



#FFtop100



FOOD 2017: WHO IS WHO?

Wie zijn anno 2017 dé smaakmakers in de wereld van eten en drinken? Dat is de vraag die de redactie van FavorFlav zich ieder jaar stelt bij de samenstelling van de **FavorFlav Food Top 100**, met als belangrijkste criterium:

Wat heeft deze persoon dit jaar bijgedragen aan het verrijken van de eetcultuur in Nederland?

Het resultaat is een bonte mix van chef-koks, horecavernieuwers, voedselproducenten, merkenbouwers, culinair journalisten, kookboeken- en tv-makers, food-startups en nog veel meer – met als gemeenschappelijke deler dat zij allemaal de zaak van het betere eten en drinken een warm hart toedragen. Persoonlijkheden die – ieder geheel op eigen wijze – volgens de redactie en onze lezers het verschil maakten en het daarom verdienen even in de schijnwerpers te staan.

Dat allemaal ter meerdere eer en glorie van goed en ontzettend lekker eten – geheel in lijn met het motto van FavorFlav.

Tot volgend jaar!

Marcus Polman

Editor in chief FavorFlav.com

FAVOR
FLAV

#FFtop100



JORIS BIJDENDIJK

CHEF-KOK RIJKS®

Niemand ontkwam dit jaar aan hem: Joris Bijdendijk, chef-kok van het RIJKS® en fervent pleitbezorger van het eten van onbekende producten zoals paardenvlees en geitenbok. Onlangs lanceerde hij een vuistdik kookboek, waarin hij de Keuken voor de Lage Landen uiteenzet. En passant werd hij ook nog SVH Meesterkok, de hoogste titel die je als kok kunt behalen. In zijn geliefde RIJKS® maakt hij niet alleen grote indruk met zijn fantastische gerechten, maar ook met gastchefs van naam en faam die in zijn keuken met hem komen koken.



YVETTE VAN BOVEN

KOOKBOEKENSCHRIJVER EN TV-KOK

Zij bracht dit jaar maar liefst twee kookboeken uit. In de een neemt ze ons mee naar haar Ierse roots en in de ander legt ze je haarfijn uit hoe je zonder stress een geweldig culinair kerstfeest op tafel zet. Daarnaast staat ze wekelijks in *de Volkskrant* met telkens weer een ander fraai geïllustreerd recept én zien we haar maar wat graag op onze beeldbuis in haar succesvolle comfort-foodprogramma *Koken met van Boven*. Wij vragen ons af: Hoe doet ze dat toch allemaal?



RUUD ZANDERS EN STYN CLAESSENS

KIPSTER FARM

Van *De Telegraaf* tot aan het *NRC* en het *Jeugdjournaal*: overall lazen we dit jaar over Kipster Farm, de meest dier- en milieuvriendelijke stal van Nederland. De drie Beter Leven-sterren eieren zijn de komende vijf jaar exclusief verkrijgbaar bij Lidl. Ze zijn afkomstig van een diervriendelijke kippenboerderij waar de haantjes, die normaal worden vergast, worden opgefokt voor hun vlees. Deze leghaantjes worden nu ook verkocht in dezelfde budgetsupermarkt. Wij pakken alvast ons favoriete recept voor *Coq au vin* erbij...

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



ALAIN, DAVID EN TOM CARON

CAFÉ CARON

Vader Alain kennen we onder meer van zijn televisieprogramma's en zijn kookboeken, maar dat hij én zijn zoons David en Tom ook onwijs goed kunnen koken, bewijzen ze in Café Caron: een familierestaurant annex eetcafé in de Amsterdamse Pijp, waar de Franse boerenkeuken – lees: veel boter, kaas en eieren – op tafel komt in een ongekend gezellige en rumoerige Frans-Amsterdamse sfeer. Weer eens wat anders dan al die hippe hapjes en bubbels aan een lange blinkende bar. *Vive la France!*



JANNY VAN DER HEIJDEN

TV- EN KOOKBOEKMAKER

Er is niemand die we liever een stuk taart zien proeven dan Janny. En wéér brak zij samen met Robert en André met het vijfde seizoen van *Heel Holland Bakt* alle kijkcijferrecords. In de finale zagen maar liefst 3,4 miljoen kijkers Hans winnen, wat op dat moment bijna de helft van tv-kijkend Nederland was. Ja, wij blijven smullen van Janny.



RON SIMPSON EN JULIEN ZAAL

THE AVOCADO SHOW

Met hun eerste avocadorestaurant van Nederland ontketenden deze mannen het afgelopen jaar een heuse avocadokoorts in de online foodwereld. De avocadogerechten van chef Jamie van Heije gaven een nieuwe betekenis aan het begrip *instafood*. Het gevolg? Het kleine lunchtentje in de Pijp kreeg internationaal volop de aandacht en een investeerder telde vijf miljoen neer. En de ambitie? Binnen vijf jaar tientallen nieuwe vestigingen openen in binnen- én buitenland. Binnenkort openen zij de eerste avocadowinkel, helemaal gewijd aan de avocado.



MILJUSCHKA WITZENHAUSEN

TV- EN KOOKBOEKMAKER

Neemt ons in haar televisieprogramma *Street Food Vietnam* mee naar avondse steegjes en straatstalletjes in Vietnam en schotelt ons vanuit daar de lekkerste authentieke pho, banh mi en bun cha voor. Met haar gelijknamige kookboek kunnen we deze gerechten nu ook thuis maken. Daarnaast gaat ze in *De Chocolate Show* op zoek naar nieuw talent in de chocowereld en datzelfde doet ze bij *Topchef Academy* ... Nee, mevrouw Witzenhausen zit niet stil.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



EDWIN STREEP

VEGAN JUNK FOOD BAR

Dat vegan eten lang niet altijd gezond hoeft te zijn, bewijst de Vegan Junk Food Bar. Lovende recensies en instagrammende fans maakten de bar tot zo'n groot succes dat er binnen een jaar al een tweede Amsterdamse vestiging opende. Sappige vegan burger en knapperige friet, *anyone?*

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



TEAM DAHL TV & MAARTEN REMMERS

KEURINGSDIENST VAN WAARDE

Een van onze *all time favorite* televisieprogramma's over eten. Eindredacteur Maarten Remmers en zijn collega's maakten dit jaar de 250e aflevering van de *Keuringsdienst van Waarde* – iets wat ons dus nooit gaat vervelen. Nog meer moois uit de keuken van Dahl TV? Het fijne televisieprogramma *Broodje Gezond*, waarin food-factcheckers Marlijn Weerdenburg en Ersin Kiris de ene na de andere voedselhype of gezondheidsmythe ontrafelen.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



BRAM LADAGE

FRIETBAKKER

Hij begon op zijn achttiende als patatbakker op de Rotterdamse markt en bouwde zijn Bram Ladage-frietkraam uit tot een miljoenenbedrijf en succesvolle franchiseformule. Dit jaar bestaat het bedrijf vijftig jaar en ging het concept BRAM's Gourmet – het betere patatje stoof, geserveerd uit een zeecontainer – de landsgrenzen over. Inmiddels staat de tweede generatie aan het roer, met Wesley en Rocco Ladage.



SCHILO VAN COEVORDEN

EXECUTIVE CHEF CONSERVATORIUM HOTEL

Schilo van Coevorden: altijd is hij zijn tijd ver vooruit. Deze chef-kok laat in zijn op de Aziatische keuken geïnspireerde *Taiko* Restaurant in het Conservatorium Hotel zien dat schreeuwen noch societypagina's behoren tot de basisuitrusting van een chef. De chef, die dit jaar de Red King Crab uitriep tot ingrediënt van het jaar, trekt in al zijn bescheidenheid namelijk een jaloersmakend internationaal publiek: van Katy Perry en Justin Bieber tot aan Doutzen en Drake.



