

Dinsdag 21 November 2017

Inhoud

- 1) **“Acht jaar geleden bakte ik nog gewoon pannenkoeken” Het Nieuwsblad - 21 Nov. 2017 - Pagina 6**
Culinair België heeft er een nieuw wonderkind bij: Jo Grootaers van Altermezzo in Tongeren. Amper 26 en sinds gisteren eigenaar van een Michelinster én de titel van 'Beste Jonge Michelinchef'. “Nooit eerder kreeg de beste jonge chef direct een ster”, zegt hoofdredacteur Werner Loens. Vorige week gaf Gault&Millau Grootaers ook al de prijs voor 'Beste Jonge Chef' en 15,5 op 20. “Maar ik ben niet van plan om te gaan zweven.”
- 2) **"Ik ben een selfmadechef" Het Laatste Nieuws - 21 Nov. 2017 - Pagina 2**
Hij stond ergens achteraan recht in de zaal, anders was hij zeker van zijn stoel gevallen: chef Jo Grootaers kreeg éérst de titel van Jonge Chef van het Jaar en daarna nog een ster voor Altermezzo in Tongeren. "Wat een week", zuchtte hij. "Eerst bij Gault&Millau de titel van Jonge ...
- 3) **'Beste Jonge Chef' heeft nu ook eerste Michelinster Het Laatste Nieuws - 21 Nov. 2017 - Pagina 16**
Jo Grootaers: amper 26, en nu al een naam als een klok in de culinaire wereld. Goed een week geleden werd hij door Gault&Millau uitgeroepen tot Beste Jonge Chef van Vlaanderen, gisteren kwam daar een Michelinster voor zijn restaurant Altermezzo bij. En om het plaatje volledig te maken, werd hij ook verkozen tot Beste Jonge Chef van Michelin. "Onwezenlijk", zegt hij zelf.
- 4) **Jo Grootaers (Altermezzo): beste jonge chef van Vlaanderen Het Nieuwsblad - 14 Nov. 2017 - Pagina 5**
Tongeren Jo Grootaers (26), chef-kok van het Tongerse restaurant Altermezzo, werd maandag door Gault&Millau tot beste jonge chef van Vlaanderen gekroond. “Het resultaat van jarenlang keihard werken”, glundert de Tongenaar, die met Altermezzo bovendien een mooie 15,5 op 20 punten behaalde, een half puntje meer dan vorig jaar. De titel ...
- 5) **Ook bierkaart en zelfs dessert van het jaar De Standaard - 14 Nov. 2017 - Pagina 9**
Jonge chefs van het jaar: Jo Grootaers van Altermezzo in Tongeren, Ludovic Vanackere van Atelier de Bossimé in Loyers, Kenzo Nakata van Gramm in Brussel. Prijs-plezierhouding van het jaar: Le 203 in Brussel, Siphon in Damme, BaraGoû in Marche-en-Famenne. Groentenrestaurant van het jaar: Hofke van Bazel in Bazel, Bouchéry in ...
- 6) **88 Limburgse restaurants in Gault&Millau 2018 Het Nieuwsblad - 14 Nov. 2017 - Pagina 5**
Onze provincie scoort uitstekend in de culinaire gids Gault&Millau 2018, die gisteren aan het grote publiek werd voorgesteld. Liefst 88 Limburgse toprestaurants versierden een plekje in de eetbijbel. Het Truiense restaurant 'De Stadt van Luijck' in Sint-Truiden werd zelfs tot een van de drie gastronomische ontdekkingen van het jaar uitgeroepen. De allerhoogste Limburgse culinaire eer ging naar Tongenaar Jo Grootaers (26) van Altermezzo, die zich voortaan beste jonge chef van Vlaanderen mag noemen.
- 7) **“Ik wil nog beter worden” Het Belang van Limburg - 14 Nov. 2017 - Pagina 8**
Tongeren Jo Grootaers (26), chef-kok van het Tongerse restaurant Altermezzo, werd maandag door Gault&Millau tot beste jonge chef van Vlaanderen gekroond. “Het resultaat van jarenlang keihard werken”, glundert de Tongenaar, die met Altermezzo bovendien een mooie 15,5 op 20 punten behaalde, een half puntje meer dan vorig jaar.

