

CASCADA
Oase van raffinement
Cascada Marbella ligt midden in een sfeervolle tuin en is een van de beste restaurants van Marbella. Chef-koks Jacques en Mathieu Lagarde serveren royale en elegante gerechten, bereid met zorgvuldig geselecteerde seizoensproducten. De sfeer is warm, ontspannen en authentiek. Een plek waar je graag nog eens terugkomt. En nog eens. En nog eens.
◆ **cascadamarbella.com**



© Roméo Balancourt

MATSUHISA
Van Tokyo tot Lima
Het Royal Monceau in Parijs is de eerste - ultrachique - Franse vestiging van de Japanse sterrenchef Nobu Matsuhisa. Je wordt er getrakteerd op hoogstaande Peruaans-Japanse gerechten. Zo word je meegevoerd op een ware culinaire reis die tot in de puntjes is verzorgd door zijn team van sushimeesters. Er wacht je een ongeëvenaarde smaakbeleving, met onder meer de beroemde sashimi van witte tonijn met jalapeñopeper en zandvis met misosaus, twee van de signature dishes van de chef. Het interieur, ontworpen door Philippe Starck, is grandioos!
◆ **raffles.com**

LOUI RESTAURANT
Verfijnde bistronomie
Loui Restaurant bevindt zich in het legendarische Steigenberger Icon Wiltcher's hotel en laat een frisse wind waaien door de Brusselse culinaire scene. Dit chique bistronomische restaurant brengt een moderne mindset in een geklasseerd gebouw. Zo is het interieur helemaal opnieuw ontworpen door binnenhuisarchitect Christophe Ternest en staat de keuken onder leiding van chef-kok Yudi Yahya. Die combineert streekgebonden gerechten met een open blik op de wereld. Smakelijk!
◆ **hrewards.com/en/loui-restaurant-wiltchers-brussels**



OSTERIA DEL BORGO
Buon appetito
Alleen al voor zijn verse, huisgemaakte pasta is deze eigentijdse Italiaanse osteria een flinke omweg waard. Verder zijn er de seizoensproducten die rechtstreeks uit Italië komen, strikt geselecteerd en modern en precies verwerkt. Daarnaast vermelden we nog de lunchformule, die elke week weer anders is, en de mooie selectie wijnen, want in Del Borgo is de wijnkelder een essentieel onderdeel van de hele gastronomische ervaring. Kortom, Ukkel heeft er een nieuwe topper bij!
◆ **osteriadelborgo.be**





IL GIARDINO
The place to be
Hoewel Il Giardino prat gaat op zijn Italiaanse identiteit, kun je je hier ook tegoed doen aan enkele typisch Belgische gerechten. De grote klassiekers uit Italië worden bereid aan de hand van authentieke technieken en traditionele recepten. Maar ook de beroemde pizza's uit de houtoven zijn een aanrader. Er is zelfs een speciale kaart met een dertigtal verschillende - klassieke en originele - pizza's! Een vaste waarde in Ukkel.
◆ **ilgiardino-uccle.be**



RATZ
Immersieve foodbazaar
Deze nieuwe plek in Brussel overtreft alle verwachtingen en vaste patronen! Ratz is ingericht in een voormalige garage en houdt het midden tussen oosterse bazaar, foodmarket 3.0 en creatief laboratorium. Het is een geweldige, hybride ontmoetingsplaats waar koken, kunst, delen en een immersieve ervaring samenvloeien. Het is een geniaal idee dat we te danken hebben aan de ontwerpers van onder andere Wolf en Fox. Je kunt er eten, werken en creëren: winkeltjes, concerten, tentoonstellingen... Uniek in de hoofdstad!
◆ **@ratz.bxl**

KIMPTON LOS MONTEROS
Ode aan Andalusië
Bij Executive Chef José Carlos García, bekroond met een Michelinster en bekend van zijn restaurant José Carlos García in Málaga, komt gastronomie op de eerste plaats. De restaurants en bars van Kimpton Los Monteros in Marbella serveren verfijnde mediterrane gerechten, zinderende Mexicaanse smaken en vakkundig bereide cocktails. Je geniet ervan waar je zelf wil, op het dakterras, aan het strand of bij het zwembad. Een echte must voor een drankje, lunch of diner.
◆ **kimptonlosmonterosmarbella.com**



MIRANDA
La dolce vita!
Dit gezellige restaurant in de Elsense Kasteleinswijk heeft niet alleen een nieuw interieur maar ook een nieuwe kaart. En het is er eentje met een heel duidelijke visie op de Italiaanse keuken: koken kost tijd. Miranda biedt voortaan een wisselende kaart, die wordt aangepast aan de beschikbaarheid van de verse producten en de inspiratie van de chef. Daarnaast is er ook een degustatiemenu met vier gangen, waarmee je het hele seizoen in één ervaring kunt ontdekken. Verder geniet je er van pareltjes van kleine wijnproducenten uit heel Italië.
◆ **mirandacucinaitaliana.be**



© Cofu Studio



ROUGE
Vlees en verleiding
Dit is de nieuwe Parijse place to be voor rasechte carnivoren. Zij worden verwend door chef-kok Yahya El Azaar, die alle vlees perfect bereidt, zonder poespas of pretentie. Het wordt versneden, gestoofd of boven een vlam gegrild, op smaak gebracht met krachtige, rijke jus en geserveerd op eenvoudig gedresseerde borden. Hier staat het product centraal en weet de perfecte techniek intense emoties op te roepen. Je geeft je over aan een ode aan texturen, jus en smaken, begeleid door een wijnkaart die foutloos aansluit bij de heerlijke gerechten.
◆ **rougesuffren.fr**



REFUGE CHEZ LA TANTE
Authentiek
In Saint-Gervais / Megève word je verwelkomd in een gemoedelijk en kwaliteitsrestaurant en smul je van gerechten die op houtskool en in de rookoven worden bereid. Van donderdag tot zondag en tijdens de schoolvakanties wordt de lunch opgevrolijkt door dj-sets, terwijl ,s avonds een meer ingetogen en intieme sfeer heerst: perfect voor een romantisch etentje of een gezellige avond met familie of vrienden. Achter de kookpotten staat chef-kok Weder Vil, die zijn sporen heeft verdiend in de beste restaurants van Parijs. Hij brengt een prachtig eerbetoon aan de streekproducten van de Haute-Savoie.
◆ **refugechezlatante.com**

KITCHENAID
Muntgroen
KitchenAid heeft zijn kleur van het jaar 2026 bekendgemaakt. Spearmint is een heldere, verkwikkende mintgroene tint met een zanderige reliëfafwerking. Gehuld in die heldere kleur straalt de iconische KitchenAid-keukenrobot rust en sprankelende energie uit, een welkom tegengif voor de hectiek van alledag. Hartverwarmend en verfrissend!
◆ **kitchenaid.be**



OBIOSE
Bistronomie en cocktails
In deze nieuwe hotspot in Waterloo lopen dag en nacht moeiteloos in elkaar over: op het gelijkvloers smul je van bistronomische gerechten met een mediterrane touch, boven wacht een geweldige cocktailbar. Gasten komen er trouwens niet alleen voor het lekkere eten, maar ook voor de sfeer. Hier kun je fijn tafelen, bijpraten en de avond verderzetten in de gezellige loungebar. Dat is trouwens de ideale plek om de avond te beginnen of af te sluiten. En wie dat wil, kan bij zijn drankje ook lekkere hapjes bestellen.
◆ **obiose.be**