HANS KUIPERS

FOODPROGRAMMEUR LOWLANDS (E.A.)

Wat eten en drinken we op Down the Rabbit Hole, het North Sea Jazz Festival en op Lowlands? Wie voedt 50.000 eters per weekend? Hans Kuipers overziet en beslist. Eten op festivals heeft hij onbetwist naar een hoger niveau getild. Van Peruaans tot Indiaas en van sushi tot *Australian pie*: de hongerige festivalbezoeker heeft anno 2017 heel wat meer te kiezen dan broodje bal of een frietje met. Hulde voor Hans!

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



PETER EN MARIEKE LUTE

KRUIDFABRIEK, THE ARC EN SOUNDBITES

Peter en Marieke zetten dit jaar kruiden op de kaart. Onder meer met het geheel verbouwde nieuwe restaurant De Kruidfabriek by Lute in Ouderkerk, waar hun groentetuin en kruidenkas spectaculair zijn geïntegreerd in het gebouw. Peter schreef *De Kracht van Kruiden*, waarin hij zijn voorliefde voor kruiden uitdraagt. Ontpopt zich samen met partner Marieke als allround horeca-ondernemer met het zojuist geopende restaurant The ARC (bij hotel Pestana) en startte en passant ook nog eens Soundbites in de Amsterdam Arena, zodat hardcore Motörhead-fans en andere concertgangers óók eens fatsoenlijk te eten krijgen.



JAAP KORTEWEG

DE VEGETARISCHE SLAGER

Wist ook dit jaar weer regelmatig de koppen van de krant te halen. Dit keer met de fel oploaiende discussie over misleidende vleesnamen. Jaap bleef fier overeind; De Vegetarische Slager kan gewoon kipstuckjes en speckjes blijven verkopen. Met de Vegetarische Slager biedt Jaap de groeiende groep vleesmijders een alternatief. Ook leuk: de vega loempia is door het *AD* uitgeroepen als beste Vietnamese loempia uit het vriesvak.



**GUILLAUME DE BEER,
FREEK NOORTWIJK
EN JOHANNEKE
VAN IWAARDEN**
HORECAONDERNEMERS

Of je nu zin hebt in een culinaire döner kebab in de Foodhallen of in *the full monty* van negen gangen inclusief wijn bij Breda: Guillaume & Freek *are your guys*. Samen met partner Johanneke zijn ze altijd op zoek naar vernieuwende concepten. In hun restaurant Guts & Glory nam het kookduo ons dit jaar mee van Japan naar Spanje. Hun drukke kokslevens werden indringend vastgelegd in het tv-programma *De Nieuwe Garde*, dat het trio op de voet volgde tijdens een foodtrip door Japan.



JACOB JAN BOERMA

CHEF-KOK

Eigenaar en chef-kok van De Leest in Vaassen: een van de twee Nederlandse restaurants met drie Michelinsterren. Brengt zijn pupil Arturo Dalhuisen in toprestaurant The White Room (Hotel Krasnapolsky) naar grote culinaire hoogte en is tussen alle bedrijvigheid door betrokken bij restaurantconcepten in binnen- en buitenland, zoals recent restaurant Voltaire op het chique landgoed Parc Broekhuizen.



MAKKIE MULDER

DELICIOUS.

Nederlands' bekendste foodglossy bestaat tien jaar en dat wordt gevierd met een eigen productenlijn, die onder meer verkrijgbaar is bij Hudson's Bay. Van thee tot jam en pasta: *delicious.* heeft er de lekkerste ingrediënten voor gebruikt en de mooiste verpakkingen bij gemaakt. De vrouw achter dit bruisende mediamerk is hoofdredacteur Makkie Mulder. Dit jaar neemt ze afscheid van het magazine. Daarom krijgt zij een welverdiende speciale plek in onze Top 100.



JONNIE EN THÉRÈSE BOER

DE LIBRIJE

Tulpenbollenwodka, in kombucha gegaarde langoustine, rivierkreeftjes aan tafel gerookt op gagel... Jonnie blijft verassen. Niet voor niets was De Librije dit jaar opnieuw het hoogst genoteerde Nederlandse restaurant in de *World's 50 Best Restaurants* – mede dankzij ‘moeder’ Thérèse die gastvrijheid tot ware kunst heeft verheven. Nieuw dit jaar: het net geopende restaurant Brass Boer op Bonaire.



**ROGER BLOEM
EN JEAN-PAUL SCHADDÉ
VAN DOOREN**
CITYGUYS.NL

Als razende reporters gaan Roger en JP de grote steden af op zoek naar de leukste nieuwe restaurants en bars – van hamburgers tot fine dining en van bier tot classy cocktails. En: wat doen ze het goed, getuige hun groeiende *fanshare*. Ook was Roger dit jaar medeorganisator van de eerste Foodbloggers Awards, waarbij Nederlandse foodbloggers de 25-koppige jury vormen en bepalen wat nou écht de beste spots zijn op eet- en drinkgebied. Tip: bekijk ook eens Cityguys.TV voor de tofste video's en de laatste horeca-gossip.



PAUL HERMANIDES & PETER SCHOLTE

HOTEL ARENA

Horecaondernemer Paul Hermanides bracht zijn horeca-imperium terug van negen zaken naar slechts één parel. Na een miljoeneninvestering en een jarenlange verbouwing opende deze zomer het vernieuwde Hotel Arena – van voormalig budgethotel tot eigentijds en stijlvol stadshotel, schitterend gelegen aan het Oosterpark. Voor het restaurant wist hij topchef Peter Scholte te strikken, die in het PARK café-restaurant een veelzijdig all-day menu verzorgt met een glansrol voor groente en plantaardig eten.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



JOËL BROEKAERT

CULINAIR JOURNALIST

Deze zelfverklaard alleseter reisde voor zijn nieuwe tv-programma *De Vijf Smaken van Joël* de wereld rond. Hij proefde zure mieren in Denemarken, suikerriet in Suriname en ging 's nachts in de Afrikaanse jungle op honingjacht. Raakte geheel in vervoering van eten in De Librije en gaf het restaurant dit jaar een volle tien in zijn rubriek in *NRC*. Bundelde zijn eetavonturen in een nieuw boek: *De Alleseter*.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



SERGIO HERMAN

CHEF-KOK EN HORECAONDERNEMER

In interviews verkondigde hij dat hij het wat rustiger aan doet, al zat de ambitieuze sterrenchef Sergio Herman dit jaar allesbehalve stil. Hij opende zijn tweede restaurant in Cadzand: Air Republic, waar hij gerechten met een herinnering op de kaart zette. Ook bracht 2017 een nieuw kookboek van zijn hand: *Just Cook*. Deze musthave staat bomvol smaakvolle en snelle recepten voor thuis. Daarmee zet iedereen een beetje Sergio op tafel.



FRANÇOIS GEURDS

CHEF-KOK

Grensverleggende Rotterdamse sterrenchef die ons steeds weer weet te verrassen met nieuwe ideeën uit zijn FG Foodlabs. Hij ontving dit jaar als een van de weinigen een certificaat om in Europa Hida-gyu (*top notch* Wagyu) te verkopen, waarmee hij zijn FG Restaurant** *nog* specialer maakt. Nieuw dit jaar: de FG Okonomiyaki Bar, waar je terecht kan voor de ultieme Japanse pannenkoek. François catert elke portemonnee en wij eten maar wat graag mee.



