

STRRN

MAGAZINE



Coverstory: 'Botanische rebel'

Met Emile van der Staak, De Nieuwe Winkel** Nijmegen

We're Smart World

Visionair Frank Fol: 'Deze groentegastronomie revolutie is nog maar het begin.'

Revolutie in de keuken: 10 jaar Dutch Cuisine

Een begrip in de Nederlandse horeca

Column van de chef - Groen, Groener, Groenst

Door chef-kok Luc Kusters, restaurant Bolenius*, Amsterdam

Even voorstellen

Maak kennis met de nieuwe generatie Groene Michelin sterrenchefs

NEE GROEN

ALLES OVER DE CULINAIRE TOP VAN NEDERLAND

VISIONAIR ACHTER WE'RE SMART WORLD: FRANK FOL

In een wereld waar duurzaamheid en gezondheid steeds centraler staan, is Frank Fol een naam die niet meer weg te denken is. Als oprichter van We're Smart World heeft hij een beweging in gang gezet die de culinaire wereld een nieuw perspectief biedt: groenterijk koken als de norm, niet als de uitzondering. Met zijn innovatieve kijk op gastronomie en zijn niet-aflattende passie voor groenten heeft hij chefs, restauranteurs en consumenten geïnspireerd om anders te denken over wat er op hun bord ligt.

Frank Fol, ook wel bekend als 'De Groentekok', had al vroeg door dat groenten de sleutel zijn tot een gezonde en duurzame toekomst. Waar velen dachten dat gastronomie draait om vlees en vis, bewees hij dat groenten minstens zo veelzijdig, smaakvol en verfijnd kunnen zijn.

Zijn culinaire visie leidde in 2018 tot de oprichting van We're Smart World, een internationaal platform in ruim 50 landen over de wereld, dat de beste groenterestaurants ter wereld erkent en promoot.

Groene Gids voor de Gastronomie

In de jaarlijkse We're Smart Green Guide staan de meest toonaangevende restaurants die uitblinken in groentecreativiteit, in de schijnwerpers. De gids rangschikt de beste 'groentechefs' op basis van hun inzet voor duurzaamheid, innovatie en de kwaliteit van hun plantaardige gerechten.

Radisjes

Een uniek aspect van We're Smart World is het waarderingssysteem met radisjes. Restaurants worden beoordeeld en zij ontvangen één tot vijf radisjes als erkenning voor hun prestaties. Een restaurant met één radis is een veelbelovende starter in groentegastronomie, terwijl vijf radisjes worden toegekend aan de absolute pioniers die groenten op een ongeëvenaard niveau naar voren brengen. Deze laatste behoren dan ook tot de absolute wereldtop op het gebied van groenterijke gastronomie. Dit systeem helpt niet alleen consumenten bij het kiezen van innovatieve groenterestaurants, maar motiveert ook chefs wereldwijd om groenten steeds creatiever en duurzamer te verwerken in hun menu's.

Frank: 'Maar We're Smart World is meer dan een gids. Het is een beweging, een platform dat chefs, ondernemers en consumenten samenbrengt om te werken aan een gezonder en duurzamer voedselsysteem. Met initiatieven als We're Smart Academy en samenwerkingen met topchefs en bedrijven, blijven wij de grenzen verleggen en groentegastronomie op de kaart zetten.'

Met de groeiende aandacht voor duurzaamheid, gezondheid en klimaatverandering lijkt de missie van We're Smart World relevanter dan ooit. Frank: 'We blijven onverminderd werken aan nieuwe initiatieven en samenwerkingen om de wereld groener en gezonder te maken. Onze visie is duidelijk: een toekomst waarin groenten de hoofdrol spelen, niet alleen op ons bord, maar in het hele voedselsysteem.'

Frank Fol heeft met We're Smart World een gastronomische revolutie ontketend. En als het aan hem ligt, is dit nog maar het begin.



WE'RE SMART WORLD: BESTE GROENTE- RESTAURANTS 2024



Nederlandse restaurants in de top-100

Deze Nederlandse restaurants zijn opgenomen in de top-100 met 5 radijsjes

- Flore**, Amsterdam (5)
- De Librije***, Zwolle (12)
- Bolenius*, Amsterdam (18)
- Triptyque*, Wateringen (24)
- De Tuinkamer, Schuinesloot (46)
- Brut172, ** Reijmerstok (48)
- Choux, Amsterdam (53)
- Spectrum**, Amsterdam (58)
- De Treeswijkhoeve**, Waalre (64)
- Basiliek*, Harderwijk (69)
- Het Kook Atelier, Oosterend, Texel (77)
- Pollevie, Den Bosch (81)
- De Kas*, Amsterdam (85)
- RIJKS*, Amsterdam (88)
- One*, Roermond (91)

Tijdens een prestigieuze live-show in het Spaanse Valencia zijn in december vorig jaar de prijzen voor de beste groenterestaurants van de wereld bekendgemaakt. Nederland is met vijftien restaurants in de top 100 bijzonder goed vertegenwoordigd in de lijst voor 2024.

El Invernadero* in Madrid is uitgeroepen tot het beste groenterestaurant ter wereld. De afgelopen twee edities ging die titel naar De Nieuwe Winkel** in Nijmegen met chef-kok Emile van der Staak.

'Untouchable' chefs

Restaurants die twee keer de eerste plaats hebben behaald worden niet meer opgenomen in de Top-100 van de We're Smart Green Guide, maar krijgen het predicaat 'Untouchable'. Een 'Untouchable' chef behoort tot de buitencategorie en krijgt een plaats in de eregalerij en is daarmee een voorbeeld voor alle chefs en groenteliefhebbers in de wereld. Zo nu ook de Nederlandse topchef Emile van der Staak van De Nieuwe Winkel in Nijmegen.

We're Smart World Awards, Valencia december 2024


GREEN GUIDE
we're smart



Bekijk hier de
Top 100 Beste
Groenterestaurants
2024



STRYV 57