
085 24 08 00  
info@lucana.be

www.lucana.be  
www.jre.eu/lucana

Plus d'informations



Meer info

MIDDAG / MIDI

AVOND / SOIR

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO
✓	✗	✗	✓	✓	✗	✗
✓	✗	✗	✓	✓	✓	✗
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI



*Cockney's  
Gin*

INSPIRED BY

**JRE**



*Cockney's  
Gin*

INSPIRED BY

**JRE**



*Cockney's  
Gin*

INSPIRED BY

**JRE**



*Cockney's  
Gin*

INSPIRED BY

**JRE**





# PRÉSIDENTS D'HONNEUR

## ERE-VOORZITTERS

Les présidents d'honneur ont reçu ce titre pour leurs efforts  
en tant que président et leurs engagements à ce jour pour les JRE.

Ere-voorzitters kregen deze titel voor hun inzet als gewezen voorzitter  
en hun nog steeds lopend engagement naar de JRE toe.

Laurent Van de Vyver – Du Four À La Table

Villers-sur-Lesse

Pol Mariën – 't Truffeltje

Dendermonde

# HONORARY PERSONS

Ce sont des anciens Jeunes Restaurateurs  
qui nous sont restés proches et dont c'est un honneur  
de les avoir auprès de nous.

Frank Fol – Groentekok

Meldert Hoegaarden

Mario & Sarah Holtzem –

Creatief Atelier

Hasselt

Jos & Renilda Lenaers –

La Villa de Boncelles

Liège

Roger Simul – Restaurant

Le « Charmes Chambertin »

Thimister

Paul Hendrickx – Aneth

Brugge

Karel De Wolf

Waasmunster

Dit zijn vroegere Jeunes Restaurateurs die in het verleden  
veel voor de vereniging hebben gedaan en nog steeds  
een voeling hebben met de vereniging en haar leden.

Francis Scheyvaerts –

Restaurant Hippocampus

Mol

Patrick Bogaert –

Restaurant 't Overhamme

Aalst

Frans Vandeputte –

Restaurant Château de Strainchamps

Fauvillers

Thierry & Pascal Fauviaux –

La Croustade

Heusy (Verviers)

Kristof & Carla Coppens-Wouters –

Apriori

Haaltert

Paul-Luc & Nicole Meesen –

De Fakkels

Sint-Truiden



**STURIA**

ÉLEVEUR, PRODUCTEUR  
ET SÉLECTIONNEUR-AFFINEUR DE CAVIAR FRANÇAIS

[www.sturia.com](http://www.sturia.com)



# JRE BELGIUM

Adresses Comité Belge / Adressen Belgisch bestuur

## Président / Voorzitter

Olivier Bauche  
Restaurant La Gloriette  
Rue de Bastogne 18  
6900 Marche-en Famenne  
+32 (0)495 51 42 25  
president@jre.be


## Coordinateur Wallonie

Nicolas Campus  
Restaurant Les Gribaumonts  
Rue D'Havré 95  
7000 Mons  
wallonie@jre.be


## Coördinator Vlaanderen

Didier Bourdeaux  
Maison D.  
Rue Charles Vandoorenstraat 10  
9600 Ronse-Renaix  
vlaanderen@jre.be

 [www.jre.be](http://www.jre.be)

 [secretariat@jre.be](mailto:secretariat@jre.be) / [secretariaat@jre.be](mailto:secretariaat@jre.be)

 [www.facebook.com/JREbelgium](https://www.facebook.com/JREbelgium)

 [jre\\_belgium](https://www.instagram.com/jre_belgium)

## Trésorier / Penningmeester

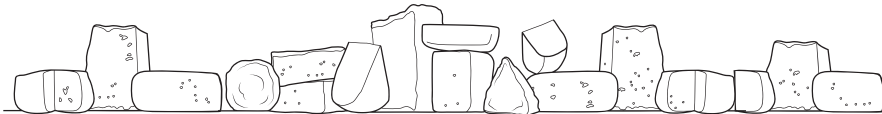
David Heine  
Restaurant Fleur de Thym  
Route de Liège 34  
6660 Houffalize  
+32 (0)61 28 97 08  
lafleurdethymrestaurant@gmail.com

