



Het prestige, de prestaties en de frustraties van de 22 West-Vlaamse sterrenrestaurants

foto: Ter Goene Poorte

Hoe verzilver je een (Michelin)ster?

Jan Bart Van In • publicatieverantwoordelijke WES



Het aantal West-Vlaamse restaurants met één of meerdere Michelinsterren nam in de periode 2001-2012 toe met 57% en het aantal sterren dat zij laten fonkelen met maar liefst 66%. Deze 22 culinaire tempels genereren een brutomarge van 9 miljoen euro en staan voor een tewerkstelling van circa 250 mensen (inclusief de zelfstandige zaakvoerders). Zij investeerden in de periode 2008-2010 circa 8,5 miljoen euro in onder andere de aankoop of uitbreiding van vastgoed, in keukenuitrusting en in de verdere opwaardering van hun accommodatie. Markant fenomeen: een derde van deze toprestaurants biedt ook hotel- of B&B-accommodatie, samen goed voor 47 kamers. In de komende twee jaar komen er daar nog eens twee gastenverblijven en 15 kamers bij. De meeste restauranthouders blijven met overtuiging investeren in hun product. Tegelijk maken ze zich zorgen over de toenemende schaarste aan personeel en de druk van de administratieve molen.

Er borrelt en pruttelt veel in de kookpotten van gastronomisch West-Vlaanderen. Het aantal restaurants dat in de culinaire gidsen met sterren en koksmutsen is gelauwerd, neemt gestaag toe. Een aantal vaste waarden speelt zijn bijrol van 'proefkeuken' en praktijkopleidingscen-

trum voortreffelijk. Een nieuwe generatie getalenteerde en ambitieuze chef-koks maakt zijn opwachting. Zij hebben hun eigen stijl en leggen nieuwe accenten. Ze geven een extra elan aan de reputatie van West-Vlaanderen als gastronomische pleisterplaats en vormen zo een extra

troef voor het kust- en kunststedentoe-risme. In dit artikel serveren wij u graag een **meergangenmenu** dat u gidst door het landschap van de West-Vlaamse culinaire top.

Aperitifhapje (amuse-bouche)

De culinaire top

We prikkelen uw smaakpapillen met de melding dat onze analyse van de West-Vlaamse toprestaurants zich toespitst (en zich dus beperkt) tot de afgebakende groep van eethuizen die beschikken over één of meerdere **Michelinsterren**. De Michelingids (Guide Michelin) is een vanouds Franse culinaire gids die ontstond als marketinginstrument van de gelijknamige Franse bandenproducent. De aparte Belux-editie verschijnt sinds 2007 telkens eind november en dit met betrekking op het daaropvolgende kalenderjaar. Voorheen ressorteerden België, Nederland en Luxemburg samen onder één Benelux-editie. Er circuleren uiteraard nog andere culinaire gidsen zoals de GaultMillau en Lemaire en West-Vlaanderen is bovendien gezegend met nog meer stijlvolle en kwalitatief sterk presterende eetgelegenheden die (nog) geen sterren, koksmutsen of dergelijke kwalificaties dragen. Toch mogen we stellen dat de restaurants die hoog scoren in de Michelinquotatie, representatief zijn voor de culinaire top. Dit omdat zij overwegend ook heel sterk gewaardeerd worden in de andere gidsen en bij de culinaire recensenten.

Het voorgerecht

De West-Vlaamse sterrenslag

Tabel 1 toont de evolutie van het aantal Michelinsterrenrestaurants in **gans België en in West-Vlaanderen** en het aantal sterren die hen is toegewezen, in de periode 2001-2012. Het aantal sterrenrestaurants in ons land klom in die tijdspanne op van **80 naar 107 (+34%)**

en het totale aantal sterren dat zij dragen, steeg mee van **97 naar 125 (+29%)**.

West-Vlaanderen doet het nog een stuk beter in deze 'sterrenslag' met een markante groei in aantal restaurants van **14 naar 22 (+57%)** en een spectaculaire klim in het aantal sterren van **18 naar 30 (+66%)**.

