

Vlaams Culinair Erfgoed

Een banket vol smaak, traditie en vakmanschap





Inhoud

Voorwoord	5
Vlaams Culinair Erfgoed	6
Aan tafel met ons erfgoed	11
Het menu	12
Ontmoet onze chefs	14
Dranken	29
Goed doel: Rudderstove - de voedselploeg	30
Hotelschool Spermali	32
Dankwoord	33
Onze sponsors	34



Voorwoord

Wie Vlaanderen zegt, denkt al snel aan frieten, bier en chocolade. En geef toe: daar mogen we best **fier op zijn, maar onze culinaire rijkdom** gaat zoveel verder dan dat. Van ambachtelijke charcuterie en vergeten groenten tot paling in 't groen en mattentaarten, Vlaanderen heeft een eetcultuur boordevol kostbare tradities en verhalen.

Het doet ons dan ook ongelooflijk veel plezier dat we deze rijke eetcultuur met jou mogen delen tijdens ons unieke banket. Met dit initiatief proberen we ervoor te zorgen dat ons **Vlaams Culinaire Erfgoed, want dit mag volgens ons gerust zo genoemd worden - niet verloren gaat.** Sterker nog, we zijn ervan overtuigd dat de fruit van de boerentafel en de rijstpap van je grootmoeder zeker hun plekje verdienen in een verfijnd diner.

Onze missie? Deze **fantastische authentieke producten en recepten in een fris jasje te steken zodat we nog generaties lang van 'onze gerechten' kunnen genieten.**

Smakelijk!



Vlaams Culinaire Erfgoed

Een eerbetoon aan wie kookt met goesting en respect voor traditie

Onze bieren en chocolade zijn wereldwijd erkend als toproducten, maar onze culinaire traditie gaat veel verder dan dat. Vlaanderen heeft een rijke eetcultuur die geworteld is in oogstfeesten, kermissen en eeuwenoude ambachten. Jammer genoeg verdwijnen steeds meer streek-producten en traditionele gerechten uit ons collectieve geheugen. **Vlaams Culinaire Erfgoed maakt er daarom haar missie van om onze Vlaamse keuken in de schijnwerpers te zetten**, zodat ook jouw kleinkinderen nog kunnen genieten van al het lekkers van onze streken.

Een eetcultuur die mensen verbindt

Dat Vlaanderen geen culinaire traditie zou hebben, is een hardnekkige misvatting. Onze keuken is het resultaat van generaties vakmanschap en een diep respect voor lokale producten. **Oogstfeesten, vleeskeuringen zoals de Vette Os-wedstrijden en kermissen brachten mensen samen om te eten, drinken en genieten.** Veel van deze tradities leven voort in onze charcuterie, stoofpotten en streek-gerechten. Denk maar aan potjes-vlees, kipkap, vleesbrood met krieken en fruit.

Elke regio had bovendien zijn eigen specialiteiten

Zo kennen we in West-Vlaanderen potjesvlees, in Limburg de vlaaien, in Oost-Vlaanderen waterzooi, in Antwerpen de handjes en in Vlaams-Brabant witloof-gerechten. En wat dacht je van de traditionele zoetwatervisgerechten zoals paling in 't groen?

Lokale specialiteiten om te koesteren

Eeuwenlang kweekte elke streek zijn eigen runderen en kippenrassen, afgestemd op het lokale landschap. Vandaag kennen we nog enkele rassen, zoals het Kempisch Roodbont, het West-Vlaams Witblauw en Oost-Vlaams Witrood, de Mechelse Koekoek en het Brakelhoen. Veel andere zijn helaas al verdwenen. Hetzelfde geldt voor groenten en fruit. Ken jij bijvoorbeeld hoppescheuten? Deze Vlaamse delicatessen wordt steeds zeldzamer en dreigt binnenkort echt verloren te gaan. Ook groenten zoals de Mechelse Krombek en Meisavooi uit Sint-Katelijne-Waver en fruitsoorten zoals de Broechemse kers en de Opaalpruim dreigen te verdwijnen.

Tot slot verdienen ook onze kazen een prominente plaats. Vlaanderen heeft een rijke traditie van ambachtelijke kaasmakerijen. Old Groenendaal, een kaas die zelfs de ruimte in werd gestuurd met een Amerikaanse astronaut en de Grevenbroecker blauwschimmelkaas, die bekroond werd als 'beste streekkaas ter wereld', tonen aan dat ons vakmanschap internationaal wordt erkend.

De invloed van de bourgeoisiekeuken

Naast de traditionele boerenkeuken had ook de bourgeoisie een grote invloed op de Vlaamse gastronomie. Kasteelheren en rijke families hadden koks in dienst die verfijnde gerechten op tafel toverden. Denk maar aan lekkernijen zoals ossenstaartsoep en gebraad. Deze culinaire verfijning sijpelde door naar de burgerkeuken en gaf onze gastronomie een unieke identiteit, waar eenvoud en verfijning hand in hand gaan.