“Acht jaar geleden bakte ik nog gewoon pannenkoeken”



N Het Nieuwsblad - 21 Nov. 2017
Pagina 6

* Het Nieuwsblad : Pajottenland, Meetjesland - Leiestreek, Leuven-Hageland, Mechelen-Lier, Oostende-Westhoek, Antwerpen, Vlaamse Ardennen - Gentse Rand, Kortrijk-Waregem-Menen, Limburg, Brussel-Noordrand, Dender, Brugge-Oostkust, Aan Gent gebonden, Waasland, Kempen, Roeselare-Tielt-Izegem

Culinair België heeft er een nieuw wonderkind bij: Jo Grootaers van Altermezzo in Tongeren. Amper 26 en sinds gisteren eigenaar van een Michelinster én de titel van 'Beste Jonge Michelinchef'. "Nooit eerder kreeg de beste jonge chef direct een ster", zegt hoofdredacteur Werner Loens. Vorige week gaf Gault&Millau Grootaers ook al de prijs voor 'Beste Jonge Chef' en 15,5 op 20. "Maar ik ben niet van plan om te gaan zweven."

“Du jamais vu.” Die drie Franse woorden klonken gisteren bij Michelin. Niet onterecht als je weet dat Jo Grootaers niet alleen piepjong is voor dit niveau, maar - in tegenstelling tot veel andere topchefs - nooit een stage liep in een grote sterrenzaak. Hij leerde zijn stiel op de schoolbanken, en de rest van zichzelf.

“Ik ben drie jaar naar de koksschool geweest en daarna zo goed als direct in deze zaak gestart”, zegt Grootaers. “Toen was het nog een gewone brasserie waar we pannenkoeken bakten. Maar ik wilde meer, probeerde dingen uit. En de patron wou ook mee in mijn verhaal. Zo zijn we stappen gaan zetten. Elke dag stelde ik mezelf in vraag: Hoe kan dit of dat beter worden? Dat ik nooit in andere grote sterrenzaken werkte, belemmerde me daar niet in. Integendeel. Zo kon ik een eigen stijl ontwikkelen. Ik laat me leiden door het seizoen. Wat er is, daar probeer ik het beste uit te halen. En dat wordt nu blijkbaar geapprecieerd.”

Bij Michelin zijn ze alvast zeer enthousiast over zijn werk. “Begin dit jaar ontdekten we hem”, zegt Werner Loens. “Ik kreeg een mailtje van één van mijn inspecteurs: Ik ben in Tongeren gaan eten bij Alter mezzo, we moeten daar zeker teruggaan. Ik stuurde een tweede inspecteur, en die keerde terug met het woord: amai. Daarop ben ik maar zelf geweest, ik moest het ook zien. Wat ik daar proefde, had ik bij een chef van die leeftijd nog maar zelden geproefd. Voor de zekerheid stuurde ik toch nog een vierde inspecteur. Ook die was lovend. Dit is voor België een mooie ontdekking. Hij is in Europa zelfs een van de jongste topchefs die er rondloopt. Hopelijk houdt hij de voetjes op de grond, want hij heeft nog veel groeimarge.”

Volgens Grootaers hoeft Loens niet te vrezen dat hij de pedalen verliest. “Ik ben niet het type dat snel gaat zweven. Daar is sowieso geen tijd voor. We staan met amper vier man in de keuken, en ik denk dat we de volgende dagen en weken veel werk zullen hebben. Maar dat vind ik niet erg. Ik voel me niet te goed om te werken en doe nog geregeld zelf de afwas.”

Grootaers is niet de jongste sterrenchef ooit, maar hij moet niet onderdoen voor deze kleppers: Sergio Herman was maar een jaartje jonger toen hij zijn eerste ster kreeg, net als Kobe Desramauts. Gert De Mangeleer en Peter Goossens waren dertig.

Chris Snick

"Ik ben een selfmadechef"



HET LAATSTE NIEUWS Het Laatste Nieuws - 21 Nov. 2017
Pagina 2

* Het Laatste Nieuws : Waasland, Westkust, Westhoek, Vakantie, Pajottenland, Vlaamse Ardennen, Oostkust, De Nieuwe Gazet, Mandelstreek, Middenkust, Mechelen-Lier, Leiestreek, Limburg, de Ring-Brussel, Kempen, Gent-Wetteren-Lochristi, Gent-Eeklo-Deinze, Dendermonde, Denderstreek, Leuven-Brabant, Brabant-Hageland, Antwerpen Zuid, Antwerpen Stad, Antwerpen Noord

Hij stond ergens achteraan recht in de zaal, anders was hij zeker van zijn stoel gevallen: chef Jo Grootaers kreeg éérst de titel van Jonge Chef van het Jaar en daarna nog een ster voor Altermezzo in Tongeren. "Wat een week", zuchtte hij. "Eerst bij Gault&Millau de titel van Jonge ...