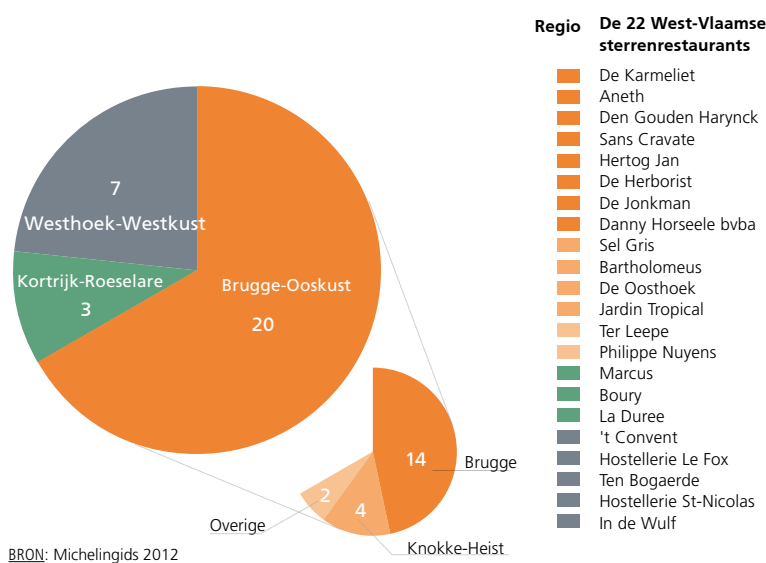
De kustprovincie is daarmee goed voor een marktaandeel van **24%** (quasi een vierde) van het totale aantal binnenlandse Michelinsterren (was 18,5% in 2001). Zij klom daarmee op naar de positie van absolute culinaire nummer 1 in ons land. Het feit dat twee van de in totaal drie Belgische driesterrenrestaurants zich in West-Vlaanderen situeren (De Karmeliet en Hertog Jan) is eveneens illustratief voor deze evolutie.

Als we de situatie binnen West-Vlaanderen

verder ontleden (zie **figuur 1**) dan stuiten we op een overheersende positie van de regio **Brugge-Oostkust** in het culinaire segment. Die kan uitpakken met 14 toprestaurants, bezaaid met zo maar even 20 sterren (twee derde van het totaal). De regio **Westhoek-Westkust** volgt op een tweede plaats met 5 restaurants getooid met samen 7 sterren. De economisch sterke regio **Kortrijk-Roeselare** moet het doen met amper drie resto's en drie sterren. Opmerkelijk is dat de toeristisch belangrijke regio Oostende-Middenkust geen Michelinsterren oogst.

Als we geografisch verder afdalen tot op het niveau van de gemeenten, dan blijkt dat slechts twee fusie-entiteiten, **Groot-Brugge** en **Knokke-Heist**, het gros van de Michelinsterren onder elkaar verdelen. De West-Vlaamse hoofdstad profileert zich hierbij ook als de culinaire hoofdstad van Vlaanderen met 8 restaurants en 14

Figuur 1
Aantal Michelinsterren per regio in West-Vlaanderen, 2012



Tabel 1
Evolutie Michelinsterren in België en West-Vlaanderen, 2001-12

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	Evolutie 2001-12
België													
Aantal sterrenrestaurants	80	82	85	88	94	92	91	89	93	101	102	107	34%
Totaal aantal sterren	97	100	103	104	112	108	105	103	107	118	120	125	29%
West-Vlaanderen													
Aantal sterrenrestaurants	14	13	14	16	17	19	20	21	22	22	21	22	57%
Totaal aantal sterren	18	17	18	20	22	25	26	26	27	28	27	30	66%

BRON: Michelin Belux nv en Krant van West-Vlaanderen, verwerking WES

sterren. Badstad Knokke-Heist positioneert zich ook sterk met 4 restaurants en evenveel sterren.

Gerecht 1

Toprestaurants onder het fileermes

Onze ontleding van de 22 West-Vlaamse Michelinsterrenrestaurants is gebaseerd op informatie van hun websites, op gegevens van de leveranciers van handelsinformatie Graydon en Belfirst en uit de publicaties in het Belgisch Staatsblad, de jaarrekeningen en balansen (in het geval van vennootschappen). Een andere belangrijke infobron is een schriftelijke en telefonische enquête van West-Vlaanderen Werkt. Hieraan hebben **19 van de 22** chefs en/of zaakvoerders meegewerkt, waaronder alle 2- en 3-sterrenrestaurants. We kunnen dus spreken van een hoge en representatieve respons.

Enkele algemene vaststellingen: De gemiddelde 'anciënniteit' van de huidige West-Vlaamse Michelinsterren dragers is 16 jaar. De twee oudste zaken zijn **Hostellerie Le Fox** uit De Panne (tweede generatie, opgestart in 1975) en **De Gouden Harynck**, sinds 1977 gevestigd in het hart van Brugge. De jongste spruit in dit illustere gastronomische gezelschap is **Restaurant Boury** uit Roeselare dat pas in 2010 de deuren opende.

