Belgische topchefs gevierd in Londen: Vrijmoed en Humus x Hortense in top tien van beste groenterestaurants ter wereld - Discovery Award voor Entropy

news.manley.eu/belgische-topchefs-gevierd-in-londen-vrijmoed-en-humus-x-hortense-in-top-tien-van-beste-groenterestaurants-ter-wereld-discovery-award-voor-entropy

11 november 2025

Chantelle Nicholson (UK) uitgeroepen tot Lady Chef Of The Year tijdens We’re Smart Awards in Londen. Spaans restaurant El Invernadero blijft nummer één

- *Restaurant El Invernadero (Madrid) is voor het tweede jaar op rij het Beste Groenterestaurant ter Wereld*
- *Restaurant Vrijmoed (Gent) van Chef Michaël Vrijmoed noteert vijfde plaats in de We’re Smart Top 10*
- *Humus x Hortense (Brussel) staat op tiende plaats in de wereldranking*
- *Restaurant Entropy (Brussel) van Chef Elliott Van de Velde wint de Belgische Discovery Award*
- *Chef Chantelle Nicholson (Londen) wordt Lady Pure Plant Chef of the Year 2025*

Londen, 11 november – Het Gentse restaurant Vrijmoed noteert een vijfde toppositie op de wereldwijde ranglijst van beste groenterestaurants. Ook Humus x Hortense uit Brussel bevestigt als tiende zijn positie als plantaardige pionier. Dat werd bekendgemaakt tijdens de We’re Smart Awards 2025 in Londen. De jaarlijkse awards

vieren topchefs die groenten en fruit centraal stellen in hun keuken. De titel van Beste Groenterestaurant ter Wereld gaat voor het tweede jaar op rij naar het Spaanse El Invernadero in Madrid. Tijdens de ceremonie, op het podium van het Londense QEII Centre, werd ook de We're Smart Green Guide 2025 gelanceerd en de nieuwe Lady Chef Of The Year bekendgemaakt.

Belgische excellentie: twee restaurants in de TOP 10, nieuw talent ontdekt en een sterke stijger

Het Belgische blok in de *Pure Plant* gastronomie bewijst dat België een belangrijke rol speelt in pure plant gastronomy: Vrijmoed in Gent, onder leiding van Michaël Vrijmoed, staat op de vijfde plaats en is daarmee het beste Belgische groenterestaurant, terwijl Humus x Hortense in Brussel, van Nicolas Decloedt en Caroline Baerten, de Top 10 afsluit.

> Frank Fol, De Groentekok® en oprichter van We're Smart World: *"Wanneer groenten in de handen komen van een chef die in een van de beste restaurants van het land gewerkt heeft, dan gebeuren er prachtige dingen. Michaël Vrijmoed en zijn team verrassen ons keer op keer. Met zijn groentemenu illustreerde hij de onbegrensde creatieve mogelijkheden en combinaties van groenten, en zijn constante excellentie wordt beloond. De toppositie in de wereldwijde Top 10is dan ook volkomen terecht. Beste kenners: dit is een van de beste groenterestaurants ter wereld, zet het op jullie bucket list!"*

Nicolas Decloedt en Caroline Baerten van Humus & Hortense staan tiende op de ranglijst van beste groentenrestaurants ter wereld

De jury spotte bovendien nieuw Belgisch talent: restaurant Entropy van Chef Elliott Van de Velde werd bekroond met de Discovery Award, een onderscheiding voor inspirerende *gamechangers* die het We're Smart-credo ‘Denk Groenten! Denk Fruit!’ belichamen.

Entropy ontvangt ook de felbegeerde 5 Radijzen-status, de hoogste erkenning in de We’re Smart Green Guide. Die gids beoordeelt restaurants met één tot vijf Radijzen, afhankelijk van hun creativiteit met groenten en fruit en het percentage plantaardige ingrediënten dat wordt gebruikt.

België telt in totaal 19 restaurants met vijf Radijzen. Ook restaurant Patrick Devos (Brugge) kreeg in de Green Guide een eervolle vermelding als een van de grootste stijgers in de Top 100 en gaat van plaats 95 naar 55.

