

Uitreiking We're Smart Green Guide Awards





We're Smart World is de onbetwiste referentie in de culinaire wereld van groenten en fruit. Het geesteskind van Frank Fol, De Groentekok®, erkent en promoot individuen, restaurants en organisaties die groenten en fruit centraal stellen in voeding. We're Smart World is een ecosysteem dat mensen en bedrijven (We're) samenbrengt rond gezondheid, ecologie en duurzaamheid, zowel in de voedingssector als erbuiten. Het doel is om van elkaar te leren en elkaar te versterken, en zo onze maatschappij te helpen evolueren naar slimmere (Smart) oplossingen voor het lichaam, de natuur en de wereld (World). Alles begint bij de Denk Groenten! Denk Fruit!-filosofie van oprichter en bezieler Frank, die stapsgewijs toelicht hoe je een evenwichtige, seizoensgebonden en lekkere maaltijd met groenten en fruit in de hoofdrol bereidt. Het ecosysteem van We're Smart World is uniek door de vele begeleidingstrajecten om gezonde voeding te bevorderen en door de ontwikkeling van innovatieve, plantaardige food oplossingen, gefundeerd op een sterk, wereldwijd netwerk. We're Smart World stelt haar kennis en inzichten ter beschikking van iedereen die slim(mer) wil worden op het vlak van gezonde voeding en werd door de Belgische Overheid in 2021 geselecteerd als een Ambassadeur voor de duurzame ontwikkelingsdoelstellingen (SDG-voice) voor de Verenigde Naties. Die doelstellingen zijn er onder andere op gericht om armoede terug te dringen en een gezondere wereld te creëren. *"Het is noodzakelijk om zoveel mogelijk mensen bewust te maken om aandacht te schenken aan onze toekomst. Elke dag ontstaan nieuwe initiatieven en andere projecten voor de toekomst van onze planeet en ons dagelijks leven. Dat zie ik zowel in mijn eigen land als tijdens mijn vele reizen over de hele wereld. Dat bracht me ertoe om mijn concept uit te breiden en met We're Smart® World en de Green Guide internationaal te gaan. Daarmee wil ik ook alle mensen die ik tijdens mijn weg ontmoette waarderen voor al het werk dat ze wijden aan deze filosofie die ik zelf 'Denk Groenten! Denk Fruit! noem."* vertelt Frank over zijn levenswerk.

We're Smart Green Guide

Elk jaar publiceert We're Smart World een lijst van de 100 beste gastronomische groenterestaurants ter wereld. Hoe hoger de radijs-score van een restaurant, hoe meer kans om hierin opgenomen te worden. De plaats in de lijst wordt bepaald op basis van de meest consequente toepassing van de Denk Groenten! Denk Fruit!- filosofie, de Radijs-criteria en de culinaire prestaties. De nummer 1 op deze jaarlijkse lijst is – hoe kan het ook anders-- het Beste Groenterestaurant ter Wereld. Culinaire restaurants krijgen in de We're Smart Green Guide 1 tot 5 radijzen toegekend, naargelang de culinaire creativiteit en verrassende smaakcombinaties Er wordt gekeken naar het aandeel van groenten en fruit in de schotels en menu's, zonder zich exclusief te richten op vegetarische of vegan restaurants. Ook inspanningen inzake gezondheid, ecologie en duurzaamheid worden beoordeeld, evenals de manier waarop het restaurant hierover communiceert.





We're Smart Plant Food Untouchable

Een "Plant Food Untouchable" chef is een voorbeeld voor alle chefs en groenteliefhebbers in de wereld. Deze titel wordt enkel toegekend aan een chef die minstens twee jaar de wereldwijde We're Smart TOP 100 lijst heeft aangevoerd. Ze worden lid van de "We're Smart wijzen" met een adviserende rol bij We're Smart World. Een Untouchable wordt niet meer opgenomen in de TOP 100, maar krijgt een unieke plaats buiten categorie

We're Smart Awards

We're Smart® World, onthulde op 8 november tijdens food-beurs Gastronomic Forum in Barcelona de beste groenterestaurants ter wereld. Honderden restaurants wereldwijd kregen het afgelopen jaar een bezoek van We're Smart World.

De selectie gebeurde zeer nauwgezet op basis van de filosofie Denk Groenten! Denk Fruit!, het integreren van duurzaamheid en het verminderen van hun ecologische voetafdruk. De beste restaurants werden beloond met 1 tot 5 radijzen en krijgen een plekje in de We're Smart Green Guide, waarvan de nieuwe editie tijdens het forum in Barcelona bekendgemaakt werd.