De gemiddelde leeftijd van de 22 chef-

koks, die in sterrenrestaurants de pollepel zwaaien, bedraagt **41 jaar**. Philippe Serruys van De Gouden Harynck en Danny Horseele, van het gelijknamige restaurant uit Dudzele, zijn de ouderdomsdeken (geboren in 1953). Sebastien Verveken (1985) van 't Convent uit Lo-Reninge is de benjamin van de sterrenclub. De gilde van West-Vlaamse sterrenkoks is voornamelijk een exclusieve herenclub. Het is wachten op een nieuwe vrouwelijke sterrenchef aan het fornuis in opvolging van restaurant 't Oud Konijntje uit Waregem, dat eind 2010 de deuren sloot.

De Karmeliet als 'sterrenbereider'

Acht van de 22 West-Vlaamse sterrenchefs komen uit een horecagezin en kregen dus de kooktalenten met de paplepel mee. Zeventien chefs volgden een koksopleiding aan één van de Belgische hotelscholen. De 5 overige zijn dus autodidact, al dan niet met behulp van een leercontract en/of een leermeester in de familie. Acht chefs leerden de basis van het vak in **Hotelschool Ter Duinen**, zes in **Ter Groene Poorte** en twee aan de **hotelschool van Oostende**. Twee actoren, die niet afkomstig zijn uit West-Vlaanderen, liepen school in Antwerpen en Brussel.

In welke West-Vlaamse eethuizen bekwaamden onze topchefs zich in de praktijk? **Zes** van de 22 sterrenkoks (=27%) gingen in de leer bij **De Karmeliet**. Daarmee verwierf het gerenommeerde

Brugse driesterrenrestaurant van Geert Vanhecke de status van proefkeuken (kweekschool) nummer 1 en uitgelezen 'bereider' van een nieuwe generatie sterrenchefs. **Oud Sluis** staat op een tweede plaats met 3 oud-pupillen die zelf door-groeiden naar een Michelinster. Alles samen passeerden 11 van de 22 huidige sterrenchefs (50%) uit onze provincie, tijdens hun leerparcours, bij één van de andere (vandaag nog bestaande) West-Vlaamse sterrenrestaurants.

We mogen dus spreken van enige 'inteelt' of beter gezegd 'kruisbestuiving' onder de West-Vlaamse topchefs.

Een andere trend die de aandacht trekt, is dat de nieuwe lichter West-Vlaamse topkoks erin slaagt om hun eerste Michelinster binnen te rijden, **binnen het jaar (of in het daaropvolgende jaar)** nadat zijn hun restaurant opstartten of overnamen van de vorige uitbater. Dat fenomeen geldt zowel voor Hertog Jan (overname in 2005, eerste ster in 2006) als voor De Jonkman (overname in 2006, eerste ster in november 2007), en ook voor Restaurant Boury, In De Wulf, La Durée, Marcus, Sans Cravate en ook Sel Gris. De vorige generatie sterrenchefs moest zich eerst jarenlang bewijzen alvorens zij met een eerste ster werden gelauwerd.

De couverts

De onderzochte doelgroep van West-Vlaamse sterrenrestaurants biedt anno



lente 2012 samen **965 vaste zitplaatsen**, in het vakjargon 'couverts' genoemd. Dat levert per restaurant een gemiddelde van 44 zitplaatsen op.

We hebben het dan over zitplaatsen die het ganse jaar door permanent beschikbaar zijn, dus zonder inbegrip van terrasplaatsen of afzonderlijke banketzalen.

Driesterrenrestaurant **De Karmeliet** uit Brugge biedt met 70 zitplaatsen de grootste capaciteit, met in zijn spoor Hertog Jan, De Herborist en 't Convent, alle drie goed voor 60 couverts.

We vroegen de bedrijfsleiders via onze enquête of zij plannen hebben om hun aantal couverts in de komende jaren uit te breiden. Opmerkelijk is dat 16 van de 19 respondenten uitdrukkelijk "neen" antwoordde. Uitzonderingen zijn **Hertog Jan**, dat op zijn nieuwe locatie, vanaf 2013, mikt op extra zitplaatsen en **Ter Leepe** uit Zedelgem dat plannen koestert om uit te breiden van 35 naar 45 couverts. **La Durée** uit Izegem twijfelt nog over een eventuele capaciteitsverhoging.