HISKE VERSPRILLE

CULINAIR JOURNALIST O.A. HET PAROOL

Haar recensies voor *Het Parool* waren ook dit jaar weer van grote invloed op de restaurantkeuze van Amsterdammers. Zo trokken haar reviews in de populaire rubriek *Proefwerk* veel hongerig publiek naar zaken als Dum Dum Palace en Bar Centraal. Met journalistieke speurzin legde ze bloot dat chefs akelig kunnen jokken over de herkomst van hun ingrediënten. De betreffende chef van een Italiaans restaurant in de Korte Reguliersdwarsstraat kreeg terecht een rode kaart, inclusief het cijfer 4,5.



JEROEN VAN OIJEN EN INGE MEIJS

GASTRONOMIXS.COM

Lanceerden vijf jaar geleden Gastronomixs.com: een razendslimme ideeëngenerator voor nieuwe recepten. Hier halen chefs met ambitie en verbeeldingskracht vandaag de dag hun nieuwe ideeën. De jubilarissen lanceerden in 2017 ook het eenmalige magazine *RAUW*; een ode aan alle chefs die dagelijks in de keuken staan te buffelen. Echt een foodmagazine met ballen.



HIDDE DE BRABANDER

PATISSIER

Wie patisserie zegt, zegt Hidde de Brabander. Met zijn eigen 24-Kitchenshow *De Brabander Bakt* weet hij bakliefhebbers uit het hele land aan zich te binden. Zijn kennis bundelde hij in het boek *Patisserie*, dé nieuwe standaard voor bakkers. Onlangs kwam daar ook het boek *De Brabander bakt* bij. Ook jureerde hij in het programma *Bake My Day* en presenteert hij samen met choco-lover Miljuschka Witzenhausen *De Chocolate Show*. Lanceert volgend jaar de ultieme online receptendatabase voor de patisserie.



HAROLD EN KARIN HAMERSMA

MENEER & MEVROUW HAMERSMA

Een gouden combinatie. Waar meneer alles weet over wijn is mevrouw met haar kookboekenwinkel in De Pijp gek op koken. Samen hebben zij een populaire weekendrubriek in *Het Parool* met receptuur van haar en een bijpassende wijn van hem. Meneer maakte dit jaar opnieuw – samen met Esmee Langereis – *De Grote Hamersma*. Veel dank weer voor het vele voorproeven!

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



ROBERT KRANENBORG

CHEF-KOK EN HORECAONDERNEMER

Menig chef uit de *FavorFlav Food Top 100* startte zijn carrière onder het strenge oog van 'De Kraan'. Nog altijd is deze chef-kok volop actief in de wereld van eten en drinken. Onder meer als co-founder van de snelgroeiende burgerketen The Thrill Grill, als mede-eigenaar van foodstand Le Big Fish en als adviseur van diverse internationale toprestaurants en hotels. Dit jaar op televisie te zien met het sympathieke *Kitchen Impossible*, waarin hij kandidaten met een lichamelijke of verstandelijke beperking in korte tijd klaar klaarstoomt voor een leuke baan in de horeca.



MARIJE VOGELZANG

FOOD DESIGNER

Internationaal vermaard eetontwerper. Ze reist de hele wereld rond voor lezingen en tentoonstellingen. Vorig jaar startte zij The Dutch institute of Food&Design: een internationaal opererende non-profitorganisatie die de grenzen van food en design aftast. Dit jaar pakte ze met de expositie *The Future of Food, Looking Back Now* groots uit tijdens de Dutch Design Week. Haar project VOLUMES ging viraal op internet. Nieuw: eind november opent haar solo expositie in Shenzhen, China.



ROSANNE HERTZBERGER

MICROBIOLOOG

De microbioloog en ‘zomergast’ maakte met haar boek *Ode aan de E-nummers* overal discussie los. E-nummers zijn helemaal niet zo slecht als healthgoeroes beweren en chemie in de voedselindustrie heeft zelfs een positief effect op onze gezondheid, de welvaart en het milieu, zo stelt Rosanne. Zij bracht daarmee het wereldbeeld van menig foodie even aan het wankelen.



PASCAL JALHAY

CHEF-KOK BOUGAINVILLE

De afgelopen jaren kookte chef-kok Pascal Jalhay achter gesloten deuren voor vliegmaatschappijen en zorginstellingen. Dat blijft hij doen, maar dit jaar staat hij na een break van zo'n twaalf jaar ook weer achter de horecapannen van een restaurant: Bougainville in het nieuwe prestigieuze Amsterdamse Hotel TwentySeven. De volgens velen meest innovatieve kok van zijn generatie, die ooit in twee jaar tijd twee Michelinsterren bij elkaar kookte, is daarmee *back with a vengeance*.



RICK KEMPEN

PROFESSIEONEEL BIERKENNER

Rick Kempen legt al ruim 25 jaar zijn ziel en zaligheid in bier. Is onder meer als bierambassadeur bij Bier & Co, dé speciaalbierimporteur van Nederland die al in 1987 Belgisch abdijbier naar Nederland smokkelde. Wie *craft beer* zegt, zegt Rick Kempen. Publiceerde dit jaar zijn boek *Bier*: een onmisbaar naslagwerk voor bierliefhebbers. De gediplomeerd biersommelier ontwikkelde onder meer de bierkaart van De Librije.



RON BLAAUW

CHEF-KOK EN HORECAONDERNEMER

In zijn nieuwe restaurant Nacarat in warenhuis Hudson's Bay draait alles om mezze uit het Midden-Oosten. Daarnaast sloot de horecaondernemer een samenwerking met bezorgdienst Deliveroo, waardoor hij nu heel Amsterdam voorziet van sappige spareribs. Daarnaast lanceerde hij als een van de eersten culinair softijs in zijn hotdogrestaurant The Fat Dog. Het is vrijwel onmogelijk om als Amsterdammer het afgelopen jaar niks uit een van de keukens van deze chef te hebben gegeten.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



ONNO EN CHARLOTTE KLEYN

CULINAIR JOURNALISTEN

Vader en dochter Kleyn delen een voorliefde voor culinaire geschiedenis en gaan graag de diepte in. Samen werkten zij aan het vorig jaar verschenen standaardwerk *De Grote Kleyn*. Nieuw op de rol is een werk over de kookboeken van de Bijzondere Collecties van de UvA. De Volkskok van *de Volkskrant* publiceert daarnaast wekelijks zijn recepten en bracht eveneens nieuwe edities uit van zijn fijne reeks vakantieboekjes. Dochter Charlotte, geschoold culinair historica, laat regelmatig van zich horen in *delicious.* en in *Het Parool*.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



ARNO BUIJS

HEMA FOOD

Sinds jaar en dag zijn we al fan van de rookworst en de tompouce. Dit jaar zijn de Hema-winkels uitgebreid met een nog indrukwekkende foodafdeling, met onder meer broodjes Surinaamse kip, verse afhaalmaaltijden, à la minute gebakken Hema-burgers en heerlijke poké bowls uit het geheel vernieuwde zelfbedieningsrestaurant. Zelfs het Hema-ontbijtje kreeg een geslaagde make-over. En dat allemaal voor de vertrouwde, bescheiden prijzen die we gewend zijn van de Hollandsche Eenheidsprijzen Maatschappij Amsterdam.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



JORD ALTHUIZEN

BBQ-GOEROE EN KOOKBOEKENSCHRIJVER

Stond in 2017 wekenlang met twee boeken in de top 10 bestsellers van het CPNB en presteerde het om dit jaar voor het tweede jaar op rij De Kookboek van het Jaar-verkiezing te winnen met zijn nieuwste BBQ-boek. Onvermoeibaar promotor van *next level* BBQ in Nederland en tevens bekend van zijn festivalcateringbedrijf Smokey Goodness. Bracht op festivals een ode aan het ware vlees met zijn *Church of Protein*. Vanaf volgend jaar met Miljuschka Witzhausen op televisie met een nieuw BBQ-programma (24Kitchen).