En laten we de bakkerstraditie niet vergeten. Vlaanderen kent een indrukwekkend assortiment aan gebak en zoetigheden: mattentaarten uit Geraardsbergen, Brugse kletsoppen, Antwerpse handjes, Limburgse vlaaien en nog zoveel meer. Elk dorp en elke stad heeft zijn eigen specialiteiten, vaak met verhalen die generatieslang werden doorgegeven.



De missie van Vlaams Culinair Erfgoed

Vlaams Culinair Erfgoed zet zich in om dit **culinaire erfgoed te bewaren en opnieuw onder de aandacht te brengen**. Te vaak kijken we naar buitenlandse keukens, terwijl onze eigen tradities en producten minstens even waardevol zijn. Waarom zou het Vlaamse onderwijs geen aandacht besteden aan streekproducten, zoals dat in andere landen gebeurt? En wat houdt ons tegen om onze unieke smaken opnieuw te promoten en te koesteren?

Door **nauw samen te werken met chefs, ambachtslui en lokale producenten willen we het bewustzijn rond Vlaams Culinair Erfgoed vergroten**. Traditie en innovatie gaan daarbij hand in hand: **oude recepten worden herontdekt en op een hedendaagse manier gebracht**. Zo zorgen we ervoor dat de smaken van gisteren niet verloren gaan, maar net een inspiratie vormen voor morgen. Want **Vlaams Culinair Erfgoed is geen afgesloten hoofdstuk, maar een verhaal dat we samen verder blijven schrijven**.

Ambassadeurs met smaak en goesting

In onze buurlanden heerst er best wat gezond chauvinisme bij de lokale chefs terwijl we merken dat we het in Vlaanderen vaak te ver gaan zoeken. Erg jammer, want we hebben chefs van absoluut wereldniveau en ongelooflijk lekkere ingrediënten. Om restaurateurs die met lokale producten werken en streekgerechten serveren meer in de kijker te zetten, rolde Vlaams Culinair erfgoed een ambassadeurswerking uit.

Chefs die al minstens tien jaar actief zijn met streekproducten en Vlaamse gerechten kunnen erkend worden als **ambassadeur van het Vlaams Culinair Erfgoed**. Wie dertig jaar of langer het vakmanschap uitdraagt, mag zich **ere-ambassadeur** noemen. Niet alleen tonen we op die manier waardering voor wie elke dag kookt met respect voor traditie. Ook bouwen we zo een netwerk van mensen die geloven in de kracht van onze eigen keuken. Want als we de smaken van hier willen bewaren, hebben we mensen nodig die ermee aan de slag blijven gaan. Ambassadeurs met passie, met kennis en vooral met smaak.







Aan tafel met ons erfgoed

Samen koken, proeven en genieten, dat is waar Vlaams Culinair Erfgoed écht om draait. En precies dat wilden we met dit bijzondere banket tot leven brengen. Door **FOODTASTER.be**, de eerste digitale restaurantgids van België die sinds 2014 de volledige restaurantbeleving beoordeelt met een onafhankelijk team van FoodTasters, ontstond het idee van Vlaams Culinair Erfgoed en het organiseren van een banket. Het banket vindt plaats in het prestigieuze **La Réserve resort** in Knokke-Heist.

Een van de drijvende krachten voor West-Vlaanderen is **Patrick Devos**, chef van restaurant Patrick Devos en tevens **Ere-Ambassadeur van Vlaams Culinair Erfgoed**.

Tien topchefs brengen een ode aan de Vlaamse keuken met een zevengangenmenu van klassieke Vlaamse gerechten met een verfijnde hedendaagse twist, stuk voor stuk met respect voor streekproducten en traditie. Elke chef brengt zijn eigen visie op Vlaams erfgoed, met een gerecht dat even herkenbaar als vernieuwend aanvoelt.

Ook **hotelschool Spermalie** werkt mee aan het event. Hun leerlingen ondersteunen de chefs en zorgen mee voor een vlotte service. Zo geven we ons erfgoed niet alleen door via het bord, maar ook via ervaring en praktijk. We kunnen de jongste generatie chefs in spe niet vroeg genoeg in contact brengen met deze bijzondere smaken, toch?



Het menu

Amuses

- **Spaghetti met crème van bloedworst en boskoopappel**
door Frederik Deceuninck (restaurant Sel Gris)
- **Tartelette Oester 'Ostendaise'**
emulsie van oester – salty finger – bronzenvenkel – kaviaar van oester
door Danny Horseele – Nicolai Vanquickelberghe (restaurant Moscou)
- **Wafeltje van gerookte paling** – vadouvan-curry
door Koen & Silke Devos (restaurant La Cravache)

Brood met smout

door Sander Van De Walle (restaurant Caillou)



Eerste voorgerecht

door Danny Horseele & Nicolai Vanquickelberghe (restaurant Moscou)

Noordzee Krab – zeste van citroen – opgelegde Vlaamse kersen – tijgermelk geïnfuseerd met kersenblad – crème van krabbenkoppen en Noordzee alg – krokant van Krab

Tweede voorgerecht

door Jean-Philippe Furnémont (restaurant Kok Sur Mer)

Vlaamse witte asperges – mimosa – gerookte paling – oud Roeselare – duindoornbes



Eerste tussengerecht

door Patrick Devos (restaurant Patrick Devos)

