



Beste klant,

Na eerder dit jaar de titel **Gault&Millau "Beste Veggies Menu Benelux 2016/2017"** te hebben ontvangen, heeft restaurant Vrijmoed sinds afgelopen maandag een 2<sup>e</sup> award op zak: de **Gault&Millau "Dessert van het jaar 2017"**.

Zéér blij zijn we met de behaalde 16/20 en deze nieuwe award. Daarom wil ik mijn ganse team en ook u als klant bedanken: voor de steun en uw geloof in ons. Dit sterkt ons om er met evenveel enthousiasme voor te blijven gaan.

Dank!

Michaël & team

Vrijmoed volgens **Gault&Millau 2017**:

"De voormalige souschef van het Hof van Cleve is al overladen met zoveel lof dat je zou beginnen denken dat zijn reputatie wat overroepen is. Maar niets is minder waar, zo konden we het afgelopen jaar vaststellen. Michaël Vrijmoed is als chef zelfs nog gegroeid. Zijn repertoire is breder geworden. De sfeer in de zaal is rustiger en gefocust. En het **creatieve talent** van de jonge chef blijft verbazen. Een goed voorbeeld van die creativiteit is het **Groentenmenu**. Dat doet je beseffen dat je hier bij een van de beste groentekoks van België aan tafel zit. Zo werden we weggeblazen door aardappelgnocchi met krachtige emulsie van zeesla en yuzu. Ook lasagne van peterselie en spinazie, met hoeve-ei en boschampionns maakte indruk. Met een gerecht rond Stiltonkaas heeft de chef zelfs al een indrukwekkend **signatuurgerecht** te pakken: topklasse hoe hij de kaas serveert met ijs van Stilton, rucola, cacao, en vinaigrette van vin jaune en amandel. Voor ons verdient deze unieke creatie de titel van **Dessert van het Jaar**."



Chère cliente, cher client,

Après avoir reçu plus tôt dans l'année le titre **Gault & Millau « Meilleur Menu Végétarien Benelux 2016/2017 »**, le restaurant Vrijmoed a un deuxième prix dans la poche depuis lundi passé: celui de **Gault&Millau « Dessert de l'année 2017 »**.

Un résultat de 16/20 et ce nouveau prix nous rendent très heureux. A cette occasion je voudrais remercier toute mon équipe et bien sûr vous en tant que client: pour votre soutien et votre foi en nous. Cela nous donne envie de continuer avec autant d'enthousiasme qu'avant.

Merci!

Michaël & l'équipe de Vrijmoed

Vrijmoed selon **Gault&Millau 2017**:

« L'ancien second du Hof van Cleve récolte tant d'éloges que l'on va finir par penser que sa réputation est un peu usurpée. Mais rien n'est moins vrai, comme nous avons pu le constater durant l'année écoulée. Michaël Vrijmoed s'est encore amélioré. Son répertoire s'est élargi. L'ambiance en salle est plus calme et plus concentrée. Et le **talent créatif** du jeune chef continue d'étonner. Bel exemple de créativité que le **menu de légumes**. Nous trouverons peu de chefs en Belgique aussi habiles à traiter les légumes avec autant d'égards. Nous avons été abasourdis par les gnocchis de pommes de terre et leur émulsion puissante de salade de mer et yuzu. Tout comme par la lasagne de persil et épinard et son œuf de ferme et champignons des bois. Le chef a même réussi à faire un impressionnant **plat signature** de sa préparation autour du fromage Stilton: ce fromage servi avec une glace au Stilton, roquette, cacao et rafraîchi d'une vinaigrette de vin jaune et amande était juste fabuleux! Une création exclusive qui lui vaut le titre de **Dessert de l'Année!** »