NIVEN KUNZ

CHEF-KOK

Een van de chefs die vooropliep in de trend om groente de hoofdrol te geven volgens de 80/20-filosofie. Met speciale groenteworkshops leert hij iedereen die het maar wil de kunst van koken met groen. Daarnaast lanceerde hij lekkere ‘troeploze’ groentesapjes in samenwerking met JUIZ~S. Dit jaar kwam ook zijn boek *Groente!* uit, met daarin makkelijke en lekkere recepten voor een gevarieerd dieet met veel, heel veel planten.



RONALD GIPHART

SCHRIJVER EN KOOKENTHOUSIASTELING

Verhaalt in zijn vermakelijke eetrubriek *Gipharts Kookeiland* in *AD* over zijn eigenzinnige interpretatie van – pakweg – de Colombiaanse hotdog en Franse donut en deelt bij elk gerecht en passant historische feiten, herinneringen en andere *faits divers*. Maakte met Hamersma een wijnroadmovie door Californië voor 24Kitchen. Wij kijken alvast uit naar zijn nieuwe eet-leesboek *De Heerlijke Honderd Van Giphart*, dat thans in de maak is.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



PAUL LINSE

STUDIO LINSE

De man achter smaakmakende horeca-interieurs zoals dat van het RIJKS®, Bar Brasserie Engels, De Plantage en Bar & Brasserie OCCO. Linse en zijn team tekenden dit jaar onder meer voor het nieuwe restaurant ARC by Lute in het monumentale pand van het voormalig Stadsarchief: een blikvanger aan de rand van De Pijp.



THIJS MELIEFSTE

CHEF-KOK MELIEFSTE

Thijs Meliefste werkte jarenlang in de beste restaurants van Europa. Nu voert hij de scepter over de keuken van zijn restaurant Meliefste, waar zijn vrouw Anuschka Meliefste gastvrouw is. Samen zetten zij Wolphaartsdijk weer helemaal op de culinaire landkaart. Door buitenlandse restaurantcritici wordt deze chef gerekend tot *the fresh wave of young chefs in the Netherlands*. Dit jaar mocht deze *rising star* toetreden tot de prestigieuze Les Patrons Cuisiniers. Kortom: iemand om in de gaten te houden.



MARA GRIMM

CULINAIR JOURNALIST

Spot in haar vaste rubriek in *Elle Eten* jong kooktalent en zet daarmee een nieuwe garde koks en andere smaakmakers in de schijnwerpers. Ook culinair scribent voor onder meer *LINDA.* en *Vogue.* Won dit jaar een Gourmand World Cookbook Award – de Oscar voor kookboeken – voor haar boek *Ontbijt*, wat daarmee officieel het allerbeste ontbijtboek ter wereld is. Dit jaar vertrok zij naar Parijs om vanuit de Franse hoofdstad te schrijven over de gastronomie aldaar.



MICHIEL VAN DER EERDE

BAUT, C EN ZUID

Horecatijger pur sang. Het regelmatig verhuizende *flying circus* BAUT en het chique C smaakten naar meer. Daarom opende Michiel dit jaar zijn derde restaurant: ZUID. Van ontbijt tot borrel, deze huiskamer is zo gevarieerd als het stadsdeel waar het restaurant is gesitueerd. Hier liggen zijn roots en dat merk je. Met zijn verfrissende ideeën en lef haalt hij dit jaar dan ook opnieuw de Top 100.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



**DAAN FABER,
IGOR SORKO,
MAARTEN HOEKSTRA**
MISTER KITCHEN

Mister Kitchen domineert het schap in Albert Heijn met hun dit jaar geïntroduceerde zeven (!) smaken pindakaas. Ook ontwikkelden ze afgelopen zomer voor McDonald's de Summer Crisp Parmesan burger. Zo veranderen deze productontwikkelaars stukje bij beetje de foodsector van binnenuit. Noemenswaardig: hun 'baby', Het Weekend van de Rollende Keuken, werd dit jaar alweer tien jaar oud.



KEES NEVE

GASTHEER BODON

Wie verstaat er nog de kunst van het perfect fileren van een tarbot aan tafel of het aansnijden van een hele *poulet noir*? Of de overtreffende trap: Het prepareren van een *canard à la presse*? Kees Neve zit al veertig jaar in het vak en kent de fijne kneepjes als geen ander. Als gastheer van de chique Franse brasserie Bodon traint en enthousiasmeert hij nu ook een nieuwe generatie jongens en meiden die van gastvrijheid hun vak willen maken.



JULIUS JASPERS

CHEF-KOK EN CULINAIR ONDERNEMER

Bracht dit jaar met zijn nieuwste boek *Het Ultieme Hamburgerboek* een ode aan een van onze favoriete gerechten. Hierin lees je alles over de historie van dit iconische gerecht, maar ook bijzondere variaties en recepten van bevriende topchefs. Daarnaast organiseerde Julius dit jaar in samenwerking met slager Gertjan Kiers alweer de tweede editie van het drukbezochte vleesfestival Butcher's Heaven.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



KARIN LUITEN
CULINAIR JOURNALIST
EN KOOKBOEKENSCHRIJVER

Ze maakte koken zonder pakjes en zakjes tot een hot topic bij een breed publiek – in verschillende kookboeken, op de radio én in dagblad *Trouw*. Dit jaar kwam alweer haar tiende kookboek *Slim zónder pakjes & zakjes* uit, dat met een sneltreinvaart de Kookboeken Top 10 binnendenderde. De immer in het rood geklede blondine kennen de meeste mensen overigens niet bij haar achternaam maar gewoon als Karin, van *Kokenmetkarin.nl* dus.



LOTTE WOLF

SOMMELIER EN WIJNMAKER

Deze wijnwolf kan alles. Ze werd op haar 23e sommelier bij Sergio Herman in Oud Sluis, kreeg en passant de titel Talentvol Sommelier van restaurantgids Gault&Millau en is nu Wine Director van sterrenzaak Bridges. Als schrijvend wijnexpert is ze ook nog eens te vinden bij *Misset Horeca* en blijkbaar was dat nog niet genoeg, want ze stampert ook haar zelfgekweekte druiven fijn in het Zuid-Afrikaanse Swartland. Dit najaar verscheen haar eigen wijn *Onkruid vergaan nie 2016* voor het allereerst op fles.



NADIA EN MERIJN

WINNAARS GOUDEN KOOKBOEK 2017

Deze onvermoeibare promotors van de Arabische keuken wisten dit jaar de eerste editie van de Gouden Kookboek-verkiezing te winnen met hun terecht alom geprezen *Souq*: een kookboek vol geweldige mezze uit de Middelen-Arabische keuken. Lieten ook op televisie van zich horen met een culinair reisprogramma. Waar we ook altijd veel plezier aan beleven: de serie *Wegwijs in de Arabische super* op het onvolprezen Foodtube, waarin Nadia en Merijn de wereld van loquat, sucuk en kataifdeeg ontrafelen.



TESS POSTHUMUS EN TIMO JANSE

FLYING DUTCHMEN COCKTAILS

Na tien jaar verlaat cocktailkoningin Tess Posthumus Nederlands eerste speakeasy cocktailbar Door 74. Samen met barmanager Timo Janse opent ze binnenkort Flying Dutchmen Cocktails aan de Amsterdamse Singel. Hier geen hippe signature cocktails, maar klassiekers op hun best. Ook worden er workshops en seminars gegeven om professionals en consumenten te onderwijzen in de wondere wereld der cocktails. Wij kijken er nu al naar uit.