Verschillende soorten **tomaat** – pestou Capucien (Oost-Indische kers) – **Noord-zeegarnalen** – garnaalkroket – saus van gefermenteerde tomaat – xo-saus van garnalen



Tweede tussengerecht

door Frederik Deceuninck (restaurant Sel Gris)

Kreeft – meiknol – aardappel –
eendenmaag (gésiers de canard)



Hoofdgerecht

door Sander Van De Walle (restaurant Caillou)

Berugi (West-Vlaams kwaliteitsrund)
– zwezerik – groene asperges



Eerste dessert

door Franky en Michael Vanderhaeghe
(Hostellerie St. Nicolas)

Rabarbertaartje met mascarpone –
framboos – rode vruchtenconsommé



Tweede dessert

door Koen & Silke Devos (restaurant La Cravache)

Cremeux van **frambozen en chocolade**
– sorbet chocolade – crumble gezouten
chocolade – coulis nectarine – meringue

Mignardises

door Bernard & Jan Proot (Chocolade & Patisserie Delrey)

Ontmoet onze chefs



Danny Horseele & Nicolai Vanquickelberghe

Moscou

Vakmanschap dat generaties verbindt

Met een carrière van meer dan **50 jaar** behoort **Danny Horseele** tot de gevestigde waarden van de Belgische gastronomie. Al op **veertienjarige leeftijd** zette hij zijn eerste stappen aan de hotelschool in **Oostende**, waarna hij zich verder ontwikkelde in verschillende gerenommeerde keukens. In **1977** opende hij zijn eerste restaurant, **'t Molentje in Zeebrugge**, gevolgd door **Restaurant Horseele** in de **Ghelamco Arena** in **Gent**, waar hij schitterde.

Aan zijn zijde staat **Nicolai Vanquickelberghe**, al jarenlang zijn vaste rechterhand. Hij groeide uit tot een chef met een scherp technisch inzicht en een groot oog voor detail. Samen vormen ze een duo waarin ervaring en vernieuwing elkaar versterken, met een gedeelde focus op **kwaliteit**.

Moscou: een nieuw hoofdstuk met karakter

In **2025**, op een leeftijd waarop velen het rustiger aan doen, openen Horseele en Vanquickelberghe **restaurant Moscou** in **Gentbrugge**, genoemd naar de gelijknamige wijk. Het restaurant bevindt zich in een voormalig bedrijfsgebouw, maar eenmaal binnen maakt die eerste indruk snel plaats voor een warme, uitnodigende setting met evenveel karakter als hun gerechten.

De keuken in **Moscou** draait om kwaliteit en verfijning. Er wordt gewerkt met **hoogwaardige streekproducten**, telkens op hun **seizoenshoogtepunt**. Met aandacht voor smaak en textuur brengen de chefs gerechten die indruk maken. Bij Moscou gaat het dan ook om meer dan smaak alleen: dineren is

hier een beleving. Daarnaast sleepte het restaurant vorige maand zijn eerste ster in de wacht.

Bekroond vakmanschap

Doorheen zijn loopbaan bouwde **Horseele** een indrukwekkend palmares op. Zijn toewijding aan de **Vlaamse keuken** en respect voor **streekeigen producten** leverden hem meerdere sterren én de titel van **Ere-Ambassadeur Vlaams Culinaire Erfgoed** op.

Ook **Vanquickenberghe** mag zich sinds **2026 Ambassadeur Vlaams Culinaire Erfgoed** noemen en **Moscou** geniet van een sterke score bij **Foodtaster.be**.

Van oester tot Noordzeekrab

Voor dit erfgoedbanket nemen ze één van de **amuses** en het **eerste voorgerecht** voor hun rekening. In hun **tartelette van oester** zetten ze meteen de toon: verfijnd en evenwichtig.

Ook in het gerecht rond **Noordzeekrab** staat het product centraal, aangevuld met verschillende bereidingen van **Vlaamse kers**. Die brengt een verrassende frisheid, zonder het evenwicht van het gerecht te verstoren.



Eerste voorgerecht

Noordzee Krab

zeste van citroen – opgelegde Vlaamse kersen – tijgermelk geïnfuseerd met kersenblad – crème van krabbenkoppen en Noordzee alg – krokant van Krab



Jean-Philippe Furnémont

Le Kok sur Mer

Een geboren fijnproever

Jean-Philippe Furnémont kreeg zijn passie voor gastronomie letterlijk met de paplepel mee. Hij bracht zijn jeugd door in 'L'Auberge de Bouvignes', de sterrenzaak van zijn ouders in Dinant. Hier leerde hij niet alleen de kneepjes van het vak, maar ontwikkelde hij al van jongs af aan een scherp gevoel voor smaak.

Na zijn opleiding trok hij naar Frankrijk, waar hij zes jaar werkte bij **Wout Bru** en zich opwerkte van patisserie tot sous-chef. Terug in België volgden keukens als die van Jean-Pierre Bruneau en restaurant Savarin. Stuk voor stuk boegbeelden die hem maakten tot de chef die hij vandaag is.

Le Kok sur Mer: een keuken die klopt

Een eerste zelfstandige stap zette hij met het restaurant van de Koninklijke golfclub in De Haan. In 2014 volgde zijn eigen zaak: **Le Kok sur Mer** in Vlissegem/De Haan.

