

PALMARES HOF VAN CLEVE

Begin gastronomisch restaurant	1992
Gouden Delta – Beste Jonge Kok van België	1993
Culinaire Award – Lekkerste tafel van het land	1994
Beste Wijnkaart – meer dan 1000 referenties wereldwijd	1994
Grands de demain – Gault&Millau	1996
Beste Champagnekaart en Médoc	1997
Zwiesel Trophée – Beste tafel	1997
Ridder in de Orde van de Zwarte Truffel	1998
Vrienden van de Seizoenskeuken – Les Amis Saisonniers	1998
Meesterkok van België	2000
Relais & Châteaux – relais gourmand	2000-2004
Trofee Gosset-Célebris (beste champagnekaart)	2002
Trofee Beste Italiaanse Wijnkaart (niet-Italiaans restaurant)	2003
Traditions & Qualité – Les Grandes Tables du Monde	2003
Medewerking boek «Kaas en Wijn»	2003
Best Award of Excellence – Wine Spectator	2003
Five Star Diamond Award – The American Academy	2003
Hof van Cleve “Beste Sommelier van België 2004” – Stijn Van der Beken	2003
Disciples d’Auguste Escoffier	2004
Kookboek «Koken en Wijn»	2004
Chef van het Jaar – Gault&Millau Benelux	2004
Gouden garde – Knack	2004
Gouden garde – Kok van het Jaar – Knack restaurantgids	2005
Medewerking boek “Havanna’s – grand cru uit Cuba”	2005
Chef’s gerechten in Delhaize supermarkten	2005-heden
Meals of the Year – Robert Parker – The Wine Advocate	2005
Medewerking boek “Sterrenchefs van bij ons” – Caudelier	2005
San Pellegrino World’s 50 Best Restaurants	2006-heden
Museum brasserie en Museum café Brussel	2007-2008
TV-programma “Mijn Restaurant 1”	2008
Kookboek “België – Wereldkeuken”	2008
Raadgever in de campagne over “wit-blauw” rund – VLAM	2008
Medewerking aan tal van internationale kookboeken	2008-heden
Wekelijkse culinaire catern in Het Laatste Nieuws	2008-2011
Gouden garde met diamanten bezet – Knack restaurantgids	2008
Restaurant Personality of the Year – Leaders’ Club	2008
Medewerking boek “Truffels – ’s werelds zwarte goud”	2008

Culinaire raadgever “Unilever”	2008-heden
Oprichting MNU: met Belgocatering, Sergio Herman en Roger van Damme	2009
TV-programma “Mijn Restaurant 2”	2009
Award “Beste Reality” – “Mijn Restaurant 2” / VTM	2009
TV-programma “Beste Hobbykok van Vlaanderen 1”	2009
Medewerking boek “Een Belgisch Kookboek”	2009
Man van het Jaar – Knack magazine	2010
Medewerking boek “De Essentie” – Unilever	2010
TV-programma “Mijn Restaurant 3”	2010
TV-programma “Beste Hobbykok van Vlaanderen 2”	2010
Maandelijkse Rubriek “Kaas en Bier” en “Het Product” in Culinaire Ambiance	2010-2011
Medewerking boek “Food & Wine”	2010
TV-programma finale “Masterchef”	2010
Jury voorzitter België “Bocuse d’Or”	2010-heden
Chocolade Ambassadeur “Callebaut”	2010-heden
Kookboek MNU: met Sergio herman en Roger van Damme	2010
Oprichting van TV-zender Njam! met Studio 100	2010
Medewerking boek “De Alchemie van Liefde en Lusten” – Bo Coolsaet	2010
4 kookboeken “De Seizoenen” in samenwerking met Het Laatste Nieuws	2010
Culinaire persoonlijkheid van de Belgische gastronomie – Horeca Expo	2010
Huldemedaille van de provincie Oost-Vlaanderen	2010
Wereldexpo Shanghai – Chef voor Belgische, Vlaamse en Koningsdag	2010
TV-programma “Meesterlijke Klassiekers”	2010-2011
TV-programma “De keuken van de Meester”	2011
Raadgever in de campagne over het varkenskroontje – VLAM	2011
Kookboek “Meesterlijke Klassiekers” in samenwerking met Njam!	2011
Kookboek MNU:2 met Sergio Herman en Roger van Damme	2011
Hof van Cleve “Beste sommelier van België 2012” – Pieter Verheyde	2011
Ridder in de Leopoldsorde	2011
Gastchef voor Redbull in Salzburg “Hangar7” – maand juli	2011
Eigen lijn voor borden “Geometry by Ann van Hoey”	2011
Maaltijden in business class voor KLM	2011-2012
Medewerking boek “Chefs van België”	2011
Ereburger van de gemeente Kruishoutem	2011
Project “Cook2celebrate” voor Delhaize	2011
Kookboek “Passie voor Product” in samenwerking met Njam!	2012
Trofee Gault&Millau – 10 jaar 19,5/20 – Beste Chef van België	2012
Trofee Gault&Millau – Beste Gastvrouw van het Jaar / Lieve Goossens-Fermans	2012
Top 60 Best Restaurants in the World – wbpstars.com	2012-heden