MAARTJE SCHOOLDERMAN

vanBLIK

Met vanBLIK voorziet Maartje iedereen van lekkere en gezonde maaltijden uit blik. Waarom blik? Omdat eten in blik lang houdbaar is en de verpakking oneindig kan worden gerecycled. Waar je ook heen gaat, vanBLIK gaat mee op avontuur. Op de camping, op de boot of in de achtertuin. De gerechten Kip in Kokossaus, Veganistische Curry Madras en Chili Con Carne liggen dit jaar in alle winkels van Albert Heijn.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



KLAAS VLAAR EN WENDY LOUTER-VLAAR

HET KOEIENHUIS

Het Koeienhuis staat aan de wieg van Wagyu-vlees van Hollandse bodem: honderd procent volbloed Wagyu welteverstaan. Ondanks een royale Wagyu-veestapel van ruim 250 runderen is de werkwijze van Het Koeienhuis zeer kleinschalig. Klaas en Wendy organiseren jaarlijks de Wagyu-run, waarbij hun runderen door de straten van Benningbroek naar de stallen worden geleid: een geheel eigen – en natuurlijk vele malen diervriendelijkere – versie van de stierenrennen in Pamplona.



MAC VAN DINTHER

RECENSENT DE VOLKSKRANT

Zit twintig jaar in het vak. Kritisch en onbevangen, maar altijd met een fair eindoordeel. Bezoekt van Middelburg tot Groningen en van Maastricht tot Den Helder. Want: er is meer dan de Randstad, zo beschrijft hij in een jubileumartikel over twintig jaar restaurantkritiek. Al die tijd gaat hij anoniem te werk. De leukste opmerking die hij daar ooit van een gastheer over kreeg: “Goedenavond meneer Van Dinther, onder welke naam heeft u vanavond gereserveerd?”



HANS STEENBERGEN

FOOD INSPIRATION

De inspirator van de professionele foodwereld. Presenteerde dit jaar op de food catwalk van de drukbezochte Food Inspiration Days weer een keur aan foodvernieuwers uit binnen- en buitenland. Maker van trendboeken en organisator van het sympathieke Food Unplugged Festival. Tevens uitgever van het veelbekroonde digitale *Food Inspiration Magazine* voor foodpro's en eetliefhebbers.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



JACQUES HERMUS

CULINAIR JOURNALIST

Eet en drinkt de wereld rond. Zijn grote liefde is echter de provincie. En de provincie, dat is het noorden, waar hij al twintig jaar restaurants recenseert voor het *Dagblad van het Noorden* en waarover hij nu een culinaire reisgids schrijft. De provincie staat tevens voor het oosten, waar de roots liggen van zijn dit jaar verschenen *Wildkookboek*. Jacques' boodschap: er is meer dan alleen de Randstad.



PIERRE WIND

CHEF-KOK EN SMAAKLOBBYIST

Leert de jeugd, van basisschool tot ROC, hun voedsel kennen. Lobbyist voor smaaklessen op basisscholen in Nederland, waarbij kinderen hun eten verkennen door te leren proeven, voelen, ruiken én horen. Na 25 jaar lesgeven op het ROC Mondriaan in Den Haag, doet hij daar nu samen met leerlingen onderzoek naar voedsel. *Pierre digs deep, and we love it.*



FRANK DE RUWE EN REINIER STEURES

STERK WATER

Deze partners van reclamebureau Natwerk (bekend van de spraakmakende Febo-virals) lanceerden dit jaar samen met Matteo Lo Prete van het Amsterdamse Bello Limoncello het slimme mixdrankje Sterk Water. Dieet-proof, noemen de makers de mix tussen alcohol (4,5%) en licht bruisend sodawater. Oftewel: de minste calorieën voor de prijs van een biertje.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



ALBERTO MATALLANA

DIAGEO WORLD CLASS BARTENDER OF THE YEAR

Alberto is de beste bartender van Nederland, zo werd besloten tijdens het DIAGEO WORLD CLASS™ Bartender of the Year 2017. Na vier keer in de top tien te eindigen, nam hij dit jaar dan eindelijk het stokje over van Kevin Kroon (bartender in Door 74). In het dagelijks leven vind je Alberto bij speakeasy cocktailbar Dr. in Rotterdam.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



XAVIER KAT

WIJNKOPERIJ OKHUYSEN

Deze Haarlemse wijnhandel prijkt al jaren boven aan onze lijst van favoriete wijnsports. Elke wijn wordt met liefde uitgezocht en valt bij ons immer in de smaak. Het eerbiedwaardige wijnhuis is dan ook leverancier van menig restaurant waar wij graag komen. Dit jaar bestaat het huis maar liefst 150 jaar. Dat moest gevierd worden, en wel met een eigen musical over wijn in het DelaMar Theater met onder meer een rol voor Youp van 't Hek.



MONIQUE VAN LOON

CULY.NL

Voedt dagelijks heel Nederland met online recepten en heerlijk culi-nieuws. Haar passie voor croissants – of eigenlijk voor alles waar roomboter in zit – is een ware verademing tussen al het fitgirl-geweld in de online-foodscene. Dit jaar breidt ze uit en gaat ze met Culy.nl de grens over naar België. Monique: Kom maar door met die frietjes stoof en verse wafels.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



BOELE DE VRIES

HOTMAMAHOT CATERING

Wat ons betreft is HotMamaHot een van de lekkerste cateringbedrijven van Nederland. Afgelopen jaar openden ze Dum Dum Palace, een steengoede Aziatische hotspot en instant hit op de Amsterdamse Zeedijk. Daarnaast staan de mannen al jaren op theaterfestival *de Parade* en organiseren ze fantastische kinderkookworkshops; een aanrader voor je culinaire kroost. Onlangs gaven ze Centra aan de Lange Nieuwe – de culinaire ambassade van Spanje – een doorstart, wat gezien hun enthousiasme en frisse input ongetwijfeld een daverend succes wordt. Tot slot openen ze in 2018 een nieuw restaurant in Amsterdam-Noord. Van Boele en zijn partners gaan we nog veel horen.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



STAN BEURSKENS

WIJNDOMEIN ST. MARTINUS

Deze Nederlandse wijnpionier produceerde de eerste rode wijnen van Nederland. Studeerde enologie in het Zuid-Afrikaanse Stellenbosch en het Duitse Geisenheim. Maakt indrukwekkende wijnen op zijn Limburgse geboortegrond; meerdere keren werd zijn Vijlse Wijndomein St. Martinus verkozen tot beste wijngaard van Nederland. Stan experimenteert erop los: van nieuwe druivenrassen tot alternatieve bestrijdingsmiddelen en een energieneutrale wijnkelder. Tevens veelgevraagd wijnbouwadviseur bij tientallen binnen- en buitenlandse wijngaarden.



JONAH FREUD EN CIJN PRINS

KOOKBOEKHANDELAAR ÉN -MAKER(S)

De Kookboekhandel van Jonah Freud – sinds 1977 maar liefst – is alom bekend en geprezen. Samen met dochter Cijn Prins kwam Jonah dit jaar op het lumineuze idee om (opnieuw) een kookboek te maken. Het werd *Zeelust*, een culinaire gids langs de Nederlandse kust. Moeder en dochter reisden de volledige kustlijn af op zoek naar de beste adressen voor vis, oesters, kreeft en ander lekkers waarvan je aan de Hollandse kust kunt genieten.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



SELWYN SENATORI

KUNSTENAAR

Champagne in the morning en *Out of office forever* zijn twee uitspraken die je bij glamourkunstenaar Selwyn Senatori geregeld ziet terugkomen. Dit jaar zelfs op zijn eigen badjas- en badslipperlijn. De in onder meer NYC en Hongkong exposerende kunstenaar doet niets liever dan uit eten gaan en pakt nogal eens de schilderkwast op om zijn favoriete zaken – waaronder Nacarat en de andere gastrobars van Ron Blaauw – te voorzien van een wandje vol mokkapotten, kreeften en champagneflessen.



