

BY LEADERS CLUB

CONCEPT RESTAURANT AWARDS

DE LEADERS CLUB REIKT OP 11 OKTOBER IN ANTWERPEN ZIJN TWEEJAARLIJKSE CONCEPT RESTAURANT AWARDS UIT. WE TONEN JE ALVAST DE GENOMINEERDEN DIE AL DE REVUE PASSEERDEN IN JE FAVORIETE MAGAZINE.

Leaders Club België is een professioneel platform van restaurateurs en aanverwante industriële partners. Het doel van het platform: elkaar inspireren zodat er kruisbestuivingen ontstaan. Met de uitreiking van de tweejaarlijkse Concept Restaurant Awards wil de Leaders Club aantonen hoe creatief en innovatief de Belgische restaurantsector wel is. Het concept dat de jury het meest weet te verrassen, gaat op 11 oktober in de Marmeren Zaal van de Zoo van Antwerpen naar huis met de Gouden Palm. De uitreiking zelf is op uitnodiging. Hieronder sommen we de zes genomineerden op.

COMME TOUTS LES DEUX ANS, LEADERS CLUB DÉCERNERA, LE 11 OCTOBRE, À ANVERS, SON "CONCEPT RESTAURANT AWARD". NOUS PASSONS EN REVUE LES NOMINÉS DONT, PAR AILLEURS, VOTRE MAGAZINE FAVORI A DÉJÀ PARLÉ.

Le Leaders Club Belgique est une plateforme professionnelle de restaurateurs et d'industriels proches du secteur s'inspirant les uns les autres. Via le prix "Concept Restaurant Awards", Leaders Club entend démontrer l'aspect créatif et innovant du secteur de la restauration en Belgique. Le concept qui aura le plus étonné le jury recevra la palme le 11 octobre dans la Salle des Marbres du Zoo d'Anvers. Une invitation est requise pour la remise des prix. Voici les six nominés.



FELIX PAKHUIS - ANTWERP

Een hippe brasserie op een historische site met een nonchalante aanpak.

Une brasserie hype et cool sur un site historique avec une approche marquée par une certaine nonchalance.

FELIXPAKHUIS.NU



KWINT - BRUSSELS

Op de Kunstberg richtte de Parijse groep Kaspia een hedendaagse klasserestaurant in met een opvallende sculptuur van Arne Quinze.

Le groupe parisien Kaspia a ouvert, au Mont des Arts, un restaurant contemporain avec une remarquable sculpture d'Arne Quinze.

KWINTBRUSSELS.COM



JOSEPHINE'S - ANTWERP

Authentieke huiskamersfeer met tweedehandsmateriaal gecombineerd met een pure keuken. Een concept door Kurt Hereygers van Not Before Ten.

Une ambiance authentique, comme chez soi, avec des meubles et des objets de seconde main et une cuisine pure. Un concept de Kurt Hereygers de Not Before Ten.

JOSEPHINES.BE



TÊTE PRÉSSÉE - BRUGES

Unieke eetwinkel en -shop van Pieter Lonneville en zijn vrouw met een interieur van Lieven Musschoot.

Une maison de bouche et une boutique unique de Pieter Lonneville et son épouse. L'intérieur a été imaginé par Lieven Musschoot.

TETEPRESSEE.BE



LES FILLES PLAISIRS CULINAIRES - BRUSSELS

Vernieuwend horecaconcept van drie ondernemende dames die de trend huiselijkheid een nieuwe dimensie geven.

Un nouveau concept horeca incarné par trois dames dynamiques qui font rimer hospitalité et intimité.

LESFILLESPLAISIRSCULINAIRES.BE



PURE C - CADZAND

Nieuwe laagdrempelige brasserie van Sergio Herman met een zee-geïnspireerd interieur met heuse zitkeien en een exquise keuken van Syrco Bakker

Nouvelle brasserie très accessible de Sergio Herman, avec un intérieur inspiré par la mer, équipé de véritables sièges-galets, et proposant une cuisine exquise de Syrco Bakker.

PURE-C.NL