De gastenkamers

Belangrijke vaststelling: zeven West-Vlaamse toprestaurants zijn ook actief op de markt van het verblijftoerisme. Ze bieden samen **47 hotel- of gastenkamers** aan. De grootste speler in dit logiesluis is **'t Convent** uit Reninge dat over 14 hotelkamers beschikt. Er is nogal wat beweging rond die nevenactiviteit.

Hostellerie St-Nicolas uit Elverdinge opende in de herfst van 2011 een knus hotel met 4 kamers en **Hotel Bonrepo** ging pas begin dit jaar met 4 ruime kamers van start in de schoot van **De Karmeliet**. Er is nog meer op til in de komende jaren: **Restaurant Sans Cravate** (gevestigd in dezelfde straat als De Karmeliet) opent in 2013 een bed & breakfast met 3 kamers in een pand gelegen aan de overkant van de straat.

Restaurant Ten Bogaerde, dat resideert in het prachtige voormalige abtsgebouw van de abdij site Ter Duinen in Koksijde, wil de oude varkensstallen op de site ombouwen tot een hotel met zes kamers en seminarieruimte. Het objectief is om in de zomer van 2014 operationeel te zijn.

In de Wulf uit Dranouter beschikt al vele jaren over een hotelfaciliteit met 8 kamers

en wil deze tegen de zomer van 2012 uitbreiden naar 10, waarvan 3 luxekamers. Ook Frederik Deceuninck, chef van resto **Sel Gris** uit Duinbergen, koestert plannen voor de opening van gastenkamers, maar dit slechts op lange termijn. Het jonge restaurant Boury dat pas in 2010 de deuren opende, heeft geen hotelaspiraties, maar wil in 2013 werk maken van een uitbreiding met een seminarie- en banketzaal. Dit alles illustreert de ambitie van nogal wat toprestaurants om ook een prominente rol te spelen in het zaken- en verblijftoerisme.

Gerecht 2

Aan het roer

We peilden ook naar de **juridische structuur** achter de 22 toprestaurants. We detecteerden dat 8 van deze eethuizen opereren als eenmanszaak en 14 onder het statuut van vennootschap, waarvan één nv (De Karmeliet) en 13 bvba's. Dat onderscheid is niet onbelangrijk, want over vennootschappen is veel meer info terug te vinden dan over een eenmanszaak. Tweesterrenrestaurant Le Fox uit De Panne was tot eind 2010 nog een eenmanszaak en de jonge bvba publiceerde op de datum van verschijnen van dit themanummer nog geen jaarrekeningen.

Over de reden waarom heel wat horecaken vasthouden aan het statuut van een eenmanszaak leest u meer in een technisch artikel op pagina 51.

In onze enquête polsten we de uitbaters van de eenmanszaken naar het waarom van dit statuut. Drie van de acht huidige eenmanszaken (De Oosthoek in Knokke, Ter Leepe in Zedelgem en Boury uit Roeselare) koesteren plannen om hun restaurant op korte of middellange termijn om te zetten in een bvba. Een vaststelling in de marge van het juridische luik: in twee restaurants (De Oosthoek en 't Convent) is de chef-kok geen zaakvoerder of medezaakvoerder van de zaak. Wie dan wel? Hun echtgenote of levenspartner. In de beide gevallen is deze situatie het gevolg van het feit dat de huidige chefs pas in een latere fase (nadat het restaurant reeds

enige tijd operationeel was) hun intrede hebben gedaan.

Gerecht 3

De jobs en de verdienen

Enkele cijfers illustreren het economische belang van de 22 West-Vlaamse Michelinsterrendragers: ze realiseerden tijdens het boekjaar 2010 (samengeteld) ongeveer **9 miljoen euro brutomarge**⁽¹⁾. Dat komt neer op een gemiddelde brutomarge van **409.000 euro** per restaurant. Deze cijfers worden voor een stuk scheefgetrokken door het feit dat sommige restaurants ook fungeren als uitbater van hotelkamers of B&B. Driesterrenveteraan **De Karmeliet** (zonder zusterbedrijf Bistro De Refter) is in dit inkomstenklassement uiteraard de koptrekker met een brutomarge van 1,1 miljoen euro, gevolgd door Hertog Jan (648.000 euro), dat in 2010 nog geen drie sterren torste.