Hij stond ergens achteraan recht in de zaal, anders was hij zeker van zijn stoel gevallen: chef Jo Grootaers kreeg éérst de titel van Jonge Chef van het Jaar en daarna nog een ster voor Altermezzo in Tongeren. "Wat een week", zuchtte hij. "Eerst bij Gault&Millau de titel van Jonge Chef, nu bij Michelin deze erkenning." In tegenstelling tot ongeveer álle jonge koks met talent en ambitie heeft Grootaers niet de geijkte weg gevolgd. "Ik heb géén tour bij grote chefs gedaan. Op mijn 18de ben ik afgestudeerd aan de hotelschool in Hasselt en begonnen bij Altermezzo. Daarom vind ik de beloning des te mooier: ik ben een selfmadechef", lacht hij. (SSL)

'Beste Jonge Chef' heeft nu ook eerste Michelinster



Het Laatste Nieuws - 21 Nov. 2017

Pagina 16

* Het Laatste Nieuws : Limburg

Jo Grootaers: amper 26, en nu al een naam als een klok in de culinaire wereld. Goed een week geleden werd hij door Gault&Millau uitgeroepen tot Beste Jonge Chef van Vlaanderen, gisteren kwam daar een Michelinster voor zijn restaurant Altermezzo bij. En om het plaatje volledig te maken, werd hij ook verkozen tot Beste Jonge Chef van Michelin. "Onwezenlijk", zegt hij zelf.

De jaarlijkse uitreiking van de Michelinsterren vond gisteren plaats in Flanders Expo in Gent. "Ik kan het nauwelijks geloven", aldus Jo Grootaers, die ook zelf bij de uitreiking aanwezig was. "Ik werd er héél stil van. Al heb ik ook een gat in de lucht gesprongen, hoor. Ik heb mijn vriendin Lana, die ook in de zaak werkt, meteen eens goed vastgepakt. En ook mijn andere medewerkers heb ik een dikke knuffel gegeven. Die ster en de titel van beste jonge chef heb ik niet alleen aan mijn werk in de keuken te danken. Dat is de verdienste van héél het team, mijn ouders en de vennoten die in mij geloven en in het restaurant investeren."

Toen Jo pas een week geleden door Gault&Millau verkozen werd tot Beste Jonge Chef van Vlaanderen, vroegen we hem al of het behalen van een Michelinster nu hét doel was in zijn nog prille carrière. "Het is geen prioriteit, maar een ster is altijd welkom", klonk het toen. En dat is uiteraard nog altijd zo. "Al ga ik nu niet beginnen zweven", klinkt het. "Ik ben nuchter opgevoed en houd beide voeten netjes op de grond. Oké, ik weet dat de lat nog hoger komt te liggen en dat de klanten nu nóg meer zullen verwachten. Maar dat is net een stimulans om nog betere en creatievere gerechten op tafel te brengen."

Autodidact

Jo, die in het Tongerse restaurant Altermezzo een mix van de Belgische en Franse keuken aanbiedt, is naar eigen zeggen een autodidact. "Ik heb wel op de kokschool gezeten, maar ben niet bij Peter Goossens of een andere topchef in de leer gegaan", zegt hij. "Ik heb vooral al doende geleerd. Ik ben tegenwoordig een productchef die altijd zoekt naar zuivere en verse producten met een topkwaliteit. Maar ik ben ook voorstander van een eenvoudige keuken. Ik hou niet van tierlantijntjes."

De eerste ster van Jo levert meteen ook een mooie titel op voor de stad Tongeren. Restaurants Magis en De Mijlpaal behouden immers hun ster, waardoor de stad nu drie toprestaurants heeft. Nergens in Limburg wordt er beter gedaan.

