

Het Belang van Limburg

27.01.2009
 Page: 43

Circulation: 112867

1522ed
 71



Genk

**Internationale
 topchefs koken
 in Carbon-hotel**

Zondagavond waren in het Carbon-hotel in Genk Nederlandse koks te gast die dit jaar een tweede of een eerste Michelinster in de wacht konden slepen.

Koken moesten ze niet. Ze kregen zelf een zesgangenmenu voorgeschoteld dat klaargemaakt werd door internationaal gerenommeerde topkoks. Met Massimo Spigaroli uit Italië en Pedro Berroqui uit Spanje aan het fornuis werd gekookt op het allerhoogste niveau. Het dessert – een kunstige bereiding met kersen – werd klaargemaakt door Robert Vanbeckhoven uit het Nederlandse Oisterwijk.

Zondag zaten de Michelinchefs zelf met de benen onder de tafel, gisteren was het hun beurt om hun kunnen te demonstreren tijdens de European Fine Food Fair in Maastricht.

Peter Geurden van het Carbon-hotel is erg tevreden met het hoog bezoek. "Hoe ze bij ons terecht kwamen? Tijdens een beurs in het Mecc in Maastricht bleek dat ze op zoek waren naar een goede locatie met uitstraling. En die kunnen we met ons designhotel wel bieden. Bovendien wordt ook bij ons op hoog niveau gekookt."

CN

