

KLAAR VOOR MICHELIN?

# RIJZENDE STERREN

Op 29 maart is het zo ver: de uitreiking van de Michelinsterren in het DeLaMar Theater in Amsterdam (de gids verschijnt dit jaar alleen digitaal). We vragen vier experts naar hun verwachtingen.



Jaimie van Heije.

## ▲ JAIMIE VAN HEIJE IN OUDERKERK AAN DE AMSTEL

Kees Bruins, hoofdredacteur van STRRN Magazine noemt restaurant Jaimie van Heije 'absoluut sterwaardig'. "De gerechten van Jaimie zijn bijzondere combinaties van smaken en structuren met Aziatisch invloeden. De gerechten zijn gemaakt van eerlijke, vaak lokale producten van uitstekende kwaliteit. Ieder gerecht is een compositie op zich en wordt op prachtig servies geserveerd." Volgens Bruins staat Nederland nu echt op de culinaire wereldkaart. "Dat is het gevolg van de positieve ontwikkelingen in de afgelopen twintig jaar. Er is daarom zeker ruimte voor meer twee- of Rob Rotgerssdriesterrenrestaurants in ons land. Ik verwacht dat terug te zien in de beoordelingen van Michelin voor 2021."



Foto's Specialpixels



## ▲▶ SMINK IN WOLVEGA

Volgens horecaschrijver en -adviseur Astrid Schreuders is er op dit moment veel (jong) kooktalent dat voor een ster in aanmerking komt. "Mijn nominatielijst is dit jaar dan ook langer dan anders. Helaas gooit corona roet in het eten en heeft Michelin minder gelegenheid gehad om restaurants te inspecteren." Volgens Schreuders is Smink in Wolvega, dat in 2018 opende, een kanshebber. "De creatieve Jan Smink combineert innovatie en lef met de liefde voor Friese producten. Hij gebruikt klassieke kooktechnieken én de 3D-voedselprinter voor in het oog springende accenten. Het resultaat is onderscheidend en superlekker eten op hoog niveau."



Jan Smink.



Foto's Rob Rotgers



## ◀▼ MELIEFSTE IN WOLPHAARTSDIJK

De Belgische Flip Dejaeghere reist de culinaire wereld over onder de naam Flip World Foodie en legt alles vast voor zijn social media-accounts. Hij is inmiddels een graag gezien gast in het fine dining-segment. Als het aan hem ligt krijgt in elk geval restaurant Meliefste een eerste ster. "Thijs Meliefste heeft de liefde voor Zeeuwse producten hoog in het vaandel staan en vergeet de lokale visser en boer niet. Hij tovert met zijn team zeer smaakvolle gerechtjes op creatieve wijze uit zijn keuken. Hij is inmiddels een vaste waarde geworden in het Nederlandse culinaire landschap. Tijd om die passie gewaardeerd te zien met een sterretje!"



Thijs Meliefste.



Ollie Schuiling.



## ◀▲ KASTEEL HEEMSTEDE IN HOUTEN

Topchef Jacob Jan Boerma: "Het is een lastig jaar voor Michelin om restaurants te bezoeken. Toch hoop ik dat ze weer met gave, onverwachte nieuwe sterren komen om te laten zien dat onze chefs blijven vechten in een zeer gecompliceerde tijd." Wat verwacht Boerma? "Ik hoop dat Kasteel Heemstede een ster krijgt. Chef Ollie Schuiling, die bij mij in De Leest\*\*\* werkte, is zó gepassioneerd en heeft veel aandacht besteed aan de opbouw van zijn carrière. In zijn gerechten vind je de creativiteit van Thomas Bühner (La Vie\*\*\*, Duitsland), de eenvoud van Andreas Caminada (Schloss Schauenstein\*\*\*, Zwitserland) en mijn kenmerkende zuren. En tóch heeft hij een eigen stijl." Schuiling nam Kasteel Heemstede in 2019 over met Frans de Boer, oprichter van adviesbureau Bisnez.