

# Thijs Vervloet achter het fornuis van Ikarus in Oostenrijk

CHEF SERVEERT MAISON COLETTE-CREATIES IN BEFAAMDE  
RESTO IN HANGAR 7, AAN DE LUCHTHAVEN VAN SALZBURG



Westerlo/Salzburg, 21 juni – Twee sterrenchef Thijs Vervloet van Maison Colette in Westerlo kookt deze maand op verplaatsing. Hij vervoegt het team van het gerenommeerde Restaurant Ikarus dat elke maand ‘s werelds beste chefs uitnodigt in Hangar 7 op de luchthaven van Salzburg, om daar hun favoriete creaties te serveren. Thijs Vervloet zal zaterdag 21 juni zijn kookkunsten ook tonen in het programma ‘Culinary Heights at Ikarus’ op ServusTV en ServusTV ON.

## EEN CULINAIRE ERFENIS, HERUITGEVONDEN

In het hart van Westerlo, in een prachtig gerestaureerde, voormalige dokterswoning, leeft een culinaire erfenis verder. Hier bevindt zich niet alleen de geboorteplaats van een verfijnde, met twee Michelinsterren bekroonde keuken, maar ook een persoonlijk eerbetoon aan een bijzondere vrouw: Colette, de grootmoeder die de jonge Thijs Vervloet kennis liet maken met de magie van het koken. Het restaurant draagt haar naam, maar de filosofie erachter is volledig die van de chef zelf: producten van topkwaliteit, een perfecte balans en hedendaagse finesse, geworteld in de tijdloze Frans-Belgische traditie.



In Maison Colette, onderscheiden met twee Michelinsterren en 17 punten in de Gault&Millau-gids, creëert Thijs Vervloet gerechten die zowel technisch meesterlijk als oprecht zijn. “Boter en room vormen de basis van mijn keuken,” aldus de chef. “Ze zijn onmisbaar voor sauzen en gebak. In de Franse keuken kun je niet zonder.” Op deze stevige basis bouwt hij een stijl die zowel precies als genereus is en waarin ingrediënten zoals Belgisch kalfsvlees, Bressekip of Noordzeegarnalen voluit mogen schitteren. Het streven van chef Vervloet is eenvoudig maar veeleisend: het allerbeste uit elk ingrediënt naar boven halen, met een verfijnde en herkenbare signatuur.

Met ogenschijnlijk moeiteloze elegantie combineert Thijs Vervloet subtiele nuances met rijke sauzen, delicate smaken en bovenal hoogwaardige producten. **Niet voor niets omschrijft de Michelin-gids hem als “kampioen van het ingrediënt”.** Toch is er niets ouderwets aan zijn gerechten. Met een lichte toets en een scherp oog voor detail weet hij culinair erfgoed om te vormen tot iets onmiskenbaar eigentijds. Elk element op het bord is doordacht, elk detail is een eerbetoon aan zijn roots, zijn visie en het vakmanschap zelf.



## RESTAURANT IKARUS

In juni zet het verhaal van Maison Colette zich verder bij Restaurant Ikarus. Hier wacht u een culinaire beleving, gevormd door herinnering, geleid door vakmanschap en gepresenteerd met gratie. **Voor Thijs Vervloet is elk bord een eerbetoon — niet enkel aan zijn grootmoeder, maar aan iedereen die gelooft dat gastronomie tegelijk kunst en emotie kan zijn.** Elke maand ontvangt “Restaurant Ikarus”, gevestigd in Hangar-7 op de luchthaven van Salzburg, ’s werelds beste chefs. In nauwe samenwerking met patron Eckart Witzigmann en Executive Chef Martin Klein presenteren zij er hun favoriete creaties.



**Info:** [www.hangar-7.com](http://www.hangar-7.com)

**Facebook:** [facebook.com/redbullhangar7](https://facebook.com/redbullhangar7)

**Instagram:** [redbullhangar7](https://instagram.com/redbullhangar7)





## OVER THIJS VERVLOET

*Na zijn opleiding aan de gerenommeerde Hotelschool Ter Duinen in België verfijnde Thijs Vervloet zijn kunde in enkele van de meest vooraanstaande keukens van België en Europa. Zo werkte hij onder leiding van culinaire grootheden als Johan Segers bij 't Fornuis en Viki Geunes bij het driesterrenrestaurant Zilte in Antwerpen, waar hij souschef was. Zijn pad bracht hem ook naar L'Atelier de Joël Robuchon in Parijs en naar bekende Belgische zaken zoals Magis en Hof ter Hulst. In 2016 opende hij samen met zijn partner Lore zijn eigen restaurant, dat hij Maison Colette doopte, als eerbetoon aan de grootmoeder die zijn passie voor koken had aangewakkerd. Wat begon als een persoonlijke droom, groeide al snel uit tot een culinaire bestemming voor fijnproevers uit heel Europa. Vandaag verenigt het restaurant Parijse flair met de warmte van een familiezaak. De balans tussen ingetogen luxe en oprechte gastvrijheid weerspiegelt zich ook in de keuken: ambitieus, maar uitnodigend. Verfijnd, maar met ziel.*



**Contact pers:** Seppe Slaets (BUZZ)  
+32 477 62 87 66 of [seppe@buzz-agency.be](mailto:seppe@buzz-agency.be)

**TV-tip:** "Culinary Heights at Ikarus" met Thijs Vervloet op zaterdag 21 juni 2025 om 17u20 ServusTV en ServusTV ON.

**Foto's:** Foto's mogen kosteloos en uitsluitend voor redactionele doeleinden worden gebruikt met vermelding van de credits  
©Helge Kirchberger Photography / Red Bull Hangar-7

Een preview van de gastchefs 2025 vindt u [HIER](#).