De 22 West-Vlaamse toprestaurants zijn (in de lente van 2012) werkgever voor ruim 208 medewerkers in loondienst. Dat komt overeen met circa 150 jobs in voltijdse equivalenten (VTE). Als we bij de 208 medewerkers de zelfstandige zaakvoerders bijtellen, dan komen we



aan een tewerkstellingsvolume van circa **250 mensen**. Dat is het equivalent van één van de 100 grootste private werkgevers in West-Vlaanderen. De gemiddelde tewerkstelling in loondienst per restaurant bedraagt **9 medewerkers**.

De Karmeliet is al vele jaren de tewerkstellingskampioen met een vast team van 19 mensen (18 VTE), maar is in 2012 ook op dat criterium bijgebeend door uitdager **Hertog Jan**. Die vertaalde de verovering van zijn derde ster (in november 2012) in een uitbreiding van de tewerkstelling van 18 naar 22 koppen, goed voor 17 voltijdse equivalenten. Nagenoeg alle sterrenrestaurants hebben hun team de jongste jaren versterkt, met als uitzonderingen Danny Horseele en 't Convent, die beiden genoodzaakt waren om hun equipe in te krimpen. Het aantal **dames** dat in de keukens en in de zalen van de toprestaurants aan de slag is, bedroeg begin 2012, **55** op een totaal van 208, dat is 27%. **Restaurant De Oosthoek** uit Knokke (53%), **Hostellerie St-Nicolas** uit Elverdinge (50%) en **Philip Nuyens** uit Blankenberge (60%) scoren het hoogst in vrouwelijke participatie op de werkvloer.

Investeren aan een hoog tempo

De meeste uitbaters van een sterrenrestaurant zijn zeer gedreven bezig met de versterking en de verfijning van hun infrastructuur en hun accommodatie. Dat vertaalt zich in een indrukwekkend investeringstempo dat (dixit de jaarrekeningen) in de periode 2008-2010 circa **8,5 miljoen euro** bedroeg. Dat staat gelijk met een gemiddelde van **385.000 euro** per restaurant. Hiermee ligt het investeringsritme van de toprestaurants behoorlijk hoger dan dat van de ganse restaurantsector. De keukens worden gemoderniseerd en/of uitgebreid en voorzien van nieuwe uitrusting, het restaurantinterieur wordt opgefrist en ook de creatie van extra parkeerfaciliteiten is aan de orde. Sommige restaurants investeren in nevenactiviteiten. Zo opende **In de Wulf** de gastronomische bistro De Vitrine in Gent en collega **De Karmeliet** lanceerde in 2009 bistro De Refter in een achtergelegen pand. De mythe die in de horecasector de ronde doet en die luidt dat bistro De Refter een kannibalerend effect heeft op de omzet van De

Karmeliet, wordt door de naakte cijfers tegengesproken. Na een stagnatie tijdens crisisjaar 2009 maakte de brutomarge van De Karmeliet in 2010 een nieuwe groeispiong van 40% en kwam voor het eerst boven het miljoen euro uit. Bistro De Refter (via de bvba Gemilo) groeide in dezelfde periode van 662.000 euro naar 679.800 euro brutomarge en creëerde sinds zijn opening 9 extra jobs.

Het hoge investeringsritme van de sterrenrestaurants verklaart zich deels door het fenomeen dat **19 van de 22** West-Vlaamse Michelinadepten rechtstreeks of onrechtstreeks (via een patrimoniumvennootschap of via de uitbaters of hun familie) eigenaar is van het **vastgoed** waarin zij opereren. Driesterrenrestaurant **Hertog Jan** is op zijn huidige locatie langs de Torhoutsesteenweg in Sint-Andries Brugge geen eigenaar van het gebouw en het terrein. Daarom en ook om verder uit te breiden, kochten de twee zaakvoerders via hun firma Kalon bvba, het 18^e-eeuwse hoevecomplex Hof De Pleyne (met groetuin) in Loppem aan. De verhuizing is voorzien voor 2013.

Het dessert

Het sterrentoerisme

Wat is de weerslag van het binnenhalen van een eerste ster (en van daaropvolgende sterren) voor de inkomsten van en de tewerkstelling bij de restaurants? Nagenoeg alle zaakvoerders maken gewag van een sterke aangroei van het aantal klanten en dus van de inkomsten in de periode die volgt op de toekenning van een eerste ster. Sommigen hebben het over een stormloop (+40% tot +60%) in de zes daaropvolgende maanden. Daarna volgt vaak een afvlakking, alhoewel de meeste restaurants getuigen van een beperkt nieuw publiek van binnenlandse en buitenlandse 'sterrentoeristen' (ook wel 'sterrenfretters' genoemd) dat aangesproken blijft door de verleiding van een sterrenquotering.