Met Luc Bellings heeft Limburg overigens een tweede chef die sinds gisteren een ster mag opspelden. Die kreeg hij voor zijn restaurant De Vork, dat hij nog maar drie maanden geleden in Hasselt opende. Aan Tafel, zijn vorige restaurant in Hasselt dat hem twee Michelinsterren opleverde, verkocht hij vorig jaar. "Ik hoor opnieuw thuis in het peloton van de sterrenchefs", liet hij in een eerste reactie weten. "Ik wilde opnieuw starten met een kleinschaliger restaurant, maar met dezelfde kwaliteit als in Aan Tafel. Dat heeft Michelin nu beloond. Oké, ik heb met die verkoop afstand gedaan van mijn twee sterren. Maar ik zie het nu niet alsof ik een ster kwijt ben. Ik ga van nul naar één ster. Voor mij is het een nieuwe start en ik geef die ster in geen geval terug aan Michelin."

XAVIER LENAERS

Jo Grootaers (Altermezzo): beste jonge chef van Vlaanderen



Het Nieuwsblad - 14 Nov. 2017

Pagina 5

* Het Nieuwsblad : Regionaal: Limburg

Tongeren Jo Grootaers (26), chef-kok van het Tongerse restaurant Altermezzo, werd maandag door Gault&Millau tot beste jonge chef van Vlaanderen gekroond. "Het resultaat van jarenlang keihard werken", glundert de Tongenaar, die met Altermezzo bovendien een mooie 15,5 op 20 punten behaalde, een half puntje meer dan vorig jaar. De titel ...

Tongeren Jo Grootaers (26), chef-kok van het Tongerse restaurant Altermezzo, werd maandag door Gault&Millau tot beste jonge chef van Vlaanderen gekroond. "Het resultaat van jarenlang keihard werken", glundert de Tongenaar, die met Altermezzo bovendien een mooie 15,5 op 20 punten behaalde, een half puntje meer dan vorig jaar. De titel van beste jonge Vlaamse kok kwam voor Jo als een complete verrassing. "Ik ben volledig overdonderd, maar uiteraard dolgelukkig." De sympathieke Tongenaar roert al acht jaar in de potten bij Altermezzo. "Ik heb een geheel eigen stijl ontwikkeld en dat lijken de recensenten te appreciëren. Altermezzo staat voor een eerlijke, pure en seizoensgebonden keuken zonder al te veel tierlantijntjes." En hoewel Jo zich verre van de beste kok van Vlaanderen voelt, leeft hij wel voor zijn vak. "Koken is voor mij geen job, maar een levensstijl. Ik stel mijzelf en onze keuken elke dag in vraag. Ik wil mijzelf blijven verbeteren." Het enige wat nu nog ontbreekt, is een Michelinster. "Die worden volgende week uitgereikt. Uiteraard hoop ik op die eerste ster, maar daar staat of valt ons restaurant niet mee. Het belangrijkste is het eten dat onze keuken verlaat. Dat moet fantastisch zijn. Elke dag opnieuw." (rust)

Ook bierkaart en zelfs dessert van het jaar



De Standaard - 14 Nov. 2017

Pagina 9

* De Standaard : West-Vlaanderen, Oost-Vlaanderen, Antwerpen, Vlaams-Brabant/Brussel, Limburg

Jonge chefs van het jaar: Jo Grootaers van Altermezzo in Tongeren, Ludovic Vanackere van Atelier de Bossimé in Loyers, Kenzo Nakata van Gramm in Brussel. Prijs-plezierverhouding van het jaar: Le 203 in Brussel, Siphon in Damme, BaraGoû in Marche-en-Famenne. Groentenrestaurant van het jaar: Hofke van Bazel in Bazel, Bouchéry in ...

Jonge chefs van het jaar: Jo Grootaers van Altermezzo in Tongeren, Ludovic Vanackere van Atelier de Bossimé in Loyers, Kenzo Nakata van Gramm in Brussel.

Prijs-plezierverhouding van het jaar: Le 203 in Brussel, Siphon in Damme, BaraGoû in Marche-en-Famenne.

Groentenrestaurant van het jaar: Hofke van Bazel in Bazel, Bouchéry in Brussel, Ô de Vie in Juprelle.

Gastvrouw van het jaar: Valérie Barbanson van Philippe Meyers in Eigenbrakel.

Sommelier van het jaar: Gianluca Di Taranto van The Jane in Antwerpen.

Brasserie van het jaar: Brabohoeve in Schilde.

Gastro-bistro van het Jaar: Bruut in Brugge.

Dessert van het jaar: L'Eau Vive in Arbre.

Wijnkaart van het jaar: Terminus in Watou.

Bierkaart van het jaar: Edison in Koksijde.

