



PERSBERICHT

23 mei 2022

Aurum haalt eerste Michelinster binnen

Vandaag werd de nieuwe editie van de Michelinids voorgesteld. Zestien restaurants kaaptten hun eerste Michelinster weg. Restaurant Aurum van het Kasteel van Ordingen mag zich vanaf nu ook rekenen tot het lijstje van Limburgse sterrenrestaurants.

Het restaurant van het magnifieke Kasteel van Ordingen werd eerder al geroemd om de schitterende renaissancesetting en de innemende ervaring, met een jeugdige aanpak van klassieke gerechten, waarbij het product op een voetstuk zet en aan herkenbare smaken een eigen draai gegeven wordt. 'Aurum is een zaak met klasse, tot in de kleinste details', klinkt het. In de nieuwste editie kaapt chef Gary Kirchens nu ook zijn eerste Michelinster weg.

Een goede zaak voor de stad

Bij zijn collega's van horeca Sint-Truiden wordt de bekroning met gepaste fierheid onthaald. 'Samen met mijn volledig bestuur ben ik enorm verheugd dat we met Aurum de allereerste Michelinster ooit in onze stad binnenhalen', glundert Koen Fransis, voorzitter van Horeca Sint-Truiden. 'We hebben in Sint-Truiden een fantastisch culinair aanbod en iedere zaak schittert op haar eigen manier.'

'Als je ziet welk parcours Aurum heeft afgelegd, zat de ster er wel aan te komen en is ze dubbel en dik verdiend', vervolgt Fransis. 'Ik ben er zeker van dat deze bekroning zowel de horeca in Sint-Truiden alsook de volledige stad ten goede zal komen. Wie een Michelin-restaurant bezoekt, maakt daar een uitstap van. Zo leren deze fijnproevers onze stad en haar horecazaken ook beter kennen.'

Heerlijk Haspengouw

Ook bij het lokaal bestuur van Sint-Truiden wordt het bericht over de kersverse Michelinster enthousiast ontvangen. 'Dit is fantastisch nieuws', zegt schepen van Middenstand en handel Hilde Vautmans. 'Ik ben uitermate verheugd dat onze stad haar eerste Michelinster te pakken heeft.'

Onder het motto 'Heerlijk Haspengouw' zet Sint-Truiden zich in om de Haspengouwse gastronomie nog beter op de kaart te zetten door samen met de horeca en de toeristische sector innovatieve projecten op touw te zetten en te promoten.

'Lekker eten en drinken verbindt onze streek met levensgenieters uit de buurt en ver daarbuiten', vervolgt de schepen. 'De Haspengouwse topproducten en voortreffelijke

horecazaken zijn een belangrijke steunpilaar van onze lokale economie. Wat mij betreft, verdienen ze allemaal een ster.

Voor meer info over het culinaire aanbod in Sint-Truiden kan je terecht op <https://www.visitsinttruiden.be/> en <https://www.shopandthecity.be/>

Koen Francis | *voorzitter van horeca Sint-Truiden*

Namens het college van burgemeester en schepenen

Hilde Vautmans | *schepen van Middenstand en handel*
M 0495 12 31 08 | hilde.vautmans@sint-truiden.be

Communicatie stad Sint-Truiden

M 0497 41 30 21 | info@sint-truiden.be