



## We're Smart®

### De grenzeloze innovatie van de groentekeuken

Frank Fol – internationaal bekend als The Vegetables Chef – is pionier op het gebied van groente en duurzaamheid in de gastronomie. Met zijn Denk Groenten! Denk Fruit!® filosofie zette hij al in de jaren tachtig de plantaardige keuken op de kaart. Zijn organisatie We're Smart®, actief in 52 landen, rangschikt restaurants op basis van hun duurzaamheid en creativiteit met groentegerechten. Met zo'n 1500 restaurants en een groeiende internationale invloed is We're Smart® uitgegroeid tot een beweging die chefs en gasten aanspoort om voor groen te gaan.

#### UW CARRIÈRE BEGON AL VROEG MET EEN DUIDELIJKE VISIE. HOE ZAG DIE START ERUIT?

"In 1980 begon ik mijn eigen restaurant, Sire Pynnock, en vanaf dag één besloot ik groenten in de hoofdrol te zetten. Op mijn menukaart stond zelfs letterlijk: Frank Fol en zijn keuken met groenten. Voor veel mensen was dat verwarrend; ze dachten dat we volledig vegetarisch of vegan waren. Dat waren we niet, maar we hadden wél een plantaardig menu, omdat mijn visie vertrok vanuit het koken met groenten. Zo ontstond mijn Denk Groenten! Denk Fruit!® filosofie: we vertrekken vanuit de groente of fruit en bouwen het gerecht eromheen. Daardoor kon je ook makkelijker volledig pure plant koken. In die tijd – jaren tachtig, negentig – was vegetarisch uit eten gaan vaak een teleurstellende ervaring. Bij ons was dat anders. Vegetariërs waren laaiend enthousiast en soms keken de andere gasten zelfs jaloers naar het groentemenu. Dat was de omgekeerde wereld, en zo bouwden we een reputatie op. In de jaren negentig werd ik nationaal bekend dankzij de tv-serie MondFol. Zo ontstond ook mijn bijnaam: De Groentekok. Later werd dat internationaal The Vegetables Chef. In 2005 verkocht ik mijn restaurant en besloot ik me volledig te richten op de promotie en consultancy rond groenten."

#### WAT WAS DE AANLEIDING OM GROENTEN EEN GLANSROL TE GEVEN?

"Mijn inspiratie kwam eigenlijk uit twee richtingen. Ten eerste: Thailand. Ik werkte voor een driesterrenrestaurant in Brussel en reisde mee naar Thailand. In de Thaise keuken zag ik hoe je met groenten als hoofdingrediënt kunt koken en er verrassend lichte, kruidige en aromatische gerechten van kunt maken. Dat stond in schril contrast met hoe wij groenten vaak als randversiering zagen. Ik vond dat we dat moesten omdraaien. Ten tweede werd ik geïnspireerd door Michel Bras, een Franse chef die net als ik een groenterestaurant had en zijn eigen weg koos. Hij moest onder druk stoppen met zijn groentemenu – zijn restaurant was gevestigd in een vleesregio –, maar zijn zoon Sebastien herstartte het restaurant later met succes. Dat bevestigde voor mij dat er potentieel zat in deze manier van koken."

#### WANNEER BESLOOT U DAT HET TIJD WAS OM EEN GIDS OP TE RICHTEN?

"In 2008 merkte ik dat de transitie naar meer plantaardige gerechten te traag ging. Ik dacht: hoe versnellen we dit? In mijn eentje maak ik te weinig impact. Ik moest andere chefs erbij betrekken, het liefst wereldwijd. Daarom richtte ik de wedstrijd Beste Groenterestaurant Benelux op. Na enkele jaren hadden we zo'n vijftig restaurants die groenten prominenter op de kaart zetten. Maar het grote publiek kreeg de boodschap nog steeds niet echt mee. Toen besepte ik: we moeten een gids maken. Een gids die consumenten laat zien wáár je kunt eten volgens deze groene visie. Zo ontstond er



eerst een samenwerking met Gault&Millau en later, in 2017, de oprichting van de We're Smart® Green Guide en We're Smart® WORLD.

#### WAT MAAKT DEZE GIDS ANDERS?

"We're Smart® Green Guide is niet alleen een gids; we zijn een beweging. We proberen chefs te motiveren en zijn heel transparant in wát je moet doen om één tot vijf Radijzen te verdienen. Die regels vind je op onze website. Zelfs onze inspecteurs staan online vermeld. Geen mystery-guests dus. Een restaurant kan ons uitnodigen, maar inspecteurs blijven onafhankelijk. Soms ontdekken we tijdens een bezoek dat een 'groentemenu' toch vol boter, kaas of room zit. Dan gaan we in gesprek met de chef en geven we tips. Cultuur speelt natuurlijk ook een rol. In Frankrijk bijvoorbeeld





zijn boter en room niet weg te denken uit de traditionele keuken. Pure plant koken vergt toch een heel andere denken en werkwijze dan traditioneel opgeleide chefs gewend zijn. We zeggen niet dat deze chefs plots volledig vegan moeten koken, maar we willen dat ze beseffen dat ze een deel van hun potentiële gasten uitsluiten wanneer er kaas, boter of room in hun groentemenu zit. Vaak zien we daarna verrassend snel verandering. Dat soort gesprekken voeren we vaak. Tijdens deze bezoeken controleren we wat we kunnen controleren: percentage groenten op het bord, creativiteit, seizoensgebonden producten en eventueel lokale herkomst. Dingen als afvalbeleid, regenwateropvang of duurzaam interieur kunnen we niet verifiëren en dus tellen ze niet mee in de Radijzen. Maar we moedigen de chefs wel aan om naar het totaalplaatje te kijken.”