88 Limburgse restaurants in Gault&Millau 2018



Het Nieuwsblad - 14 Nov. 2017

Pagina 5

* Het Nieuwsblad : Regionaal: Limburg

Onze provincie scoort uitstekend in de culinaire gids Gault&Millau 2018, die gisteren aan het grote publiek werd voorgesteld. Liefst 88 Limburgse toprestaurants versierden een plekje in de eetbijbel. Het Truiense restaurant 'De Stadt van Luijck' in Sint-Truiden werd zelfs tot een van de drie gastronomische ontdekkingen van het jaar uitgeroepen. De allerhoogste Limburgse culinaire eer ging naar Tongenaar Jo Grootaers (26) van Altermezzo, die zich voortaan beste jonge chef van Vlaanderen mag noemen.

Al voor het vijftiende jaar op rij bezochten de recensenten van Gault&Millau duizenden Belgische restaurants. Enkel zaken die twaalf punten op twintig of meer scoorden, kregen een vermelding in de culinaire gids. In de nieuwste Gault&Millau 2018 prijkt chef-kok Peter Goossens met zijn Hof van Cleve (19,5/20) opnieuw helemaal bovenaan de lijst. Ook het Brusselse Bon-Bon van Christophe Hardiquet behaalde een nagenoeg perfecte score van 19,5 op 20. Chef van het jaar is Eric Fernez van restaurant D'Eugénie à Émilie in Baudour, bij Bergen.

Topscore voor Slagmolen

Met 88 Limburgse zaken, twaalf meer dan vorig jaar, staat de provincie stevig op de gastronomische kaart. Het lekkerste eet u volgens Gault&Millau bij de Slagmolen in Opglabbeek (18/20), La Source in Lanaken (17/20) en de Magis in Tongeren (17/20). Hoogste nieuwkomers zijn De vork van Luc Bellings in Hasselt (15,5/20) en De Stadt van Luijck in Sint-Truiden (15,5/20). Het Truiense restaurant werd bovendien tot een van de drie Belgische culinaire ontdekkingen van het jaar uitgeroepen. Een speciale vermelding was er voor Jo Grootaers (26) van Altermezzo, die naar huis ging met de titel van beste jonge kok van Vlaanderen. Opvallend: zelfs de Partaasch in Genk (13/20), een zaak die nauwelijks twee maanden geleden de deuren opende, is al in de Gault&Millau 2018 opgenomen. "We spelen kort op de bal, maar zijn zeker niet over één nacht ijs gegaan", verzekert gedelegeerd bestuurder Marc Declerck van Gault&Millau. Zo kreeg het Genkse restaurant net zoals de andere zaken minstens twee inspecteurs over de vloer. "Het is nu aan het team in Genk om te bevestigen voor Gault&Millau 2019."

Ruben STEEGEN

"Ik wil nog beter worden"



Het Belang van Limburg - 14 Nov. 2017

Pagina 8

* Het Belang van Limburg : West, Zuid-Oost, Noord, Hasselt, Oost, Genk, Zuid-West

Tongenaar Jo Grootaers (26), chef-kok van het Tongerse restaurant Altermezzo, werd maandag door Gault&Millau tot beste jonge chef van Vlaanderen gekroond. "Het resultaat van jarenlang keihard werken", glundert de Tongenaar, die met Altermezzo bovendien een mooie 15,5 op 20 punten behaalde, een half puntje meer dan vorig jaar.

De titel van beste jonge Vlaamse kok kwam voor Jo als een complete verrassing. "Ik ben volledig overdonderd, maar uiteraard dolgelukkig." De sympathieke Tongenaar roert al acht jaar in de potten bij Altermezzo. "Ik heb een geheel eigen stijl ontwikkeld en dat lijken de recensenten te appreciëren. Altermezzo staat voor een eerlijke, pure en seizoensgebonden keuken zonder al te veel tierlantijntjes." En hoewel Jo zich verre van de beste kok van Vlaanderen voelt, leeft hij wel voor zijn vak. "Koken is voor mij geen job, maar een levensstijl. Ik stel mijzelf en onze keuken elke dag in vraag. Ik wil mijzelf blijven verbeteren." Het enige wat nu nog ontbreekt, is een Michelinster. "Die worden volgende week uitgereikt. Uiteraard hoop ik op die eerste ster, maar daar staat of valt ons restaurant niet mee. Het belangrijkste is het eten dat onze keuken verlaat. Dat moet fantastisch zijn. Elke dag opnieuw." (rust)