## Responsable JRE international / Verantwoordelijke JRE internationaal

Jo Grootaers  
Restaurant Altermezzo  
Bilzersteenweg 366  
3700 Tongeren  
international@jre.be

## Secrétariat Belgique / Secretariaat België

Nathalie Vercruyssen  
Vrunstraat 120  
3550 Heusden-Zolder  
+32 (0)470 84 23 53  
secretariat@jre.be  
secretariaat@jre.be



# Kaasaffineurs Van Tricht

Cheese aged to perfection

[www.kaasaffineursvantricht.be](http://www.kaasaffineursvantricht.be)



## KAASMEESTER MICHEL VAN TRICHT

Fruitthoflaan 41  
2600 Berchem  
Tel. 03 440 14 05

**ONLY CHEESE**  
*by Kaasaffineurs Van Tricht*  
Boomgaardstraat 1-3  
2018 Antwerpen  
Tel. 0478 76 10 73

**AFFINAGE**  
*voor professionelen*  
Terbekehofdreef 47  
2610 Wilrijk  
Tel. 03 440 72 12

Ontdek onze selectie ambachtelijke kazen uit 14 verschillende landen  
in beide winkels of in uw favoriete restaurant.

*Découvrez notre sélection de fromage artisanal des 14 pays différents  
dans nos magasins ou dans votre restaurant préféré.*



# Culinair genieten met VIP Selection en Jeunes Restaurateurs

## Délices culinaires avec VIP Selection et Jeunes Restaurateurs

Reizen, dat is genieten. En genieten, dat is even het alledaagse achterwege laten. Wij zorgen ervoor dat u bij VIP Selection in alle luxe en comfort een welverdiende vakantie ervaart.

VIP Selection neemt u mee langs prachtige locaties, op exclusieve reizen met oog voor een verfijnde keuken. En hier maken we dankzij de samenwerking met Jeunes Restaurateurs ook het verschil. Zowel aan boord van uw TUI fly vlucht als ook tijdens uw verblijf in bepaalde geselecteerde VIP Selection hotels kan u rekenen op exquise maaltijden.



### **Tijdens uw vlucht**

In samenwerking met Jeunes Restaurateurs serveren wij u verrassende maaltijden tijdens uw vlucht met TUI fly. De gastronomische warme of koude maaltijden voor dit seizoen zijn samengesteld door 2 topchefs van JRE, Olivier Bouche van La Gloriette en David Heine van La Fleur de Thym.

### **Tijdens uw verblijf**

Omdat de jonge en talentvolle chefkoks van de Jeunes Restaurateurs als geen ander weten wat topgastronomie is, hebben we ze naar een selectie van onze VIP Selection hotels gestuurd om na te gaan hoe deze op gastronomisch vlak scoren. Na proeven, evalueren en bijsturen hebben ze enkele hotels voorgedragen die het prestigieuze label 'Selected by Jeunes Restaurateurs' verdienen. Op culinair vlak zijn ze de 'crème de la crème' uit ons aanbod.



Les voyages sont faits pour se détendre. Et se détendre, c'est mettre son quotidien entre parenthèses. Nous veillons à ce que vous, client VIP Selection, passiez des vacances bien méritées dans le luxe et le confort.

Car VIP Selection vous emmène dans de magnifiques destinations au cours de séjours exclusifs sublimés par une cuisine raffinée. Dans ce cadre également, nous nous démarquons grâce à notre collaboration avec les Jeunes Restaurateurs. Tant à bord de votre vol TUI fly que lors de votre séjour dans une sélection d'hôtels VIP Selection, vous pourrez vous délecter de repas exquis.