Zijn gerechten zijn helder opgebouwd. Smaken blijven herkenbaar, sauzen zijn uitgewerkt en alles wat op het bord ligt, heeft een functie. Geen onnodige complexiteit, wel eerlijke gerechten met respect voor product en vak.

De sfeer in het restaurant sluit daar naadloos op aan: warm, open en met een licht zuiderse toets. Een zaal waar iedereen zich welkom voelt.

Bekroond vakmanschap

Kort na de opening werd Le Kok sur Mer bekroond met een Bib Gourmand en groeide het uit tot een vaste waarde aan de kust. Als lid van de Orde van de 33 Masterchefs behoort Furnémont tot een select gezelschap van chefs die hun vak tot in de kern beheersen. In 2025 werd hij bovendien uitgeroepen tot **Ere-Ambassadeur Vlaams Culinair Erfgoed**.

Asperges en paling, zoals het moet zijn

Voor dit erfgoedbanket verzorgt Furnémont het tweede voorgerecht. Hij kiest voor een combinatie van **Vlaamse witte asperges en gerookte paling**. Geen complexe constructie, wel een gerecht dat staat op smaak, techniek en product. Alles klopt, zonder dat het geforceerd aanvoelt.



Tweede voorgerecht

Vlaamse witte asperges
mimosa – gerookte paling –
oud Roeselare – duindoornbes



Patrick Devos
Restaurant Patrick Devos

Gastronomie met een passie voor groenten

Patrick Devos vertrekt zelden vanuit vlees of vis. Bij hem zijn het de **groenten** die de hoofdrol spelen en dat geeft zijn keuken een unieke plek binnen de **hedendaagse gastronomie**.

Na zijn traditionele opleiding aan **Hotelschool Ter Groene Poorte** deed hij ervaring op in verschillende gerenommeerde huizen, voor hij in 1990 zijn eigen restaurant opende in Brugge. Meer dan 35 jaar later staat hij daar nog steeds achter het fornuis, met dezelfde nieuwsgierigheid en zin om te blijven verfijnen.

Restaurant Patrick Devos: een keuken in dialoog met de seizoenen

In zijn historische pand in het hart van Brugge kookt Devos met wat het seizoen hem aanreikt. **Lokale producten** en **seizoensgebonden ingrediënten** vormen de basis, vaak rechtstreeks van bij **bioboeren uit de regio**.

Groenten staan daarbij centraal, aangevuld met vis en vlees. Met technieken zoals **fermentatie, infusies en koji** zoekt hij naar nieuwe smaken en texturen, zonder het basisingrediënt uit het oog te verliezen.

Sinds 2023 trekt hij die lijn door en biedt hij naast zijn klassieke menu ook een **volledig plantaardig zescangenmenu van hoog niveau** aan.

Bekroond vakmanschap

Zijn manier van werken leverde hem heel wat erkenning op. Zo behaalde hij vijf radijzen in de We're Smart Green Guide en behoort hij tot de best beoordeelde groenterestaurants wereldwijd. In 2025 werd hij daarnaast ook uitgeroepen tot **Ere-Ambassadeur Vlaams Culinaire Erfgoed**.

Tomaat en garnaal, herbekeken vanuit het seizoen

Voor dit erfgoedbanket brengt Devos een eigenzinnig tussengerecht met **tomaat en Noordzeegarnaal**.

Hij speelt met **verschillende bereidingen van tomaat** en een **diepe, licht gefermenteerde saus**. Hierdoor hint het gerecht naar een vertrouwde tomaat-garnaal, maar blijft het verrassen.



Eerste tussengerecht

Verschillende soorten **tomaat** – pestou Capucien (Oost-Indische kers) – **Noordzeegarnalen** – garnaalkroket – saus van gefermenteerde tomaat – xo-saus van garnalen



Frederik Deceuninck

Sel Gris

Verfijning met een natuurlijke vanzelfsprekendheid

Frederik Deceuninck ontdekte al op jonge leeftijd zijn passie voor het vak. Na zijn opleiding aan **Hotelschool Spermalie** en **Ter Groene Poorte** verfijnde hij zijn technieken via stages en werkervaring in binnen- en buitenland, onder andere bij **Château de Germigney** en **Georges Blanc** in Frankrijk. In Vlaanderen bouwde hij zijn expertise verder uit bij toonaangevende huizen zoals **De Karmeliet** en **Jardin Tropical**, waar hij doorgroeide tot souschef.

Sel Gris: een culinaire beleving aan zee

In 2008 opende Deceuninck zijn eigen restaurant **Sel Gris** op de Zeedijk in Duinbergen. Met zicht op zee brengt hij hier een verfijnde en eigentijdse interpretatie van de klassieke keuken. In zijn keuken legt hij de focus op **pure, natuurlijke producten en volgt hij de seizoenen**.