"We merken een grotere mondiale belangstelling voor plantaardig koken. Een groeiend aantal chefs ontdekken de culinaire mogelijkheden en ecologische voordelen van groenten en fruit en zetten ze met een indrukwekkend meesterschap op het menu. Via het ecosysteem van We're Smart World brengen we naast restaurants ook bedrijven en consumenten samen rond gezondheid, ecologie en duurzaamheid. We hopen hiermee ook andere mogelijke partners te inspireren.", verduidelijkt Frank.





We're Smart Top tien van beste groenterestaurants in de wereld, beloond met vijf radijnen:

1. **De Nieuwe Winkel** (Nederland - Nijmegen), Chef Emile van der Staak
2. **El Invernadero** (Spanje - Madrid), Chef Rodrigo de la Calle
3. **Piazza Duomo** (Italië - Alba), Chef Enrico Crippa
4. **Vrijmoed** (Belgium - Gent), Chef Michael Vrijmoed
5. **L'Oustau de Baumanière** (Frankrijk, Les-Baux-De Provence), Chef Glenn Viel
6. **Flore** (Nederland, Amsterdam), Chef Bas van Kranen
7. **L'Arpège** (Parijs, Frankrijk), Chef Alain Passard
8. **Ricard Camarena Restaurant** (Spanje, Valencia), Chef Ricard Camarena
9. **Eleven Madison Park** (Verenigde Staten, New York), Chef Daniel Hum
10. **Humus x Hortense** (België, Brussel), Chef Nicolas Decloedt

Chef Emile van der Staak: "De keuzes van vandaag bepalen hoe de wereld van morgen eruit zal zien. En veel van deze keuzes draaien om voedsel. Dat is de reden dat we geloven in de botanische gastronomie en gewone planten veranderen in vingerlikkende gerechten. We hoeven niet verder te zoeken dan onze gerechten om mee de planeet te redden. Veel minder vlees en zuivel eten is de meest effectieve manier om onze ecosystemen te regenereren en de vernietiging ervan te voorkomen."

We're Smart Top tien van beste groenterestaurants in België, beloond met vijf radijnen:

1. **Vrijmoed** (Gent), Chef Michaël Vrijmoed
2. **Humus x Hortense** (Brussel), Chef Nicolas Decloedt
3. **L'Air du Temps** (Liernu), Chef Sang-hoon Degeimbre
4. **Arabelle Meirlaen** (Marcin), Chef Arabelle Meirlaen
5. **Hof van Cleve** (Kruisem), Chef Peter Goossens
6. **De Vijf Seizoenen** (Brakel) Laurence en Jonas Haegeman
7. **Amaranth** (Merelbeke), Chef Pieter-Jan Lindt
8. **Boury** (Roeselare), Chef Tim Boury
9. **L'Air des Sens** (Brakel), Chef Laurence en Jonas Haegeman
10. **Zilte** (Antwerpen), Chef Viki Geunes

Chef Michaël Vrijmoed: "Het is mijn passie om onze klanten de wereld van het smaakvolle en creatieve vegetarisme te laten verkennen. Gerechten maken op basis van groenten is dus altijd al een groot deel van onze filosofie geweest. Ik ben verheugd dat de mondiale belangstelling voor de plantaardige keuken de tien afgelopen jaren enorm gegroeid is zodat iedereen weet dat dit wel degelijke de toekomst is."



We're Smart Top tien van beste groenterestaurants in Nederland, beloond met vijf radijnen:

1. **De Nieuwe Winkel** (Nijmegen), Chef Emile van der Staak
2. **Flore** (Amsterdam), Chef Bas van Kranen
3. **De Librije** (Zwolle), Chef Jonnie Boer
4. **Bolenius** (Amsterdam), Chef Luc Kusters
5. **Triptyque** (Wateringen), Chef Miven Kunz
6. **Spectrum** (Amsterdam), Chef Sidney Schutte
7. **Brut172** (Reijmerstok), Chef Hans van Wolde
8. **Choux** (Amsterdam), Chef Merijn van Berlo
9. **De Treesswijkhoeve** (Waalre), Chef Dick Middelweerd
10. **Bøg** (Den Haag), Chef Peter Norre Sørensen