#### **Pendant votre vol**

En collaboration avec les Jeunes Restaurateurs, nous vous servons de surprenants repas pendant votre vol avec TUI fly. Les repas gastronomiques chauds ou froids pour cette saison ont été composés par deux excellents chefs détenteurs du label JRE, Olivier Bouche de La Gloriette et David Heine de La Fleur de Thym.

#### **Pendant votre séjour**

Parce que les chefs cuisiniers talentueux des Jeunes Restaurateurs savent mieux que personne ce qu'est la gastronomie de prestige, nous les avons envoyés dans une sélection d'hôtels pour vérifier leurs aptitudes culinaires. Après quelques jours de dégustation, d'évaluation et de corrections, ils ont présenté 7 hôtels qui méritent le label prestigieux: Selected by Jeunes Restaurateurs. Sur le plan culinaire, ils représentent la crème de la crème de notre offre.



For detailed information about  
JRE and our member restaurants, please  
visit our website



JRE is represented  
by 350 members  
in 15 countries, our  
members offer  
culinary delights in  
beautiful locations.





## **AUSTRALIA**

+ 61 (0)396 91 38 88  
shannon@vuedemonde.com.au  
www.jre.eu

## **AUSTRIA**

+43 (0)662 82 21 27  
info@jre.at  
www.jre.at

## **BELGIUM**

+32 (0)470 84 23 53  
secretariaat@jre.be  
www.jre.be

## **CROATIA**

+385 (0)99 874 98 73  
j.baljkas@jre.eu  
www.jre.hr

## **FRANCE**

+33 (0)670 12 38 34  
l.desvernay@jre.eu  
www.jre.fr

## **GERMANY**

+49 (0)221 29 29 52-32  
info@jre.de  
www.jre.de

## **ITALY**

+39 0392 989 04 02  
segreteria@jre.it  
www.jre.eu

## **ROMANIA**

+31 (0)40 226 09 34  
n.lerdodetejada@jre.eu  
www.jre.eu

## **SERBIA**

+31 (0)40 226 09 34  
n.lerdodetejada@jre.eu  
www.jre.eu

## **SLOVENIA**

+386 (0)70 85 58 58  
slo@jre.si  
www.jre.si

## **SPAIN**

+31 (0)40 226 09 34  
n.lerdodetejada@jre.eu  
www.jre.eu

## **SWITZERLAND**

+41 (0)797 37 19 98  
info@jre.ch  
www.jre.ch

## **THE NETHERLANDS**

+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.nl  
www.jre.nl

## **UNITED KINGDOM & IRELAND**

+31 (0)40 226 09 34  
n.lerdodetejada@jre.eu  
www.jre.eu

## **INTERNATIONAL**

Hans van Manen  
Beemdstraat 26  
5652 AB Eindhoven  
The Netherlands  
+31 (0)40 226 09 34  
info@jre.eu

## **INTERNATIONAL GOVERNANCE**

### **PRESIDENT**

Daniel Lehmann  
Restaurant Moosegg  
Emmenmatt  
Switzerland

### **VICEPRESIDENT**

Gašper Puhar  
Restaurant Galerija okusov  
Novo Celje  
Slovenia

### **VICEPRESIDENT**

Daniel Canzian  
Restaurant Daniel  
Milan  
Italy

# JEUNES RESTAURATEURS

Partenaires / Partners

MAIN PARTNER



mastercard.