Bekroond vakmanschap

Deceunincks talent bleef niet onopgemerkt. Hij werd onder meer uitgeroepen tot Beste Viskok van België en bekroond met prijzen zoals de Zilveren Pollepel en De Gouden Vork. Zijn doorgedreven vakkennis, respect voor producten van eigen bodem en zijn blijvende inzet voor de Vlaamse keuken leverden hem in 2024 de titel van **Ere-Ambassadeur Vlaams Culinair Erfgoed** op. Met zijn restaurant draagt hij bovendien al jarenlang een ster.

Van bloedworst tot Noordzeeproduct: een ode aan smaak en oorsprong

Voor dit erfgoedbanket voorziet Deceuninck één van de amuses en een tussengerecht. Met zijn **spaghetti met crème van bloedworst en boskoop-appel** brengt hij een speelse, maar verfijnde knipoog naar klassieke 'boerenkost'.

Later op de avond keert hij terug met een bereiding rond **kreeft**. Als chef aan zee haalt Deceuninck hier elke dag zijn inspiratie, en dat voel je in de manier waarop hij met **vis en schaaldieren** omgaat. Hij werkt met veel respect voor de kreeft en voegt verrassende accenten toe die het gerecht versterken, zonder de hoofdrol over te nemen.



Tweede tussengerecht

Kreeft – meiknol –
aardappel – eendenmaag
(gésiers de canard)



Sander Van De Walle
Caillou

Gastronomie, herbekeken met een frisse blik

Sander Van De Walle wilde eigenlijk bakker worden, maar door zijn allergie voor bloem, belandde hij achter het fornuis. Een keuze die achteraf erg goed blijkt uit te pakken, want met zijn uitgesproken creativiteit zorgt hij voor een frisse wind in het culinaire landschap.

Na zijn opleiding aan Hotelschool **Ter Groene Poorte** bouwde hij zijn vakkennis verder uit in verschillende hoogstaande restaurants. Hij werkte onder meer bij grote namen zoals **De Lijsterbes** en **De Oosthoek**, en liep stages bij toonaangevende zaken zoals **Tribeca**, **Zaranda**, **Likoké** en **Hof van Cleve**.

Zijn parcours kreeg verder vorm bij **Sel Gris**, waar hij bijna tien jaar actief was en uitgroeide tot de rechterhand van Frederik Deceuninck.

Caillou: een eigen signatuur

In 2019 opende Van De Walle **restaurant Caillou** in Knokke-Heist. Onder het mentorschap van Deceuninck, maar met een uitgesproken eigen visie, bouwde hij hier aan een keuken waarin hij de klassiekers in vraag durft te stellen en vernieuwing toejuicht.

Niet alles wat traditioneel is, blijft voor hem automatisch relevant. Wat voegt écht iets toe? En wat kan eenvoudiger, anders of zelfs achterwege blijven? Vanuit deze insteek blijven klassiekers nog generatieslang fris en relevant.

Met een achtergrond in patisserie legt hij tevens de nadruk op structuur, textuur en balans. Bij Caillou kan je erop rekenen dat elk element op het bord een functie heeft en dat er over elke smaak is nagedacht.

Bekroond vakmanschap

Zijn werk werd bekroond met de titel van Eerste Kok van België en een plaats binnen de Orde van de 33 Masterchefs. Daarnaast werd hij in 2022 erkend als **Ambassadeur Vlaams Culinair Erfgoed**.

Van smout tot rund: eenvoud als uitgangspunt

Tijdens dit erfgoedbanket kom je Van De Walle voor zowel brood als het hoofdgerecht tegen. Met zijn **brood met smout** brengt hij een pure interpretatie van een Vlaamse klassieker.

In het hoofdgerecht met **West-Vlaams kwaliteitsrund, zwezerik en groene asperges** toont hij hoe verfijning en eenvoud hand in hand kunnen gaan.



Hoofdgerecht

Berugi (West-Vlaams kwaliteitsrund) – zwezerik – groene asperges



Franky & Michael Vanderhaeghe *Hostellerie Saint-Nicolas*

Twee generaties, één passie en levenswerk

Franky en Michael Vanderhaeghe delen meer dan een achternaam. Ze delen een vak, een visie en een uitgesproken gevoel voor smaak. Elementen die **Hostellerie Saint-Nicolas** typeren.

Vader Franky bouwde zijn expertise op via opleidingen en stages bij gerenommeerde chefs zoals **Pierre Troisgros** en **Pierre Gagnaire**. In 1991 startte hij zijn eigen zaak, waar hij sindsdien zijn gasten verwent.

Michael groeide op in diezelfde keuken en wist al vroeg dat hij chef wilde worden. Na zijn opleiding aan **Hotelschool Ter Duinen** verfijnde hij zijn stijl in toonaangevende keukens zoals **De Karmeliet**, **In De Wulf**, **Michel Bras** en **Alain Ducasse**, om uiteindelijk opnieuw samen met zijn vader achter het fornuis te staan.

Hostellerie Saint-Nicolas: een familieverhaal dat blijft groeien

Vandaag brengen vader en zoon hun gezamenlijke visie tot leven in **Hostellerie Saint-Nicolas** in Elverdinge, vlak bij Ieper.

De keuken is **klassiek in de basis maar heeft heel wat moderne twists**. Gerechten zitten boordevol vakmanschap en **producten van eigen bodem**. De combinatie van generaties zorgt voor een interessante wisselwerking: de ervaring van Franky en de verfijning van Michael zorgen voor uitmuntende creaties.

