

Dinsdag 3 oktober: 14.45-15.45

MICHAËL VRIJMOED

Vrijmoed, Gent

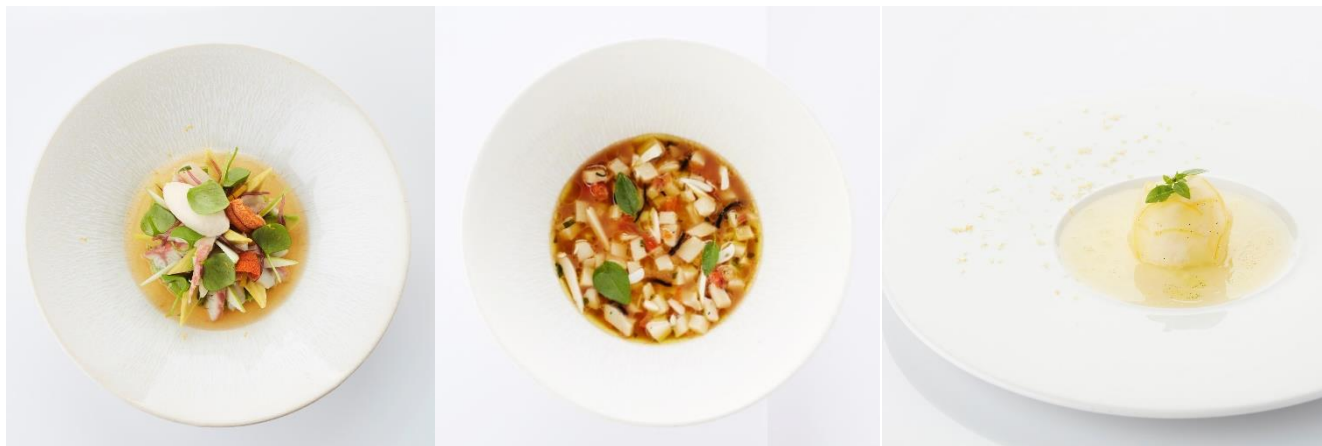
X

THIJS MELIEFSTE

Meliefste, Wolphaartsdijk – NL

**MICHAËL VRIJMOED**

Michaël Vrijmoed kan worden omschreven als een kok uit de nieuwe generatie die werd gevormd door zijn vroegere leermeesters waaronder Guy Van Cauteren - t'Laurierblad, Peter Goossens - Hof Van Cleve,.... In zijn restaurant gelegen in het hart van Gent brengt hij een hedendaagse keuken die barst van dynamiek, eigen signatuur en eerlijke smaken.



8 maanden na opening maart 2013 werd het restaurant reeds bekroond met een Michelinster, in 2014 bekoonde Gault&Millau het restaurant met de titel "jonge topchef van Vlaanderen" en het restaurant mag in 2016-2017 de titel dragen "beste veggie menu BeNeLux" Gault Millau EN de titel "dessert van het jaar 2017" Michaël is een gemoedelijke én dynamische chef die in zijn jonge carrière meermaals de kans kreeg om de successtijl van enkele groten in de culinaire wereld te aanschouwen. Hij wist daaruit het beste mee te nemen: met een grote kennis in het achterhoofd verder denken dat het voorspelbare. Hij houdt van frisse en lichte smaken met respect voor de basis. Hij noemt het: de Belgische keuken met nieuwe ogen bekeken. Voor hem begint het verhaal aan de hotelschool in Koksijde waar hij vanuit de drang 'iets met de handen te doen' belandte in de specialiteit chocolatier-pâtissier. Na zijn studie belandte hij gedurende een seizoen in Louis 15 in Monaco, een mediterrane omgeving die hem de eerste lessen in discipline bijbrengt. Omschrijvingen langs Devon en Gavere leidden hem uiteindelijk naar Guy Van Cauteren. Michaël leert er de ingrediënten en werkwijze gevoelsmatig te benaderen, zonder weegschaal maar met grote korf aan kennis. Drie jaar later staat hij op de stoep van de keuken van het Hof Van Cleve en wordt er onmiddellijk souschef. Opnieuw gaat een deur open. Waar hij aanvankelijk opnieuw in de strenge leer van de basiselementen belandte, de kennis en de drill, aanschouwt hij al gauw de onuitputtelijke zoektocht naar nieuwe producten en telkens opnieuw de keuze voor het allerbeste.