Bij de meeste restaurants leidt de verwerving van een eerste ster snel tot de aanwerving van extra personeel. Gemiddeld kunnen we spreken van een aangroei van 2,7 eenheden in het jaar volgend op een sternotificatie. Een Michelinster is dus gemiddeld **3 extra jobs** waard.



Koffie met versnaperingen

De kookboeken en de tv-roem

De kookkunst beleeft een torenhoge hype in de media: kookboeken halen een onovertroffen oplage, gastronomietijdschriften floreren en de opeenvolgende culinaire tv-programma's zijn haast niet meer te tellen. Hoe gaan de 22 West-Vlaamse sterrenchefs om met dit fenomeen?

Uit onze enquête blijkt dat **13** van de 22 topchefs al één of meerdere **kookboeken of kookkalenders** hebben uitgegeven. Sommigen deden dat via een gezamenlijke publicatie met andere collega's. Drie koks hebben plannen voor nog meer kookboeken. Een meerderheid van **13 van de 22 chefs** speelde reeds een rol in één of meerdere tv-programma's.

We vroegen de toonaangevende West-Vlaamse restaurants ook hoeveel zij jaarlijks gemiddeld spenderen aan marketing, reclame en promotie. We kwamen uit bij een gemiddelde investering van **6.000 euro**. Dat loopt nogal uiteen per actor: van 25.000 euro per jaar bij aanvoerder **Hertog Jan** (die iemand voor zijn marketing en PR aan boord heeft) over **Jardin Tropical** en **Sel Gris** die rond de **12.000 euro** per jaar uitgeven, tot een drietal restaurants die minder dan 1.000 euro per jaar over hebben voor hun externe communicatie.

Toekomstmuziek

De meeste West-Vlaamse toprestaurants zien vakmanschap, een goede verhouding tussen kwaliteit en prijs, creativiteit, een eerlijke keuken met verse producten en een aangenaam interieur, maar ook 'doorzettingsvermogen' als de belangrijkste succesfactoren van hun zaak. Merkwaardig: als we hen polsen naar de uitdagingen voor de toekomst, dan antwoorden slechts twee van de 14 respondenten met één Michelinster spontaan dat ze een extra Michelinster beogen. Dat zijn 't Convent en In de Wulf. De meesten hebben het over een consolidatie (behouden van de behaalde status) en over het verder op peil houden van hun infrastructuur, accommodatie en klantvriendelijkheid.

De bedrijfsleiders van één restaurant uit het West-Vlaamse Michelinsterrenfirmament willen hun huidige zaak het liefst overlaten (verkopen) om op een andere locatie een kleinschaliger en minder stresserende activiteit op te starten.

Dat de fysieke en mentale druk van dit beroep op het bereikte topniveau zwaar weegt, is een minder glorieus aspect van het gastronomisch sterrendom. De glamour en het prestige van een sterrenquotatie verbergen vaak het harde labuur, met de lange werkdagen, dat achter dit succes schuilt. En niet te vergeten: de grote stress om ieder jaar de bereikte status in de culinaire gidsen weer waar te maken.

Bij het thema 'mogelijke bedreigingen voor de toekomst' hangt de schaarste aan bekwaam en flexibel **personeel** als een loodzware donderwolk boven de sector.

16 van de 19 zaakvoerders, die responderden op de enquête, antwoordden resoluut 'ja' op onze vraag of het vinden van geschikt personeel steeds moeilijker wordt. Dat manifesteert zich naar verluidt nog meer bij het zaalpersoneel dan in de keuken. En 10 van de 19 sterrenrestaurants zijn het niet eens met de stelling dat '**toprestaurants door hun status en uitstraling**' misschien toch makkelijker personeel aantrekken dan de rest van de sector'. Nog eens 9 bedrijfsleiders stellen bovendien dat 'toprestaurants meer te kampen hebben met personeelsverloop.' Dat wordt onder meer verklaard doordat zij jonge talenten aantrekken die op meerdere plaatsen ervaring willen opdoen of sneller op eigen benen willen staan.

Het goede nieuws is dat een nipte meerderheid van 10 restaurants niet kampt met een toegenomen personeelsverloop, maar zich integendeel verheugt over een stabiel en goed draaiend team. ■

⁽¹⁾ 5,9 miljoen euro BM geboekt door de 13 restaurantvennootschappen, met extrapolatie naar de 22 sterrenrestaurants

U kunt dit artikel lezen op tablet en downloaden via:
www.westvlaanderenwerkt.be