Elite Traveler's Top 100 Restaurants in the World – enig Belgisch restaurant in top 100	2012-heden
Opinionated About Dining Top 100 European Restaurants	2013-2016
Ontwikkeling tafelmessen in samenwerking met Antoine Van Loocke	2013
Ontwikkeling meubilair restaurant in samenwerking met André Verroken	2013
Ambassadeur voor de wedstrijd Prosper Montagné	2013-2014
Vermelding in “Must Eat” van Luc Hoornaert & Kris Vlegels	2014
Samenwerking met Gent Jazz voor soundmix op maat	2014
Medewerking boek “M.E.P.” – Unilever	2014
Medewerking boek “Koken-Het Handboek” – Hotelschool ‘Ter Duinen’	2014
Foodtaster.be 92/100 – digitale restaurantgids België	2014
Derde beste restaurant ter wereld – FOUR Magazine	2014
Oprichting Flanders Food Academy	2014
Ontwerp pistoletvulling voor Pistolet Original	2015
Provoost van de Keukenchefs – Club Prosper Montagné	2015-heden
Deelname Good France	2015
Topscore 100/100 van elizabethonfood.com	2015
Top 25 Beste restaurants ter wereld – Frans magazine ‘Le Chef’	2015
Medewerking ‘De Makers’ – Unizo	2015
Promotiefilm in samenwerking met Toerisme Vlaanderen	2015
Wereldexpo Milaan – Peter van de ‘food experience’	2015
Medewerking boek “Where Chefs Eat – A Guide to Chefs’ Favourite Restaurants”	2015
Filmreportage in samenwerking met The Staff Canteen	2015
Nr. 2 Top 60 Best Restaurants in the World – wbpstars.com	2015
Nr. 1 Top 10 België: 94/100 – Foodtaster.be (digitale restaurantgids België)	2015
Gastchef Tomorrowland – Secret Restaurant	2015
Score 19,5/20 van Be-Gusto	2015
Deelname Stockmans Blauwe Dagen	2015
Gastchef KookEet Brugge	2015
Classic Event XPO Kortrijk – Dolce	2015
Score 75,39% van La Liste (laliste.com) – 1000 beste restaurants ter wereld	2015
Hof van Cleve “Beste Sommelier van België 2016” – Mathieu Vanneste	2015
Maaltijden in business class voor SN Brussels Airlines	2015-2016
Nr. 1 Top 60: uitgeroepen als ‘Beste restaurant ter wereld’ door wbpstars.com	2016
New-York/maart: ‘4 mains’ met Chef Daniel Boulud / vertegenwoordiging voor Van Dyck	
tentoonstelling in Frick en ter promotie van de Vlaamse gastronomie	2016
Nr. 1 Top 10 België: 95/100 (Culinair Erfgoed van België) – Foodtaster.be	2016
Medewerking/jurylid TV-programma ‘Het Goeie Leven’ – Wim Lybaert	2016
Ambassadeur Hotelschool Ter Duinen, Koksijde	2016
Medewerking opnames Z-Mastercooks (Kanaal Z) met La Casa Del Tabaco Kortrijk	2016

Samenwerking met Culinaire Ambiance – rubriek ‘Pit met Peter’	2016-2017
Top 30 Beste restaurants ter wereld – Frans magazine ‘Le Chef’	2016
Topscore 97,75% van La Liste (laliste.com) – 1000 beste restaurants ter wereld	2016
Expo kunstenaars Tine Guns in restaurant – in samenwerking met Kris Martin & Jan Hoet jr.	2016
Makeover van restaurant, porselein en drukwerk/huisstijl – met subtiele gouden toets	2017
Opinionated About Dining Top 100 European Classical & Heritage Restaurants	2017
Medewerking videoreportage ‘Handmade’ – Scabal	2017

DE GIDSEN

Michelin

1 ster	1994
2 sterren	1998
3 sterren	2005-heden

Gault&Millau

15/20	1993
17/20	1995
18/20	1998
19/20	2000
19,5/20	2004-heden

Knack Restaurantgids

4 gardes	1995
5 gardes	1997-heden

De Markt / Gastronomica

16/20	1998
19/20	2002
Beste Restaurant van België	2005-heden

Delta gids

4 koksmutsen	2001-heden
--------------	------------

Foodtaster (*www.foodtaster.be*)

92/100 2014

94/100 (nr. 1 Top 10 België) 2015

95/100 (nr. 1 Top 10 België) 2016

Andy Hayler's Restaurant Guide (*www.andyhayler.com*)

19/20 2014-heden

ElizabethOnFood (*www.elizabethonfood.com*)

96/100 2012

100/100 2015

Be-Gusto (*www.be-gusto.be*)

19,5/20 2015-heden

La Liste (*www.laliste.com*) – 1000 beste restaurants ter wereld

75,39% 2015

97,75% 2016