

«Dit is ultieme droom voor elke kok»

Het gerenommeerde restaurant Herbert Robbrecht uit Vrasene is gisteren bekroond met een Michelin-ster. De gelijknamige zaakvoerder kreeg het nieuws gisteren te horen op de uitreiking in Maastricht. «Een fantastisch en onbeschrijflijk gevoel», reageert de chef-kok. «Dit is de bekroning op een carrière van 25 jaar maar zeker geen einddoel. De beste manier om een Michelin-ster te behouden, is te gaan voor een tweede.» Hij voegde gisteravond al meteen de daad bij het woord. In plaats van zelf te gaan feestvieren stond hij alweer achter het fornuis van zijn restaurant.

KRISTOF PIETERS

Herbert Robbrecht (40) staat al 25 jaar in de keuken en elf jaar als zaakvoerder van zijn eigen restaurant. Vroeger heette zijn zaak 'Villa de Bergeyck' maar die naam moest hij veranderen na een rechtszaak van de adellijke familie de Brouchoven de Bergeyck. Hij koos er dan maar voor zijn eigen naam te geven aan het restaurant.

DOEL

«De eerste drie jaar was mijn zaak in Doel gevestigd maar door de perikelen daar met de onteigeningen moest ik noodgedwongen verhuizen», vertelt de chef-kok. «Toen al had ik een vraag gekregen van Michelin om me op te nemen in hun bekende gids maar door de verhuis is dat op het achterplan geraakt. Het bleek onmogelijk om een vermelding in de Michelin-gids over te nemen naar het nieuwe adres. Wel mocht ik zelf bellen voor een nieuwe inspectie maar ik vond me zelf toen nog niet goed genoeg. Het was

uiteindelijk Michelin zelf die me opnieuw contacteerde en vroeg of ik nog interesse had. Ze zijn zeker niet over één nacht ijs gegaan en net als andere zaken heb ik anonieme inspecteurs over de vloer gekregen. Stilletjes had ik gehoopt om er deze keer bij te zijn. De jongste weken waren er veel speculaties en de klanten maakten mijn hoofd ook al gek. Uiteindelijk was het toch wel een verrassing toen ik vandaag mijn naam hoorde vallen.»

PRIJZEN

Robbrecht benadrukt dat de prijzen in zijn zaak niet zullen stijgen nu er een Michelin-ster achter zijn naam staat. «Mijn prijzen zijn niet afhankelijk van een ster maar wel van de prijs van de kwaliteitsproducten die ik gebruik. Dat is trouwens ook het geheim van mijn succes. Ik heb een pure klassieke keuken maar ik gebruik wel alleen de allerbeste producten. Michelin zelf prijst onder meer de 'paling in 't groen' en de



Een zicht op de zaak van Herbert Robbrecht, gelegen in de Hogenakker.

'poire belle hélène', twee oerklassieke gerechten. Het verschil is wel dat ik bijvoorbeeld alleen met de beste peersoorten werk en het koekje voor dat gerecht zelf bak.» Voor Herbert Robbrecht is de Michelin-ster alleszins de bekroning van zijn carrière. «Dit is voor elke kok de ultieme droom», bekent hij. «Ik sta nu tussen de mensen naar wie ik zelf

opkijk. Van collega's heb ik al gehoord dat ik me aan een stormloop mag verwachten. Maar daar zijn we klaar voor. Ik heb een fantastisch team achter me staan. Ik ga echter zeker niet op mijn lauweren rusten. De beste manier om een Michelin-ster te behouden is te gaan voor een tweede.» Het restaurant Herbert Robbrecht is gelegen in de Hogenakker 1 in Vrasene.



Herbert Robbrecht met echtgenote Martine zijn maar wat trots op hun eerste Michelin-ster. Foto's Lieven Van Raemdonck