

## Door MONIQUE PRINS

**Vrijdag 25 november 2005, EINDHOVEN - Restaurant De Treeswijkhoeve in Waalre heeft bij de jaarlijkse uitreiking van de Michelinsterren dit jaar zijn eerste ster gekregen. Daarmee is De Treeswijkhoeve het zesde toprestaurant in Zuidoost-Brabant dat de felbegeerde onderscheiding in de wacht heeft gesleept.**

Met de onderscheiding voor De Treeswijkhoeve, waar chef-kok Dick Middelweerd en zijn vrouw Anne-Laura de scepter zwaaien, werd al jarenlang rekening gehouden. Elk jaar opnieuw zitten toprestaurants in spanning.



*Chef-kok Dick en zijn (gast)vrouw Anne-Laura Middelweerd van De Treeswijkhoeve.*

*Foto Jurriaan Balke*

Zou het dit jaar lukken? En: Wie was toch die incognito Michelin-inspecteur? „Als je erop gaat letten, is opeens elke Belg die alleen zit te eten verdacht. En dan heb je toch de neiging daar wat extra saus op te scheppen”, zegt chef-kok Nico Boreas van het gelijknamige restaurant in Heeze. Mét een ster.

Is het niet lastig presteren met een vermeende inspecteur in huis? „Het geeft extra spanning en onrust, zeker weten”, zegt eigenaresse Ingrid van Eeghem van de Karpendonkse Hoeve (één ster) in Eindhoven. „Ik heb wel eens wat extra aardbeitjes op het dessert laten leggen van iemand van wie wij dachten dat hij een Michelin-inspecteur was. Ik meende hem nog te herkennen van de tijd dat ik in het Amstel Hotel werkte. Maar goed, een goede inspecteur prikt er heus wel doorheen als je opeens heel andere gerechten presenteert.”

Chef-kok Nico Boreas (in de LekkerGids van twee weken geleden nog aangemerkt als veelbelovend talent) weet wat het is om een ster te winnen én wat het is om er een te verliezen. Hij werkte bij De Swaen toen het Oisterwijkse restaurant zijn ster moest afgeven. Hoewel hij zijn ster in Heeze weer terugwon, blijft dit verlies aan hem knagen. „Dat blijft altijd pijn doen. Vergelijk het met een sporter die een Olympische medaille wint die hij even later weer moet teruggeven. Je dacht dat je gewonnen had, maar dan zeg je opeens iemand dat je hebt verloren. Dat raak je nooit meer kwijt.”

Ook bij meesterkok Johan van Groeninge van restaurant Avant-Garde in het PSV-stadion gierden de zenuwen soms door zijn keel. „Op de avond dat hier een inspecteur zat te eten, liet de sommelier al het glaswerk vallen. Precies achter zijn tafeltje. Ik was het liefste in een hoekje gekropen. Maar dat is een momentopname. Gelukkig is het eindoordeel gebaseerd op meerdere bezoeken van verschillende gasten die hun oordeel doorsturen naar Brussel.” Van Groeninge is blij met het behoud van zijn ster. Al is hij niet zonder ambities. „Als je er één hebt, wil je er ook graag twee hebben.