El Invernadero: twee jaar op rij de wereldtop

De nummer 1 van de wereld komt uit Spanje. Chef Rodrigo de la Calle van El Invernadero, in Madrid, is voor het tweede jaar op rij door We’re Smart bekroond tot Beste Groenterestaurant ter Wereld.

> Frank Fol: *"Chef Rodrigo de la Calle is een culinair fenomeen. Wij zijn ervan overtuigd dat zijn 100 % Pure Plant creaties wereldwijd aandacht mogen krijgen. Zijn gerechten en combinaties zijn niet alleen puur en smaaktechnisch perfect, maar ook de zorgvuldig aangepaste pairing zorgt voor een uitzonderlijk hoogstaand moment. Deze pairing is uniek: voor elk gerecht maakt hij eigen dranken met bijvoorbeeld kefir of kombucha. Meestal volledig alcoholvrij, maar soms ook met een beetje wijn erin verwerkt. De keuken van El Invernadero geeft blijk van een voortdurende ontwikkeling en global leadership in de gastronomie, vandaar de bevestiging van zijn nummer 1-positie voor het tweede jaar op rij."*

De drie ambassadeurs van de *Pure Plant* filosofie — Xavier Pellicer (Spanje), René Mathieu (Luxemburg) en Emile van der Staak (Nederland) — behouden hun levenslange titel van Untouchable. Dit is de hoogste erkenning die een chef kan bereiken binnen We're Smart World en wordt toegekend aan zij die hun restaurant twee opeenvolgende jaren op de nummer 1 heeft gestaan. Met de bevestiging van zijn tweede jaar zal Rodrigo de la Calle van El Invernadero volgend jaar bij dit selecte gezelschap horen.

René Mathieu, Emile van der Staak en Xavier Pellicer behouden hun levenslange titel van Untouchable

Lady Chef of the Year 2025: Britse pionier Chantelle Nicholson

De titel van We’re Smart Pure Plant Lady Chef of The Year is dit jaar toegekend aan chef Chantelle Nicholson van Apricity in Londen. Nicholson, oorspronkelijk uit Nieuw-Zeeland, wordt erkend voor haar inzet voor planeetbewuste gastronomie en haar ernstig pleidooi regeneratieve en ecologisch verantwoorde horeca. Deze prijs wil vrouwelijke rolmodellen in de groentekeuken naar voor schuiven en zo bijdragen aan het verminderen van het genderonevenwicht in de gastronomie.

We’re Smart Green Guide 2025: grote dynamiek en Groene Radijzen

De We’re Smart Green Guide 2025 is de toonaangevende culinaire gids die restaurants beoordeelt op hun creatief en duurzaam gebruik van groenten en fruit. De gids recenseert in totaal 1.500 restaurants in 52 landen wereldwijd. Restaurants worden beoordeeld met één tot vijf Radijzen. Eén Radijs duidt op sterk begin, terwijl vijf Radijzen de absolute wereldtop vertegenwoordigen.

Restaurants die alleen 100% Pure Plant gerechten aanbieden, worden in de hernieuwde gids gemarkeerd met **Groene Radijzen**. In totaal krijgen 48 restaurants, waaronder het Belgische **Humus x Hortense en Amaranth,** dit label, dat werd geïntroduceerd om het toenemende aantal mensen dat volledig plantaardig eet, toe te laten sneller een keuze te maken.

De dynamiek in de gids is groot: dit jaar zijn 191 nieuwe restaurants opgenomen, terwijl 47 bestaande restaurants stegen in de ranglijst. De erkenning van 5 Radijzen is toegekend aan 138 restaurants wereldwijd.

- We’re Smart Green Guide
- Persdossier We’re Smart

Over We're Smart®
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 Radijzen. 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 in 2023 door de Belgische overheid geselecteerd als een van de officiële SDG-Voices, de ambassadeurs voor de Duurzame Ontwikkelingsdoelen van de Verenigde Naties.
Vind meer oplossingen voor een gezonde en betere wereld via www.weresmartworld.com