

Bistro Margaux blijft bovenaan in Gault&Millau

Thomas Locus, chef van Bistro Margaux. - Foto Mozkito

Culinaire gids Gault&Millau beschouwt Bistro Margaux in Bodegem als het beste restaurant van het Pajottenland, met een score van 17 punten op 20. Restaurant Ter Borgh uit Huizingen staat op de tweede plaats, met 16 punten.

Voor chef-kok Thomas Locus is de goede vermelding in Gault&Millau geen verrassing meer. Het is al het tweede jaar op rij dat hij met Bistro Margaux een knappe score van 17 punten krijgt. "Vorig jaar had ik al een punt extra gekregen, waardoor ik dit jaar niet meteen een verrassing had verwacht", zegt de 32-jarige Locus. "Ik ben heel tevreden dat ik die goede score kon bevestigen. Dit is een harde stiel, en dan is het altijd plezant als je appreciatie krijgt. De score is ook belangrijk om een trouw cliënteel op te bouwen."

Les Eleveurs zakt

Bistro Margaux wordt in de hitparade van Gault&Millau op de hielen gezeten door Ter Borgh uit Huizingen. Restaurants Anobesia uit Affligem en Michel uit Groot-Bijgaarden krijgen elk 15 punten, net als vorig jaar. Ook opmerkelijk: het bekende Halse restaurant Les Eleveurs zakt van 15 naar 14. Dat is ook het trapje waar De Kapblok (Dilbeek), Sir Kwinten (Lennik), 't Kreukeltje (Gooik), Tartufa (Sint-Pieters-Leeuw), De Verleiding (Gooik) en De Mayeur (Ruisbroek) staan.

De Pajotse restaurants met 13 punten zijn Chez Eddy (Sint-Genesius-Rode), De Essentie (Huizingen), 't Kriekske (Halle), De Kaai (Halle), De Pauw (Asse) en Popelier (Gooik). Restaurant Popelier is trouwens een nieuwkomer in de gids, en het gebeurt niet vaak dat die meteen een quotering krijgen. Dat wijst erop dat de culinaire kenners zeer te spreken zijn over deze zaak.

De culinaire gids beveelt ook nog een reeks restaurants, die geen punten kregen, warm aan. In onze regio gaat het om Eat&Geniet in Groot-Bijgaarden, NoNon in Sint-Katherina-Lombeek en Made In Italy in Asse.