

Michelin beloont restaurant met ster

VRASENE - Chef-kok Herbert Robbrecht (40), van het gelijknamige restaurant aan de Hogenakker/Provinciale Baan in Vrasene, heeft recent een ster in de wacht gesleept. Die werd hem toegekend door Michelin. Een beloning voor zijn carrière, maar zeker geen eindpunt.

De rode gids van Michelin voor 2005, zowat het summum voor velen van gerenommeerde restaurants met een hoge kwaliteit, werd voorgesteld in Maasricht.

"Toen ik vernam dat ik bij de gelukkigen was, flitste mijn hele loopbaan als het ware in enkele seconden door me heen", vertelt Herbert.

"In België was voorspeld



dat er 9 sterren zouden uitgereikt worden, maar dat is nog geen garantie om er bij te zijn. Ik werk enkel met de beste producten. De klanten stellen dat zeer op prijs, net zoals ze de uitstekende bedie-

ning waarderen. Mijn echtgenote is al even gelukkig met deze waardering voor ons restaurant. We vonden de Michelin-ster ontvangen even mooi als de geboorte van onze kinderen. Ik zie werkelijk een

droom in vervulling gaan. Het was een beloning, maar de bekroning volgt misschien later op het einde van mijn carrière. Deze ster is geen eindpunt, ik blijf investeren in ons restaurant", besluit hij. (JL)