#### INMIDDELS IS WE'RE SMART UITGEGROEID TOT EEN WERELD-WIJD ERKENDE GIDS. EN DAN ZIJN ER OOK NOG DE AWARDS?

“We zijn nu actief in 52 landen en hebben 1500 restaurants in de gids. De grootste landen zijn Italië, Japan, Frankrijk, Nederland en België. Het Verenigd Koninkrijk groeit enorm, net als Peru, Spanje en Duitsland. Omdat we willen dat de groene keuken meer aandacht krijgt, reiken we elk jaar awards uit. Daaraan zien we ook hoe snel restaurants evolueren. Inmiddels hebben maar liefst 138 restaurants vijf Radijzen, met als gevolg dat onze top 100 enkel uit restaurants met vijf Radijzen bestaat. Wanneer een restaurant twee keer verkozen wordt als Groenterestaurant van het Jaar, wordt de chef een We're Smart Untouchable. Het restaurant wordt

daarna uit de top 100 gehaald en de chef wordt een internationale ambassadeur van We're Smart®. Zo houden we dynamiek in de ranking en zetten we onze topchefs, onder anderen Emile van der Staak en René Mathieu, in als boegbeelden. Sinds dit jaar maken we ook onderscheid tussen restaurants met een plantaardig menu én restaurants die volledig en alleen pure plant zijn. Die laatste groep krijgt groene Radijzen uitgereikt, ook weer van één tot en met vijf. Ongeveer vijftig restaurants zijn volledig plantaardig.”

#### WIE ZIJN DE WINNAARS VAN DIT JAAR?

“Op 11 november vond de awardceremonie plaats in Londen. De nummer één dit jaar is Rodrigo de la Calle van restaurant El Invernadero uit Madrid. Bij hem uit eten gaan is een belevenis. Hij blijft zich voortdurend heruitvinden. Elk gerecht wordt vergezeld door een zelfgemaakte drank die speciaal voor dat gerecht gemaakt is. Dat totaalplaatje is de reden dat hij op nummer één staat. Rodrigo werkt nauw samen met lokale leveranciers, vaak ook uit zijn eigen netwerk. Zijn vader is zelfs een van zijn groentetelers. Rodrigo's carrière is indrukwekkend: zijn eerste twee restaurants gingen failliet, maar hij bleef volhouden – en kijk waar hij nu staat.

In 2024 stond hij al op nummer één, en nu opnieuw. De erkenning komt na jaren hard werken. Voor de Lady Chef of the Year hadden we sterke kandidaten: uit België Arrabelle Meirlaen en Laurence Haegeman, uit Peru Pia Léon, uit Frankrijk Justine Viano en uit Nederland Savannah Hagendijk. Allemaal chefs met enorm potentieel. We kozen uiteindelijk voor Chantelle Nicholson uit het Verenigd Koninkrijk. Ze runt restaurant Apricity in Londen. Chantelle komt oorspronkelijk uit Nieuw-Zeeland en haar gerechten zijn puur, rijk van smaak en ongelooflijk doordacht. Elke keer dat ik bij haar heb gegeten, kom ik als een gelukkig mens weer buiten.”

#### HOE KIJKT U NAAR DE TOEKOMST?

“Zeer positief. We leven in een tijd waarin transparantie belangrijk is. Mensen willen weten wat ze eten, waar het vandaan komt en welke visie erachter zit. Vroeger kon je als autoriteit bepalen wat goed was, maar vandaag de dag nemen mensen daar geen genoegen meer mee. We zijn kritischer, en dat is goed. Een misvatting is dat het doel van We're Smart® is om iedereen vegan te maken. Dat is niet zo; ons doel is dat de wereld méér groenten eet. Als we collectief dat percentage verhogen, daalt onze ecologische voetafdruk enorm, volgens de wetenschap zelfs tot 25 procent. Ik zie dat horeca, catering, hospitality en retail dit allemaal beginnen te omarmen. Het is de tijdsgeest – en wie niet daarin meegaat, wordt simpelweg voorbijgestreefd.”

#### IS DE GROENTEKEUKEN OOIUITONTWIKKELD?

“De groentekeuken vind ik de mooiste keuken die er is. Niet alleen omdat je met zo'n enorme variatie aan ingrediënten werkt – groenten, fruit, kruiden, specerijen, zaden, noten,



Rodrigo de la Calle



Chantelle Nicholson



Frank Fol

granen en bloemen –, maar vooral omdat je er 67 culinaire technieken op kunt toepassen. Van fermenteren, drogen en pekelen tot stomen, grillen, konfijten of vriesdrogen: elke techniek laat nieuwe smaken, structuren en aroma's ontstaan. Ik zie hoe chefs vandaag de dag alles uit de plant halen, van wortel tot blad, van steel tot zaden, en daarmee een breed spectrum aan creativiteit ontwikkelen dat in veel traditionele keukens nauwelijks wordt benut. Voor mij is de groentekeuken daardoor niet alleen vooruitstrevend, maar ook grenzeloos innovatief. Een keuken die steeds opnieuw verrast en blijft evolueren.”

#### CONTACTGEGEVENS

[www.weresmartworld.com](http://www.weresmartworld.com)

Tekst: Evelien de Raaff | Fotografie: We're Smart®