



We're Smart

Awards Show

2024

We're Smart® 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. In de jaarlijkse culinair-gastronomische gids We're Smart Green Guide vind je de beste groenterestaurants ter wereld, gerangschikt van een tot vijf Radijnen. De We're Smart Awards belonen elk jaar de beste groenterestaurants- en organisaties. En in de We're Smart Academy delen de beste groenten chefs ter wereld hun kennis met iedereen die interesse heeft in gezonde en ecologische voeding. Zo draagt We're Smart® zijn steentje bij voor een gezonde, duurzame en ecologische wereld. We're Smart® werd door de Belgische overheid geselecteerd als een van de officiële SDG-Voices, de ambassadeurs voor de Duurzame Ontwikkelingsdoelen van de Verenigde Naties.



We're Smart Awards 2024 uitgereikt in Valencia (Spanje)

Het Gentse restaurant Vrijmoed behoudt zijn vierde plek in de wereldtop van beste groenterestaurants. El Invernadero uit Spanje wordt de nieuwe nummer één van de wereld. En restaurant Souvenir ontvangt de Discovery Award België. Dat maakte We're Smart, de onbetwiste referentie in de culinaire wereld van groenten en fruit, bekend tijdens de jaarlijkse We're Smart Awards voor beste groenterestaurants. De prijsuitreiking ging dit jaar door in Valencia, de Groene Europese Hoofdstad van 2024. Ook de nieuwe Green Guide, met meer dan 1.300 van de beste groenterestaurants in de wereld, werd er onthuld.

Er prijken maar liefst zestien Belgische groenterestaurants in de prestigieuze Top honderd van de Green Guide, de toonaangevende culinaire gids die de beste groenterestaurants ter wereld recenseert met één tot vijf radijnen. Restaurant

Vrijmoed (Gent) staat op de vierde plaats en is daarmee het beste Belgische groenterestaurant. Humus x Hortense (Brussel) staat op een mooie negende plaats.

Restaurant El Invernadero (Spanje) nummer één van de wereld

Het Spaanse restaurant El Invernadero van Chef Rodrigo de la Calle is door We're Smart uitgeroepen tot het Beste Groenterestaurant van de Wereld. Rodrigo de la Calle is een van de meest invloedrijke chefs in de plantaardige gastronomie. Hij transformeert alledaagse groenten in verfijnde gerechten met complexe smaken en texturen. Zijn keuken legt een sterke nadruk op duurzaamheid: hij werkt met seizoensgebonden producten en lokale leveranciers, en strijdt tegen voedselverspilling. Smaak en plezier staan centraal in zijn gerechten. Hij weet hoe hij de natuurlijke zoetheid en andere smaken van groenten naar voren kan brengen en beheerst een breed scala aan kooktechnieken.





TOP 10 Best Vegetables Restaurants

1. EL INVERNADERO – Spanje
2. CENTRAL – Peru
3. PIAZZA DUOMO – Italië
4. VRIJMOED – België
5. FLORE – Nederland
6. RICARD CAMARENA – Spanje
7. L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE – Frankrijk
8. GERANIUM – Denemarken
9. HUMUS x HORTENSE – België
10. VILLA AIDA – Japan

Discovery Awards Winners

1. SOUVENIR – België
2. LA MIRANDE – Frankrijk
3. LIMANÁ – Peru
4. SILBERSTREIF – Duitsland
5. DE TUINKAMER IN PRIONA – Nederland
6. IL MIRTO – Italië
7. FLORILÈGE – Japan
8. FABRIK – Verenigde Staten
9. LUCIOLE – Zwitserland
10. PLATES – Groot-Brittannië
11. FIERRO – Spanje
12. VEVE – Denemarken



Chef Emile Van der Staak van het Nederlandse restaurant De Nieuwe Winkel, krijgt na twee opeenvolgende nummer één-bekroningen de titel van 'untouchable'. Hij vervoegt daarmee Chefs Xavier Pellicer (Healthy Kitchen, Spanje) en René Mathieu (La Distillerie, Luxemburg) als We're Smart ambassadeurs.

