

Gault & Millau

MAKES LIFE TASTY

2012

B e l u x

980 Restaurants
& Brasseries

200  Meilleurs lunches
Uitstekende lunches

100  Prijs-Plezier
Prix-Plaisir





Bel Etage

Guldenvliesstr. 13 - 8300 Knokke-Heist

☎ 050 62 77 33

<http://www.restaurantbeletage.be>

🕒 22:00 🗓 wo/me 🗓 wo/me

🗑 2 sem. en juin, 2 sem. en nov. / 2 weken in juni, 2 weken in november

👤 50-70 🍷 18-33



Fabrice Vuillemin blijft flink aan de weg timmeren. Recentelijk stak hij zijn huis-kamerrestaurant helemaal in het nieuw. Daardoor steeg het comfortniveau aanzienlijk. Zelf heeft hij ook iets meer ruimte en mogelijkheden in zijn open keuken waardoor zijn gerechten nog aan kracht hebben gewonnen. Hij blijft alles zelf doen wat zijn concept vrij uniek maakt. Dat wordt door zijn trouwe clientèle ook fel gesmaakt. Vuillemin kookt dicht tegen het product en heeft een beperkte kaart, maar hier kom je om een chef volledig zijn ding te laten doen. Lekker informeel entertainment. En op een hoger niveau dan vorig jaar.

Fabrice Vuillemin remet sans cesse son travail sur le métier pour évoluer. Il a récemment complètement rénové son restaurant-salon avec, à la clé, un niveau de confort nettement accru. Il a désormais aussi un peu plus d'espace et de possibilités dans sa cuisine ouverte, et cela se traduit par des plats plus puissants. Il continue à se la jouer solo, ce qui rend son concept assez unique. Et très apprécié par une clientèle résolument fidèle. Vuillemin a un infini respect du produit, a une carte limitée, certes, mais l'on y vient avant tout pour laisser le chef s'exprimer pleinement. Un délicieux divertissement informel... Un niveau supérieur à l'année passée !