GERTJAN KIERS

SLAGER EN KOOKBOEKENSCHRIJVER

Rock-'n-rollslager Gertjan Kiers verraste ons begin dit jaar met zijn boek *De Vleesbijbel*. Van uitbenen tot bakken, het staat allemaal in dit handboek voor vleesliefhebbers. Met deze bijbel heeft hij een tijdloos naslagwerk geschreven dat onmisbaar is in de keuken van iedere carnivoor. Gertjan breekt een lans voor incurante delen en hoopt dat lezers van zijn boek de wat minder voor de hand liggende stukken vlees leren eten en bereiden.



MARY VAN HOEK

HAS FOOD INNOVATIE & DESIGN

Werkte ooit als product developer bij Peijnenburg, maar maakte vijf jaar geleden de overstap naar het onderwijs. Als docent op de HAS ontwikkelde ze de leergang Food Innovatie & Design. Zij kweekt het talent van de toekomst dat zich inzet om nieuwe en betere producten te ontwikkelen. Mary is ook initiatiefnemer van de *HAS Food Experience*, het jaarlijkse evenement waarbij afgestudeerden hun nieuwste foodinnovaties laten zien en proeven.



FUSINA VERLOOP

KOOKBOEK VAN HET JAAR

Onvermoeibaar propagandist van het betere kookboek. Al meer dan tien jaar organiseert Fusina de Kookboek van het Jaar-verkiezing. Dit jaar vielen *The Green Kitchen at Home* en *Smokey goodness 2* in de prijzen. In het verzamelwerk *Recepten uit de bekroonde kookboeken van het jaar 2007-2016* deelt Fusina haar favoriete recepten uit de genomineerde titels. Dit jaar richtte ze samen met Henk Jan Kakebeen De Kookboeken B.V. op, waarmee ze de komende jaren nog veel meer moois gaat organiseren.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



JOHAN VAN UDEN

SLAGERIJ EN EETWINKEL CHATEAUBRIAND

Van heinde en verre reizen gourmands en gourmandines af naar zijn winkel in Heemstede. Bijvoorbeeld voor de wekenlang gerijpte dry-aged Côte de Boeuf uit de manshoge rijpingskast, de verse aanvoer van buitenlandse kazen en delicatessen uit Parijs of de worst en charcuterie uit de eigen worstmakerij. Begeesterd promotor van het slagersvak, onder meer middels een nieuw initiatief dat hij recent startte in samenwerking met enkele broeders in het vleesvak: een slagersacademie voor een nieuwe generatie jonge slagers.



SAMUEL LEVI

CO-FOUNDER FOOD CABINET

Van de grootste Vrijheidsmaaltijd op het Museumplein op 5 mei tot aan de World Food Day. Met zijn projectbureau voor voedselvraagstukken zet Samuel Levi belangrijke thema's op een spraakmakende en smakelijke manier op de kaart. Hij initieerde dit jaar in samenwerking met Max Havelaar de Fairtrade Climate Academy voor lokale koffieboeren in Kenia. Ook kwam hij onlangs met het persoonlijke kookboek *We eten thuis*, met daarin de honderd beste recepten uit zijn eigen droomkeuken.



MARIT VAN EGMOND

ALBERT HEIJN

Onze oudste kruidenier vierde dit jaar alweer zijn 130e verjaardag, maar blijft innoveren en zich aanpassen aan de wensen van de consument. Zo verkopen ze in verschillende winkels vlees van lokale slaggers en hoeven we ook niet meer naar speciaalzaken voor producten als confit de canard, rillettes, clotted cream en kastanjecrème. Timmerde dit jaar aan de weg met campagnes om consumenten te verleiden meer groenten te eten.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



BART VAN VEEN

BARTSBOTTLES.NL

In de uitgebreide booze & spirit webshop Bart's Bottles vind je alles wat van kwaliteit is en in een fles zit. Van absint tot gin - en alles ertussenin. En van lokale producten tot internationale toppers. Bart kiest producenten van over de hele wereld zorgvuldig uit en komt desgewenst in hoogst eigen persoon langs om tekst en uitleg te geven bij hun producten. Dat is nog eens service!

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



PAOLA HOLTHAUSEN

CRAVINGSINAMSTERDAM.COM

Of je nu op zoek bent naar een glutenvrije pizza of gefrituurde lekkernijen. Paola's website staat vol met geweldige recepten voor iedereen. Wie gaat er niet spontaan watertanden van haar foodfotografie? Ze heeft inmiddels meer dan 150K volgers op Instagram, onder wie – jawel – Nigella Lawson.



HUGO KENNIS

TV-KOK 24KITCHEN/WORSTEN VAN BABEL

Naast zijn sprankelende verschijning als tv-kok voor 24Kitchen vormt Hugo Kennis een enig televisietrio met de tweelingbroers Jasper en Marius Gottlieb. Met zijn drieën vormen ze *De Worsten van Babel* en kookten ze afgelopen zomer onder andere op de camping. Ook kookt Hugo geregeld in *Koffietijd* én laat hij in het nieuwe programma *Uit Eigen Keuken* (RTL) zien hoe je de sterren van de hemel kookt met producten uit eigen moestuin.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



BART VAN OLPHEN

DUURZAAM VISHANDELAAR

Hij vaart de wereld over op zoek naar de meest duurzaam gevangen vis. Daarbij maakt hij altijd even tijd voor een kookfilmpje voor zijn populaire Instagram-account. Sardines haalt zijn bedrijf Fish Tales uit Portugal en tonijn komt van de Malediven - lijngevangen door Ali Mohammed. Dat leverde hem de door Greenpeace in het leven geroepen titel 'meest duurzame tonijnmerk in Nederland' op. Dit jaar introduceerde Bart van Olphen de *Zeker Zeeuwse mosselen* in de supermarkt met in het kielzog daarvan *Het Zeeuwse mosselkookboek*.



PETER VAN DRONKELAAR EN HARALD HOFFMANN

HOLLAND JERSEY

Overal dezelfde koeien, overal dezelfde prijs en overal dezelfde blauwe pakken in de winkel. Dat kan anders, vonden ondernemers Peter van Dronkelaar en Harald Hoffmann. Deze melkpioniers introduceerden in Nederland melk van Jersey-koeien, een ras afkomstig van het gelijknamige eiland. Melk (en yoghurt!) met een hoger vetpercentage dan dat van de gemiddelde koe op Nederlands grondgebied. En dat proef je. Het gevolg? De romigste cappuccino's en dito yoghurtontbijtjes.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



MAS VAN PUTTEN EN CARL LEMETTE

DE VROUW MET DE BAARD

Zij is de vrouw, hij heeft een baard. Dit kookduo was al jaren te spotten op festivals met geweldig streetfood, maar opende begin dit jaar ook een eigen Amsterdamse deli. Hun dit jaar verschenen kookboek *Soul Food* staat vol recepten met een ‘hoog heimweegehalte’, zoals het duo hun gerechten zelf graag omschrijft. Eten waar je ziel gelukkig van wordt is wat de klok slaat bij De Vrouw met de Baard. Wij kunnen dat alleen maar beamen.