Begoña Rodrigo is Vrouwelijke Lady Chef of the World

Begoña Rodrigo van restaurant La Salita in Valencia, Vijfradizjzenchef en nummer 11 in de We're Smart Top 100, kaapt dit jaar de prijs van de We're Smart Lady Chef of the World weg. "Door vrouwelijke topchefs als rolmodellen naar voren te schuiven, willen we het genderonevenwicht wegwerken, en vrouwelijk talent aanmoedigen om de stap te nemen naar de groentekeuken", licht Frank Fol, oprichter van We're Smart, toe. "Begoña Rodrigo ontvangt de Lady Chef Award om haar innovatieve benadering van groentegerechten. Ze heeft een unieke manier om de smaken en texturen van groenten naar voren te brengen, waardoor ze niet alleen gezond, maar ook bijzonder smaakvol zijn. Ze heeft zelfs haar eigen selectie van plantaardige charcuterie ontwikkeld, wat haar een pionier maakt op dit gebied. Rodrigo's keuken is bovendien sterk gericht op duurzaamheid."

Gloednieuwe We're Smart Green Guide met meer dan 1.300 groenterestaurants in heel de wereld

Frank Fol, De Groentechef® en oprichter van We're Smart, onthulde in Valencia, de Groene Hoofdstad van Europa, eveneens de gloednieuwe We're Smart Green Guide 2024. De online gids is een culinaire leidraad die zo'n 1.300 restaurants in 51 landen wereldwijd recenseert. Restaurants worden beoordeeld met 1 tot 5 radijzen, afhankelijk van het creatief en duurzaam gebruik van groenten en fruit in hun gerechten. De radijzenrestaurants worden beschouwd als echte pioniers en een inspiratiebron op het gebied van plantaardige gastronomie. Elk jaar ontwikkelt We're Smart een nieuwe Green Guide waarin de beste groenterestaurants ter wereld een plek krijgen.

Valencia, Groene Hoofdstad van Europa 2024, schaart zich achter We're Smart beweging

De Spaanse stad Valencia is in 2024 de Groene Hoofdstad van Europa. De stad is omgeven door uitgestrekte boomgaarden met lokale schatten zoals de Perelló-tomaat, garrofón-bonen en mispels, en het natuurpark Albufera, bekend als de geboorteplaats van de regionale rijstsoorten. De Huerta de Valencia biedt er een vruchtbaar gebied van maar liefst 120 km² groenten- en fruitteelt, een rijke bron aan verse producten die de culinaire cultuur van de stad versterken. *María José Catalá, burgemeester van Valencia: "Valencia is niet alleen sterk toegewijd aan culinair talent, maar ook aan een groenere en gezondere toekomst. De stad toont vandaag meer dan ooit haar vermogen om vooruit te kijken, uitdagingen aan te gaan met dezelfde*





Begoña Rodrigo



Bas van Kranen



Michaël Vrijmoed

vastberadenheid waarmee ze doorheen haar geschiedenis zorgde voor haar tuinen en omgeving. We zijn als Europese Groene Hoofdstad 2024 vereerd om de We're Smart-awards te mogen hosten. Dit evenement viert het beste van de plantaardige keuken en duurzame praktijken. En dat weerspiegelt de unieke identiteit van onze levendige, mediterrane stad als duurzame en culinaire bestemming." Frank Fol, De Groentechef® en oprichter van We're Smart: "Valencia herbergt een ongekende overvloed aan groenten en fruit. En omdat de stad dit jaar de Europese Groene Hoofdstad is, zijn we meer dan ooit op één lijn met wat we willen bereiken: het promoten van een gezondere, meer plantaardige levensstijl."

Er prijken maar liefst vijftien Nederlandse groenterestaurants in de prestigieuze Top honderd van de Green Guide, de toonaangevende culinaire gids die de beste groenterestaurants ter wereld recenseert met één tot vijf radijnen. Vijfradijnenrestaurant Flore (Amsterdam) van Chef Bas van Kranen is met een vijfde plaats het beste Nederlandse groenterestaurant. Restaurant De Librije (Zwolle) staat op een mooie twaalfde plaats.



Emile van der Staak



Nicolas Decloedt en Caroline Baerten