



RIJKS® MEETS THE BEST OF BELGIUM: TOPCHEFS VIKI GEUNES EN DAVID MARTIN KOKEN IN HET RESTAURANT VAN HET RIJKSMUSEUM.

Op zondag 22 maart ontvangt **Joris Bijdendijk**, chef van **RIJKS®** in Amsterdam, twee van de meest toonaangevende chefs van België: **Viki Geunes**, chef van *Zilte* in Antwerpen (18,5/20 *Gault&Millau*, drie *Michelinsterren*) en **David Martin** van *La Paix* in Brussel (17,5/20 *Gault&Millau*, twee *Michelinsterren*). Tijdens lunch en diner serveren de drie chefs een exclusief gezamenlijk menu waarin het allermooiste van Belgische gastronomie centraal staat.

Dat deze topchefs elkaar ontmoeten in Amsterdam is bijzonder: alle drie de chefs werden door **Gault&Millau** bekroond tot **Chef van het Jaar**. Joris Bijdendijk ontving de titel in 2025, David Martin in 2019 en Viki Geunes in 2009.

Joris Bijdendijk: *“Ik ben ongelooflijk trots om onze keuken voor één dag te mogen delen met deze grootheden. We hebben bij RIJKS® chefs uit alle hoeken van de wereld mogen ontvangen, maar soms hoeft je niet ver te zoeken om uitzonderlijk talent te vinden. België bruist van de topgastronomie en Viki en David staan daar met recht aan de top. We voelen ons enorm vereerd om deze chefs in onze keuken te mogen ontvangen.”*

OVER DE GASTCHEFS

Viki Geunes geldt als een van de meest indrukwekkende autodidacten binnen de Europese gastronomie. Zonder klassieke horecaopleiding werkte hij zich op tot driesterrenchef. Zijn carrière begon in 1996 met de opening van *'t Zilte* in Mol, dat hij samen met zijn vrouw Viviane Plaquet vormgaf. Gaandeweg ontwikkelde Geunes een uitgesproken eigen stijl: intens, precies en technisch vooruitstrevend. In 2004 ontving hij zijn eerste *Michelinster*, gevolgd door een tweede in 2008.

In 2011 verhuist *Zilte* naar het MAS (Museum aan de Stroom) in Antwerpen, waar Geunes zijn keuken verder verfijnt en zijn internationale reputatie verstevigt. Vandaag behoort *Zilte* tot de absolute wereldtop en wordt door *Gault&Millau* gewaardeerd met **18,5 | 20 punten**. Sinds 2021 draagt het restaurant **drie Michelinsterren**.

Chef **David Martin** is de culinaire kracht achter het historische restaurant *La Paix* in Anderlecht, Brussel. Hij werd geboren in Frankrijk en werkte onder meer bij Alain Passard in Parijs, waar hij een diep respect ontwikkelde voor productkwaliteit en de groentekeuken. Na internationale omzwervingen vestigde Martin zich in Brussel, waar hij in 2006 de leiding nam over *La Paix*; een brasserie uit 1892 die hij transformeerde tot een toprestaurant.

Binnen twee jaar behaalde hij een eerste *Michelinster*, gevolgd door een tweede in 2018. Zijn stijl wordt omschreven als een krachtige mix van Brussels erfgoed, Franse techniek en Japans minimalisme. *La Paix* geldt vandaag als een van de meest invloedrijke moderne restaurants van België. Het werd door *Gault&Millau* gewaardeerd met **17,5 | 20 punten** en heeft **twee Michelinsterren**.

HET EVENEMENT

Op zondag 22 maart brengen Bijdendijk, Geunes en Martin hun keukens samen in een menu dat de ambacht en elegantie van de Belgische gastronomie viert. Gasten kunnen rekenen op gerechten met kaviaar, Noordzeevis en duif uit Steenvoorde, aangevuld met een drankenarrangement waarin Belgische wijnen en karaktervolle bieren zoals Cornet en Karmeliet Grand Cru een prominente rol spelen. Reserveren kan via [DEZE LINK](#).

OVER RIJKS®

RIJKS® is het restaurant van het Rijksmuseum in Amsterdam en wordt geleid door chef Joris Bijdendijk. RIJKS® staat voor de Keuken van de Lage landen, die gekenmerkt wordt door het Nederlandse product in al zijn eenvoud. Sinds de opening in 2014 haalde Bijdendijk al een groot aantal internationaal gerenommeerde chefs naar Nederland. Inmiddels passeerden al meer dan 40 gastchefs de revue, onder wie Tim Raue (*Tim Raue, Berlijn*), Virgilio Martinez (*Central, Lima*), Richard Ekkebus (*Amber, Hong Kong*), Mauro Colagreco (*Mirazur, Frankrijk*), Manoella Buffara (*Manu, Brazilië*) en Sergio Herman (*PrivéPrivée, Antwerpen*). *Gault&Millau* geeft RIJKS® een score van **17 | 20 punten**. Sinds 2016 heeft RIJKS® een **Michelinster**.