**JORRIT LOOTSMA
EN HENDRIK EN FRITS
DE JONG**
BROUWERIJ TROOST

Deze Amsterdamse brouwerij barst uit zijn voegen, zo snel groeit hij! Naast vestigingen in de Pijp en op het Westergasterrein opende Brouwerij Troost onlangs een derde vestiging in Amsterdam-Oost. Vanuit deze nieuwe zaak gaat Troost niet alleen bierbrouwen maar ook destilleren. We werden na een avondje Troost al wakker met een bonzend bierhoofd, dus we houden ons hart vast nu ze ook zelf gin gaan maken.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



TIM VAN HATTEM EN CORRIA HOUTHUIZEN

SHANGHAI BISTRO

Dit succesvolle horecaduo opende dit najaar Shanghai Bistro in de Amsterdamse Pijp. Al vanaf de allereerste dag zit het er avond na avond vol. Logisch, want wat zijn de steamed buns en soup dumplings (redactiefavoriet!) er goddelijk. Ondertussen vullen ze ook nog eens dagelijks hongerige monden met kakelverse taco's bij Taqueria Lima West in de Foodhallen en bij Lima Zuid in Market 33. En: *there's more to come...*

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



DIRK-JAN POLAK EN JO KLOET

HOLLANDS WILD

Hollands Wild brengt écht wild van Nederlandse bodem aan de man. Dat betekent dus geen opgekweekt of geïmporteerd ‘plofwild’ uit het schap, maar vlees dat duurzaam en met respect voor de natuur is verkregen. Geschoten ganzen, hazen, reeën, zwijnen en fazanten bijvoorbeeld. Dit jaar maakte het bedrijf de documentaire *Vliegend Voedsel*, die werd uitgezonden op NPO2 en zelfs in diverse bioscopen draaide.



MARIJKE BERKENPAS EN BART MOL

IAMAFOODIE.NL

Voedingswetenschapper Marijke Berkenpas, digital creative Bart Mol en hun professionele team van deskundigen ontrafelen voor ons de zin en onzin van de laatste hypes in gezondheidsland. Kun je bijvoorbeeld zware botten hebben? Wat is maisbrood precies? En waarom mag pindakaas wel pindakaas heten, maar sojamelk geen sojamelk? Een wetenschappelijk onderbouwd antwoord op al je vragen vind je op *iamafoodie.nl*. Ook kwam het onderzoekende team dit jaar met hun tweede boek: *Eet als een atleet*.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



LOTTE SMELIK

DAS BROT

Franse broden zijn *très jolie*, maar er gaat niets boven een goed en stevig Duits brood. Lotte Smelik, voormalig digitaal forensisch onderzoeker, weet dat als geen ander. Na vijftien jaar experimenteren heeft Lotte er dit jaar dan ook haar broodwinning van gemaakt. Ze begon vanuit huis, maar werkt nu vanuit haar eigen Rotterdamse *one-woman* microbakkerij Das Brot. Van haver tot gort, Lotte bakt er voor steeds meer plaatselijke horeca brood van. Echt brood. Das Brot!



PETER DERKS EN ROLAND VAN BALEN

DE SPIJSBEREIDERS

De food-startup van dit duo lanceert verfrissende producten en dito concepten, zoals hun pop-uprestaurant met uitschuivende tafel of nieuwe slimme sixpack-verpakkingen voor kleine brouwers. Geen eenheidsworst, maar onderscheidend durven zijn: zo schudden De Spijsbereiders de foodwereld op. Coming soon: de Fantosti, een geniaal lunchproduct dat binnenkort verkrijgbaar is bij Albert Heijn.



FREDERIK KAMPMAN

LOWLANDER BEER

Een van de vele nieuwkomers op de *booming* markt van craft beers. De Engelse naam doet misschien anders vermoeden, maar we hebben hier toch echt te maken met oer-Hollands bier – uit de Lage Landen dus. Bier gebrouwen met niet alleen hop, maar ook met veel kruiden en specerijen. Deze makers laten ons Nederlandse bierbloed weer stromen en brengen onze trots naar alle uithoeken van de wereld. Sinds kort ook in Londen te vinden in de pub en in hippe bars.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



SASKIA LELIEVELD & MARIJE SIETSMA

MAKERS PINDAKAAS BOEK

Een must-read voor pindakaaslovers. Een boek met lekkere en makkelijke recepten voor bijvoorbeeld gehaktballetjes, curry, cheesecake, popcorn of brosse pindakoeken, allen met pindakaas in de hoofdrol. Want er is zoveel meer dan een bammetje pindakaas. Een origineel en fraai vormgegeven boek van Saskia Lelieveld en Marije Sietsma van de sympathieke kleine uitgeverij Loopvis. Genomineerd voor Kookboek van het Jaar 2017. Als je nog niet verslaafd was aan pindakaas, dan ben je dat zeker na het lezen van dit boek.



BERT VAN WASSENHOVE

CAFFÈNATION AMSTERDAM

Peuters die babyccino's slurpen, buurtbewoners die er hun thermosbeker laten vullen en internationale koffiepелgrims die aanschuiven voor gratis koekjes uit de glazen pot en een *batch brew* met bonen van de Antwerpse moederbranderij Caffènation: iedereen kent Bert van Wassenhove al na één bezoek bij naam. Zijn geheime wapen? Moeder Lieve die elke zondag komt helpen. Bert heeft voor iedereen een vriendelijk woord, behalve voor wie hem vraagt om een *decaf* of *skinny*...



ELIZABETH AUERBACH

ELIZABETHONFOOD.COM

Ze gaat 365 dagen per jaar uit eten, soms zelfs meerdere keren per dag. Voornamelijk in Europa, met zo nu en dan een uitstapje naar New York. Niemand anders eet bij zo veel internationale sterrenzaken om er vervolgens volledig onafhankelijk over te schrijven. Dat doet Elizabeth Auerbach net zo gemakkelijk voor haar eigen website *Elizabethonfood.com* als voor het gerenommeerde Amerikaanse *Eater*. Chefs van de *The World's 50 Best Restaurants* lopen weg met Elizabeth, want ze weet waar ze over schrijft én betaalt altijd haar eigen rekening. Geen dubbele agenda, daar houden we van.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



SAM DEMARCO A.K.A. SAMMYD

WYERS BAR AND RESTAURANT

Hotelrestaurants willen allemaal scoren, zowel bij locals als bij toeristen. Om die reden trekken ze gelauwerde chefs naar hun keukens. Het Amsterdamse Kimpton De Witt Hotel haalde voor zijn Wyers Bar and Restaurant chef Sam DeMarco, a.k.a. SammyD, uit New York City. Niet om zijn verfijnde fröbelkeuken, maar om iets wat we hier in Nederland nog te weinig zien op hoog niveau: New York comfort food. Van *spaghetti & meatballs* tot *corn on the cob*: SammyD zet er in zijn gastropub zijn New Yorkse handtekening onder.

FAVOR
FLAV 

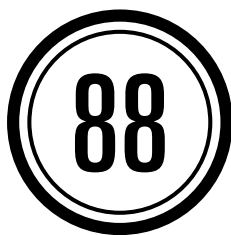
#FFtop100



XANDER HASAART

PAR HASARD

Xander bracht een stukje Maastrichtse bourgondische sfeer naar de hoofdstad en daar zijn we hem eeuwig dankbaar voor. Met perfecte frieten, zijn fameuze piccalilly-mayonaise en een *mean* frietje zoervleisj blijven we terugkomen naar de vestigingen van Par Hasard in De Pijp, in West en op De Pier in Scheveningen. Niet voor niets dit jaar voor de derde keer op rij verkozen tot de Beste Friet van Amsterdam in de *AD*-Friettest.



NATHALIE STRENG

THE COLD PRESSED JUICERY

Juice bars schieten in en rond de hoofdstad als paddenstoelen uit de grond. The Cold Pressed Juicery van *founder* Nathalie Streng was de hype rondom koudgeperst sap meer dan voor en is inmiddels uitgegroeid tot maar liefst vier Amsterdamse vestigingen. De pudding met chiazaad, aardbei en citroen is hier zo ontzettend lekker dat hij eigenlijk een aparte vermelding zou moeten krijgen...



