



PERSBERICHT  
Brussel, 21 maart 2022

## De winnaar van de Beste Brusselse Garnaalkroket 2022 is bekend

Op deze eerste lentedag zetten we opnieuw de 'prinses van de Belgische gastronomie' in de kijker, met onze derde wedstrijd voor de Beste Brusselse Garnaalkroket. De jury, onder voorzitterschap van Lionel Rigolet, bestond dit jaar uit culinair journalisten én de laureaat van de twee vorige edities, Cédric Mosbeux van Fernand Obb Delicatessen. Na een blinde degustatie kwam Les Brasseries Georges als winnaar uit de bus.

Vandaag, 21 maart 2022, heeft visit.brussels voor de derde maal de 'Brusselse wedstrijd voor de Beste Garnaalkroket' georganiseerd, deze keer achter gesloten deuren in de prestigieuze omkadering van restaurant Comme Chez Soi. De grote winnaar van deze derde editie is Les Brasserie Georges. Todt's Café en Chez Léon vervolledigen de top drie. "Coup de coeur" van de chefs: Les Petits Oignons.

De oproep tot kandidaatstelling werd gelanceerd in de maand februari. Om te mogen deelnemen aan de wedstrijd moesten de kandidaten voldoen aan de volgende voorwaarden: eigenaar zijn van een etablissement, een kantine, een toonbank of een foodtruck in actieve uitbating in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, met huisgemaakte garnaalkroketten op het menu.

In totaal tekenden 19 etablissementen present: The 1040, Albert, Au Repos de la montagne, Aux Armes de Bruxelles, Beaucoup Belge, Beaucoup Fish, Brasserie des Alexiens, Les Brasseries Georges, Chez Léon, L'Improbable, Jardin des Olives, Kroket, Le Parvis, Les Petits Oignons, Le Rendez-Vous des Artistes, La Taverne du Passage, Todt's Café, Le Variétés en Le Villance.

Ze gingen de uitdaging aan en testten de grenzen van hun talent om dit heerlijke, typisch Belgische gerecht te bereiden. Om hun versie van de garnaalkroket klaar te maken, kregen ze de keukens van Comme Chez Soi ter beschikking.

De jury van culinair journalisten en chefs hanteerde een puntenrooster om de geproefde garnaalkroketten te evalueren en te rangschikken. De punten werden toegekend volgens verschillende criteria, waaronder knapperigheid, smaak en kwaliteit van de garnalen.

Les Brasseries Georges mag zich vanaf nu een jaar lang de titel 'Beste Brusselse Garnaalkroket' toe-eigenen.

**Perscontact:** Noémie Wibail: +32 490 49 43 84 – [n.wibail@visit.brussels](mailto:n.wibail@visit.brussels)