

# Voordelig dineren bij sterrenchefs

## Diningwith theStars

'Dining with the Stars', van 20 tot en met 26 juni, bied je de kans om tegen een uitzonderlijke prijs te lunchen of te dineren in een sterrenzaak in België en Luxemburg. De gastronomische 4-gangenlunch kost slechts 44 euro, het gastronomisch 5-gangendiner, 55 euro. Restaurants met 2 Michelinsterren mogen een supplement vragen van 15 euro. Je reserveert op [www.diningwiththestars.be](http://www.diningwiththestars.be). Wij peilden alvast naar de reactie van drie deelnemende chefs.

Wouter  
Vantichelen

De Koopvaardij  
Stabroek



Foto Bram Debaenst

Wij nemen sinds enkele jaren deel aan de Restaurantweek. De reservaties zijn doorgaans op enkele dagen weg. Het levert ons al snel drie- tot vierhonderd couverts op, toch niet te onderschatten. Via dergelijke formule bereik je een ander publiek. Sommige nieuwkomers keren nadien terug. We horen dat die mensen van de gelegenheid profiteren om een aantal gastronomische adressen te bezoeken. Ze kunnen reageren op internet. Dat is voor ons altijd leuk. Hoe beviel de maaltijd? Meestal zijn de punten goed. Op vijftig tot zestig reacties is er af en toe eentje negatief. Dat neem ik erbij. Uiteraard trek je met zo'n actie ook prijsskopers aan. Ze zijn hier welkom. Restaurant *De Koopvaardij* biedt een wekelijks wisselend menu. Voor ons is het niet meer of minder werk. We houden wel voldoende plaatsen vrij voor onze vaste gasten. We draaien goed, vooral door de nabije haven van Antwerpen.

Sebastien  
Ververken

't Convent  
Lo-Reninge



Wij nemen voor het eerst deel. Best spannend. Ik ben nu sinds twee jaar chef. Ik volg mijn schoonvader Rudi De Volder op. Hij helpt mij nog achter de schermen. 't Convent bestaat inmiddels 32 jaar. Dit soort acties helpt om een jonger publiek aan te trekken, ook van buiten de streek. De mensen ondervinden zo dat wij best kwaliteit kunnen bieden tegen een uitzonderlijke prijs. We bieden een klassieke keuken met een moderne toets, vooral in afwerking. Het is een pure keuken van verse topproducten. Smaken en presentatie zijn prioritair. We vinden dat je een product moet herkennen op je bord. Bestel je kreeft, dan krijg je een mooie portie. Tweemaal per week halen wij vis in Duinkerke. We zien wat er op de markt is en bestellen de beste kwaliteit. We werken ook graag met mooie streekproducten. Denk aan de bieren van De Struise Brouwers in Oost-Vleteren. Zij ontwikkelen voor ons hoppige biertjes die perfect passen bij de kaas. De mensen kunnen dan kiezen tussen bier of wijn. Benieuwd hoe 'Dining with the Stars' straks zal aanslaan. En wat de mensen van de maaltijd vinden.

Franky  
Vanderhaeghe

Hostellerie St-Nicolas  
Elverdinge

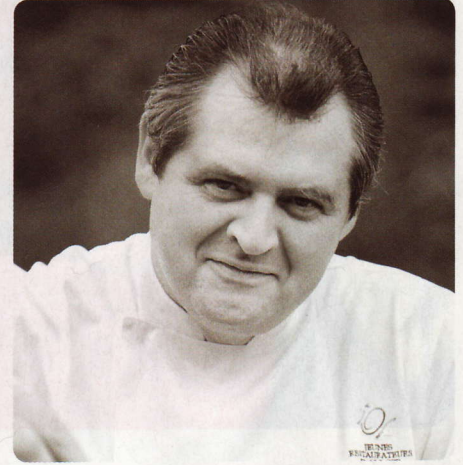


Foto J-J De Neyer / Triptique

Voor ons is het een nieuwe ervaring. We willen ons cliënteel verbreden, de mensen laten kennismaken met een tweesterrenzaak. Iedereen denkt dat het duur is. Maar als ze dan de kwaliteit proeven... Wij bieden een klassieke keuken met een inventieve toets, weliswaar zonder moleculaire toestanden. We zweren bij mooie streekproducten zoals aardbeien of rabarber voor in onze desserts of duinasperges. We bestellen hier bij de lokale leveranciers en gaan één keer per week naar de vroegmarkt in Brussel. Voor deze actie hebben we een aantal plaatsen opgegeven. We zien nu wel hoe het loopt. We trekken sowieso mensen aan van buiten de streek. Vroeger, toen we nog geen sterren hadden, zaten we in het centrum van leper. We hopen dat onze gasten van toen ons nu weer komen opzoeken. We hebben nu sinds vijf jaar twee sterren, en sinds negen jaar één ster. Dat geeft een gezonde druk. Anderzijds vormt het ook een drempel voor sommige mensen. Je merkt snel of iemand gewend is om op dit niveau te eten. Algemeen valt de ervaring mee, zo blijkt. We halen goede waarderingsscores, tussen 9,2 en 9,4. Van kritiek zijn we niet bang.