Ook in de zaal voel je de kracht van dit familieverhaal. Moeder **Sandra** en echtgenote **Marieke** zorgen voor een warme ontvangst en maken van gastvrijheid een culinaire belevenis.

Bekroond erfgoed

Hostellerie Saint-Nicolas is vandaag stevig verankerd in de Vlaamse gastronomie en draagt al decennialang een ster, aangevuld met **sterke scores bij Foodtaster.be**.

Franky Vanderhaeghe is lid van de Orde van de 33 Masterchefs en werd in 2022 uitgeroepen tot **Ere-Ambassadeur Vlaams Culinaire Erfgoed**.

Michael Vanderhaeghe werd op zijn beurt in 2019 bekroond als Viskok van het Jaar en schreef geschiedenis als eerste Belg die de wereldfinale van de Jeunes Disciples d'Escoffier won. Bovendien werd hij in 2022 ook uitgeroepen tot **Ambassadeur Vlaams Culinaire Erfgoed**.

Rabarber en rood fruit, in balans

Voor dit erfgoedbanket verzorgt het duo het eerste dessert. Met **rabarber, mascarpone en rode vruchten** brengen ze een gerecht dat perfect hun stijl weerspiegelt: rijk, lokaal en eerlijk.



Dessert 1

Rabarbertaartje met
mascarpone – framboos –
rode vruchtenconsommé



Koen & Silke Devos
La Cravache

Waar gast en gastronomie samenkomen

Koen Devos wist al op jonge leeftijd dat hij in de keuken thuishoorde. Wat begon als helpen naast zijn moeder, groeide uit tot een levenslange passie voor het vak. Na zijn opleiding aan **Hotelschool Ter Groene Poorte** deed hij ervaring op in verschillende sterrenrestaurants, waar hij een sterke basis legde in de klassieke gastronomie.

In 1990 opende hij zijn eigen restaurant, **La Cravache**, een plek waar hij sindsdien bouwt aan een keuken waarin hij traditie en persoonlijkheid combineert. Doorheen de jaren groeide hij uit tot een vaste waarde met een duidelijke eigen stijl.

Intussen lijkt ook dochter Silke de culinaire microbe te pakken te hebben. Na haar opleiding aan **Hotelschool Spermalie** specialiseerde ze zich verder in patisserie en chocolade aan Ter Groene Poorte en deed ze ervaring op bij onder andere **Boury, Hof van Cleve** en **Jeffrey Cagnes** in Parijs. Vandaag staat ze samen met haar vader in de keuken en neemt ze de koude keuken voor haar rekening.

La Cravache: culinair genieten in alle rust

Verscholen in het groen van Rekkem ligt La Cravache, een elegante villa waar **gastronomie en gastvrijheid** centraal staan. Samen met zijn echtgenote Anja Verheye creëert Devos een plek waar de **focus vooral ligt op de 'gast' in gastronomie**. Van een persoonlijk onthaal en verfijnde keuken tot een

heerlijk interieur en de mogelijkheid om te overnachten in de B&B, alles is erop gericht om de gast een fantastische avond te bezorgen.

De keuken van Devos is geworteld in de klassieke Franse traditie, maar krijgt een eigentijdse Vlaamse invulling. Hij werkt met **seizoensgebonden streekproducten** en kiest resoluut voor herkenbare ingrediënten. Als jager en ridder in de truffelorde kent hij het ritme van de natuur als geen ander en weet hij dit op een elegante manier te vertalen naar het bord.

Bekroond vakmanschap

Devos bouwde doorheen zijn carrière een indrukwekkend parcours uit en werd onder meer opgenomen in de Orde van de 33 Meesterkoks van België en bekroond tot Ridder in de Truffelorde. Zijn jarenlange inzet voor kwaliteit, gastvrijheid en de promotie van de Belgische keuken leverde hem in 2025 de titel van **Ere-Ambassadeur Vlaams Culinair Erfgoed** op.

Van paling tot chocolade: klassiekers met een twist

Voor dit erfgoedbanket brengt Devos zowel een amuse als een dessert. In zijn **wafeltje van gerookte paling** toont hij hoe hij klassieke smaken op een speelse manier benadert, zonder hun karakter te verliezen.

Ook in zijn dessert komt die visie terug. Met een **crèmeux van framboos en chocolade** kiest hij voor vertrouwde smaken, uitgewerkt met oog voor textuur.