CHARLOTTE KRIJGER EN TOM VOLLEBREGT

YAYA KOMBUCHA

Pioniers Charlotte Krijger en Tom Vollebregt proefden in verschillende wereldsteden het succes van kombucha: gefermenteerde zoete thee in verschillende smaken. Dit jaar brachten zij in Nederland een zelfontwikkelde kombucha uit onder de naam YAYA Kombucha. Wat op kleine schaal begon in hun huis in Amsterdam, is nu uitgegroeid tot een bedrijf dat kombucha levert aan meer dan vijftig restaurants in steden door heel Nederland.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



BAS ROBBEN

KOOKBOEKENSCHRIJVER
EN RECEPTONTWIKKELAAR MARLEY SPOON

Bas Robben ontwikkelt onder meer recepten voor de populaire maaltijdboxen van Marley Spoon. Daarnaast is hij auteur van meerdere bijzondere kookboeken. Vorig jaar kwam het bekroonde *Zuur* uit en nu werkt hij aan een nieuw boek over vet. Want, zegt Bas: vet is lekker (en zo is het!). Bas is verzot op Azië, met name op Japan en op Taiwan, en dat is te merken aan zijn receptuur waarin het zuurtje noch het vetje ontbreekt.



CHARLOTTE EIJSBOUTS

BUURVISSSEN

Foodboxen zijn er inmiddels in alle soorten en maten. Een van onze favorieten is die van Buurvissen, waar je samen met je burens een abonnement op neemt. Charlotte Eijsbouts en haar crew laten viskoper Jan Woord uit Urk iedere week seizoensvis uit de Noordzee panklaar maken. Op zondag gevangen, op maandagavond bij alle abonnees in de pan. Zo vers eet je je visje het nergens. Behalve dan bij de restaurants die ook hun inkopen doen bij Jan.



MAIDIE VAN DEN BOS EN SANNE ZWART

FLOWERS & SOURS

Flowers & Sours aan de Coolhaven in Rotterdam is een foodlab, proeflokaal en smaakwarenhuis in één. Wat vorig jaar begon als een kleinschalig initiatief van oprichters Sanne Zwart en Maidie van den Bos, is dit jaar uitgegroeid tot een succesvol netwerk van vijftien lokale voedselmakers, fooddesigners en chef-koks. Samen staan ze op markten en festivals met hun producten en verzorgen ze catering en workshops op locatie.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



MARIJKE BOOIJ

BOOIJ KAASMAKERS

Een begrip in Rotterdam en ver daarbuiten. Met hun prijswinnende rauwmelkse boerenkazen zette Marijke een familietraditie die ruim driehonderd jaar teruggaat voort. Naast de boerderij in Streefkerk heeft Booij een winkel in de Fenix Food Factory. Ook levert Booij hun kazen aan diverse restaurants in 010. Samen met sterrenchef François Geurds ontwikkelde Marijke een bijzondere Szechuanpeperkaas.



LISA STEL

LISAGOESVEGAN.COM

Vegan is dé trend, zo wist Lisa vijf jaar geleden al. Met haar blog en op sociale media inspireert ze dagelijks tienduizenden trouwe volgers met tips, verhalen en plantaardige recepten. Ze bracht er ook een boek over uit, waarmee je alle informatie die je nodig hebt voor een vegan lifestyle binnen handbereik hebt. Heel fijn: ze vertelt je niet dat je helemaal vegan moet worden, maar geeft ook gewoon tips voor lekkere plantaardige maaltijden voor fervente vleeseters.



**LIZETTE VAN DIJK,
ANNE REIJNDERS EN
JORN VERHOOF**
DE LEKKERE MAN

Haan, bok en stier: ze worden eigenlijk alleen geboren zodat hun moeders en zusjes eieren en melk kunnen produceren. Dit ondernemende trio helpt chefs, boeren en consumenten die aan de slag willen met mannenvlees verder en zet mannenvlees zo weer op de menukaart. De liefde van De Lekkere Man gaat door de maag. Opeten dus, die mannetjes.



JOOST DEURLOO

CHEF-KOK EN NEDERLANDS KAMPIOEN
OESTERSTEKEN 2017

Nederlands kampioen Oestersteken 2017. Wist daarnaast op het prestigieuze internationale Ierse Galway International Oyster Festival een tiende plek te veroveren en is daarmee de de hoogst genoteerde Nederlander ooit. In zijn sympathieke Zeeuwse restaurant Bru 17 in Bruinisse eet je niet alleen de lekkerste oesters, maar ook de beste Noordzeekrab en natuurlijk de échte Zeeuwse oesters. Elke dag vers, rechtstreeks van de afslag op je bord.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



MCDONALD'S

MARKETINGTEAM

McDonald's vervulde dit jaar de wens van vele fastfoodlovers, door na lang wachten eindelijk McDelivery te introduceren via UberEATS. Om de bezorgservice onder de aandacht te brengen, deelde de fastfoodketen gratis merchandise uit bij bestellingen. Binnen een paar minuten was alle merchandise uitverkocht. FavorFlavs Emma – hardcore Mac-fan – wist zowaar een felbegeerde Mac-onesie te bemachtigen.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



PETER ONG

BAKED IN AMSTERDAM

Maker van ‘the best damn bananabread in Amsterdam’. Voormalig *corporate tax lawyer* Peter Ong uit Melbourne gooide het roer radicaal om. Na een intensieve training bij de beste patissiers van Parijs streek hij neer in Amsterdam om zijn geheel eigen interpretatie van Australisch bananenbrood aan de man te brengen. Zijn bananenbroodbedrijf Baked in Amsterdam is sindsdien explosief gegroeid. Zijn brood staat dan ook in de top 10 bestverkochte versproducten van Marqt.



JEFFREY YOUNG

AMSTERDAM COFFEE FESTIVAL

Hij zocht een tweede locatie voor zijn succesvolle Londense koffiefestival en binnen no time werd het Amsterdam Coffee Festival in Nederland net zo'n begrip als de moederversie in de Britse hoofdstad. Wie denkt dat organisator Jeffrey Young nu achterover leunt, heeft het mis. 2017 stond voor hem namelijk in het teken van het Balance Festival: een nieuw holistisch event rond food, fitness en wellness dat plaatsvindt in 2018. Verwacht chefs, fitness-trainers en yogi's en – dat schatten we zo in – barista's.

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



CAMILLE EN MELISSA

NEKO JUSU

Camille en Melissa doen alles anders. Hun ambachtelijke limonade om te drinken bij koude noedels, tart alle frisdrankwetten. Om te beginnen de naam Neko Jusu, dat vrij vertaald *pussy juice* betekent. Inderdaad. En dan hebben we het nog niet gehad over de pay-off *Bottled between thighs*. Ook hun advertentiecampagne is op zijn zachtst gezegd edgy: een Trump-achtige kat buit daarin Aziatische meisjes uit via schattige kattenvideos. Dus... Hadden we trouwens al gezegd dat craft limonades het nieuwe craft bier zijn?

HOOFDPARTNERS



hetprbureau
connecting agency



Colofon

Emma de Thouars

Esther Audier

Marcus Polman

Marjan Ippel

Nadia Khaleghi

Renée Conradi (eindredactie)

Romy Kooij

Sophia Hanekamp

Sophie Abelsma

Sven van Pel (vormgeving)

FAVOR
FLAV 

#FFtop100



MEDE MOGELIJK GEMAAKT DOOR:



FAVOR
FLAV

#FFtop100

#FFtop100