SWAN HELLENIC

MAIN PARTNER

ELITE PARTNERS



ELITE PARTNERS

PRINCIPLE PARTNERS



PRINCIPLE PARTNERS

BELGIAN PARTNERS



MADE TO YOUR STANDARDS



PREFERRED SUPPLIER



*Verstegen, with pleasure.*



**Kaasaffineurs Van Tricht**



# Cockney's Gin

≡ INSPIRED BY ≡

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS



**DRIVEN BY PASSION**



**BRING JRE  
TO YOUR HOME.  
VISIT OUR  
NEW E-SHOP**

JRE.eu



# DÉGUSTER AU PLURIEL

## MEERVOUDIG GENIETEN

Chaque JRE démontre sa « Never-ending Passion » de manière propre et unique. Cette carte que vous trouvez dans votre guide gourmand ou dans les restaurants, vous invite à découvrir la diversité culinaire que vous offre notre association. A chaque visite, vous recevez un cachet du restaurant. En échange de 4 cachets de différents restaurants sur une seule carte, nous vous offrons un chèque de €40 à valoir sur votre prochaine visite. Envoyez votre carte complétée au secrétariat JRE-Belgique.

Cette carte est valable 1 an, à partir de la date de la 1<sup>ère</sup> visite. Une carte par personne par an. Un cachet par table (min. 2 personnes) avec une dépense minimale de €60 par personne. Non cumulable avec d'autres promotions et non convertible en liquide. Cette promotion est réservée aux clients des restaurants JRE de Belgique.

Elke JRE uit zijn "Never-ending Passion" op zijn eigen unieke manier. Met de kaart die u in deze gids of in de deelnemende restaurants vindt, nodigen we u uit om de culinaire verscheidenheid van onze vereniging te komen proeven. Bij elk bezoek ontvangt u een stempel. Als u vier stempels van verschillende restaurants hebt verzameld op één kaart, bieden we u in ruil een cheque ter waarde van €40 die u kan gebruiken bij uw volgende bezoek. Stuur gewoon uw ingevulde kaart terug naar het secretariaat van JRE-België.

Deze kaart blijft 1 jaar geldig vanaf de datum van het eerste bezoek. Eén kaart per persoon per jaar. Eén stempel per tafel (min. 2 personen) met een minimum uitgave van €60 per persoon. Niet cumuleerbaar met andere promoties en niet inwisselbaar voor geld. Deze promotie is voorbehouden aan klanten van de JRE-restaurants in België.

## CARTE DE FIDÉLITÉ GETROUWHEIDSKAART

Geldig van / Valable de \_\_\_\_\_ tot / à \_\_\_\_\_

Naam / Nom \_\_\_\_\_

Adres / Adresse \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Date / Datum

Stempel 1 Cachet

Date / Datum

Stempel 2 Cachet

Date / Datum

Stempel 3 Cachet

Date / Datum

Stempel 4 Cachet



ORIGIN  
QUALITY  
RESPECT  
CREATIVITY



*Enjoy great taste*



# GIVE AN EXTRAORDINARY CULINARY EXPERIENCE

More than 350 restaurants and hotels  
spread across 15 countries.



JRE.eu



Concept, idea and development and data publishing:

JRE-Belgium, Rue de Bastogne 18,  
6900 Marche-en-Famenne

Graphic design: Armée de Verre Bookdesign, [www.armeedeverre.be](http://www.armeedeverre.be)

Texts: Stilis Communication & Christine Rasir

Photography: Kris Vlegels, Luc Daelemans, Tablefever, Triptyque/JJ De Neyer, Koen van Damme, Eating.be

© The copyright of the database, the photowork and the menus belongs to JRE-Belgium (JRE-B).

No parts of the JRE guide may be copied or used without written authorization from the JRE-Belgium board.



DEAU

COGNAC

N O B L E S S E O B L I G E





# Exclusief genieten op vakantie

## La saveur de vacances exclusives



★ Alles tot in de puntjes verzorgd ★ Tout est réglé dans les moindres détails ★  
★ Hotels met een wow factor ★ Des hôtels sensationnels ★

★ Premium service met persoonlijke extra's ★ Service Premium avec petits plus personnalisés ★

Meer info bij uw reisagent of op [www.vip-selection.be](http://www.vip-selection.be)  
Plus d'infos chez votre agent de voyages ou sur [www.vip-selection.be](http://www.vip-selection.be)