Dessert 2

Crèmeux van **frambozen en chocolade** – sorbet chocolade – crumble gezouten chocolade – coulis nectarine – meringue



Dranken

Aperitief: Vlaamse mousserende wijn **Bottled Bliss – Cuveé Cinq Amis**
sponsored by **Vitis Vin**

Alcoholvrije aperitief
“**Bryn Kefirwater, perzik en bergamot sparkling**”
sponsored by **Bryn Kefirwater**

Witte wijn: **Monteberg** Pinot Gris, 2024 uit Heuvelland, West-Vlaanderen
Droge witte wijn met een verfijnde afdronk dankzij het koele Vlaamse klimaat

Witte wijn: **Entre-Deux-Monts** – Pinot la Douve 2023
Een frisse, aromatische en elegante wijn van uitsluitend Pinot-variëteiten met lengte, spanning en aangename zuren

Witte wijn: **Den Nachtegael** Noëlla Chardonnay Barrique
Schitterende Vlaamse wijn met combinatie van frisse citrus, veel exotisch fruit en perfect geïntegreerde subtiele houttoetsen

Rode wijn: **Gloire de Duras** Zweigelt-Sankt Laurent, 2022 uit Haspengouw
sponsored by **Gloire de Duras** en **Les Caves de Bordeaux**
Een wijn met een smaak van rijpe vruchten, bosbessen, zoethout, cacao, sappige tannines en een intense afdronk

Water: **Bru**

Koffie: **Nespresso** sponsored by **Sel Gris**



Goed doel: Riddersstove - de voedselploeg



de voedselploeg

Gezonde en voedzame voeding zou voor iedereen toegankelijk moeten zijn, toch? Vanuit die visie haalt de Voedselploeg **kwantitatieve voedseloverschotten** op bij winkels en kleinhandelaars om ze te verwerken tot **gevarieerde voedselpakketten voor mensen in armoede**.

De Voedselploeg ontstond vanuit het Europese project Flavour, dat door Stad Brugge samen met Riddersstove Maaltijdzorg en sociale kruidenier De Kaba naar Brugge werd gehaald. Intussen groeide het initiatief uit tot een **duurzame voedseldistributiehub** voor Brugge en omliggende gemeenten.

Gezonde voeding voor iedereen

Perfect bruikbaar voedsel wordt nog te vaak weggegooid. De Voedselploeg zorgt ervoor dat deze overschotten terecht komen bij mensen die ze echt kunnen gebruiken. In 2025 werd zo ongeveer **320.000 kilogram voedseloverschotten** herverdeeld via sociale organisaties en voedselpunten. Zo krijgen voedseloverschotten een tweede leven en hebben meer mensen toegang tot gezonde voeding.

Ook mensen krijgen een nieuwe kans

De werking draait niet alleen om voeding, maar ook om mensen. Personen met een afstand tot de arbeidsmarkt krijgen hier de kans om onder begeleiding opnieuw **werkervaring en zelfvertrouwen** op te bouwen in een warme en gestructureerde omgeving.

Meer duurzaamheid, minder CO₂

Door voedseloverschotten te herverdelen in plaats van weg te gooien, verkleint ook de impact op het milieu. Daarnaast zet de Voedselploeg in op **duurzame logistiek**, met onder andere elektrische bakfietsen en bestelwagens.

Een voorbeeld dat inspireert

Met samenwerkingen en publieksacties wil de Voedselploeg ook anderen inspireren om bewuster om te gaan met **voeding, verspilling en duurzaamheid**.



Hotelschool Spermali



S P E R M A L I E

Al meer dan 70 jaar is Spermali een gevestigde waarde in het Vlaamse onderwijs. Onze school biedt praktijkgerichte opleidingen aan binnen horeca, toerisme en hospitality, met sterke aandacht voor gastvrijheid en klantgericht werken. Een enthousiast team van leerkrachten, begeleiders en ondersteunend personeel staat dagelijks klaar om leerlingen te ondersteunen in hun leerproces en persoonlijke groei.

Bij Spermali geloven we in het talent van elke student en stimuleren we hen om het beste uit zichzelf te halen. We creëren een warme, veilige en inspirerende leeromgeving waarin respect en verbondenheid centraal staan.

Leerlingen krijgen alle kansen om zich te ontwikkelen tot zelfzekere en competente professionals. Ontdek het ruime opleidingsaanbod op www.spermali.be en kies een richting die perfect aansluit bij jouw interesses, talenten en toekomstplannen.



S P E R M A L I E

**Geef vorm
aan je
toekomst**

Horeca | Restaurant en keuken
Toerisme | Onthaal en recreatie
7 KOK (chef) - 7 Hotelreceptionist (luchtvaarthospitality)

www.spermali.be

Dankwoord

Namens de volledige organisatie van Vlaams Culinaire Erfgoed willen wij u, de gasten, de partners, sponsors, vrijwilligers, hotelschool en vrienden van harte bedanken voor jullie aanwezigheid en gewaardeerde steun tijdens dit evenement dat onze rijke gastronomische tradities in de kijker plaatst en tegelijk mensen samenbrengt rond smaak, vakmanschap en authenticiteit.

Een grote dank aan de negen chefs die onder de vleugels van Patrick Devos met passie en toewijding hebben bijgedragen aan deze unieke avond. Zonder jullie inzet, enthousiasme en liefde voor het vak zou dit banket niet dezelfde uitstraling en warmte hebben gehad. Laat ons blijven koken met respect voor traditie en Vlaams Culinaire Erfgoed, maar ook met een blik op de toekomst en voor toekomstige generaties.



En tot slot een bijzondere dank aan chef **Johan Mares**, chef en mede-eigenaar van Brasserie José in Blankenberge en **Ere-Ambassadeur Vlaams Culinaire Erfgoed** sinds 2024, voor uw praktische steun en inzet tijdens en voor ons evenement, uw vakmanschap heeft zonder meer bijgedragen aan het succes en de uitstraling van dit bijzondere banket.

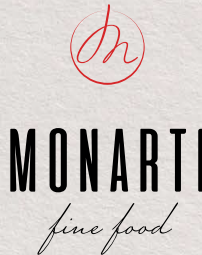
Als souvenir heeft **Chocolatier David Maenhout** uit Knokke-Heist nog een aandenken geschonken voor thuis dat u bij het buitengaan overhandigd wordt per koppel. David Maenhout haalt zijn inspiratie overal, uit de samenwerking met topchefs, uit de Vlaamse natuur en lokale producten. Elk van zijn creaties is uniek, zelf ontwikkeld en heeft een boeiend achtergrondverhaal tot over de grenzen heen.



Wij waarderen ten zeerste de tijd, energie en expertise die belangeloos werd geïnvesteerd. Het was een voorrecht om op éénieder's medewerking te mogen rekenen voor het goede doel Riddersstove – de voedselploeg.

Het team van Vlaams Culinaire Erfgoed

Onze sponsors





kieskeurig ? kieskleurig !

DelReY

the chocolate moment

Appelmannsstraat 5 • 2018 Antwerpen • tel. 03 470 28 61 • www.delrey.be
webshop: www.delrey.be/webshop
winkel: van 9.00 tot 18.00 uur • gesloten op zon- en feestdagen

**LAAT JE
TAFEL
PARELEN**



BRU[®]
HET PARELENDE WATER



la réserve

★★★★★ SUPERIOR RESORT

Een totaalbeleving aan het Zegemeer

Aan het Zegemeer, in het hart van Knokke-Heist, bevindt zich La Réserve Resort, een vijfsterren superior bestemming waar verfijning en rust elkaar in balans houden. Het resort combineert verblijf, gastronomie en wellness in een setting die even elegant als ontspannen aanvoelt, met een sfeer die uitnodigt om het tempo van de dag moeiteloos los te laten.



De 106 kamers en suites bieden een panoramisch uitzicht op het Zegemeer of de omgeving en ademen dezelfde ingetogen elegantie die doorheen het resort voelbaar is. Grote raampartijen brengen het daglicht royaal naar binnen, terwijl zachte materialen, subtiële luxe en aandacht voor detail zorgen voor een sfeer van rust en comfort.

Daarnaast beschikt La Réserve Resort over twee Private Salons met natuurlijk daglicht en moderne technologie, ideaal voor boardmeetings en presentaties. De Silver Lake-ruimtes bieden een stijlvolle setting voor seminars en events, ondersteund door professionele begeleiding. Met 100 parkeerplaatsen en 30 laadpunten vormt het resort bovendien een vlot bereikbare bestemming aan de Belgische kust.

Doorheen de dag vormt de bar een stijlvolle ontmoetingsplek voor koffie, lunch of verfijnde cocktails, en 's avonds voor bar bites en live music op vrijdag.



Waar rust centraal staat

Het resort biedt een verfijnde wellnessomgeving in een serene setting aan het Zegemeer. Gasten genieten er van zwembad, sauna, hammam en fitness, aangevuld met verzorgende behandelingen en persoonlijke aandacht in alle discretie. Daarnaast is het wellnessgedeelte het enige verkooppunt in België van Sago Swimwear. Ook zonder overnachting bent u welkom voor een ontspannend moment voor uzelf.



picobello

ALLES WAT JE NODIG HEBT
VOOR EEN FEEST DAT NAZINDERT.

PICOBELLO.BE



Seizoensgebonden finesse

Binnen La Réserve Resort brengt La Rigue een keuken die zich laat leiden door de seizoenen. Elk gerecht weerspiegelt een subtiel evenwicht tussen puurheid en finesse, met aandacht voor authenticiteit en detail. Van productselectie tot presentatie straalt alles een gevoel van ingetogen elegantie uit, in een sfeer waar smaak centraal staat.



Van eerste koffie tot avondserving

's Ochtends baadt het restaurant in zacht daglicht en de geur van versgebakken viennoiserie. Het ontbijt vormt een verfijnde start van de dag, met een uitgebreid buffet van seizoensproducten, huisgemaakte bereidingen en verse sappen. Hotelgasten én bezoekers van buiten genieten er van een rustig moment in een stijlvolle sfeer.

Wanneer de avond valt, krijgt de keuken een andere dynamiek. De chef en zijn team werken met lokale ingrediënten en uitgebalanceerde smaken die elk seizoen tot leven brengen. Naast het wisselende seizoensmenu blijft het La Rigue Classics Menu een geliefde keuze, met onder meer kroketten van handgepelde Noordzeegarnalen, kabeljauw of filet pur, gevolgd door een klassieke dame blanche.

Of het nu lente, zomer, herfst of winter is, La Rigue vertaalt elk seizoen naar een harmonieuze culinaire beleving waarin elegantie en authenticiteit centraal staan.



Vlaams Culinaire Erfgoed

by FOODTASTER.be

Bart Nelen

Pers- en communicatie

M 0495 250 850

pers@culinaireerfgoed.be

