F.M.R.E.
Q.E.M.F.

G.S.K.E.
K.E.S.M.

100

1926–2026

Soirée de gala
Gala avond

---

18 novembre/november 2026



Nicolas Decloedt
Humus x Hortense, Brussels

Le restaurant Humus x Hortense, situé au 5 Radishes, est l'ambassadeur We're Smart de Bruxelles ! Les chefs Nicolas Decloedt et Caroline Baerten savent y faire et démontrent au monde entier, ainsi qu'à leurs convives, qu'une cuisine 100 % végétale peut être savoureuse, dans le respect de la nature, de l'équipe et de la planète. Leurs plats, inspirés par une créativité saine, sont frais et légers, riches en saveurs et parfaitement dans l'air du temps. Ils sont élaborés à partir d'herbes aromatiques, de céréales, de fleurs, de fruits et de légumes de producteurs locaux, accompagnés de bières locales, de fermentations naturelles et de vins biologiques ou biodynamiques. Figurant parmi les 10 meilleurs restaurants du classement We're Smart TOP100 mondial, cet établissement offre une expérience unique.

Restaurant 5 Radishes Humus x Hortense is de We're Smart-ambassadeur van Brussel! Chef Nicolas Decloedt en Caroline Baerten weten wat ze doen en laten de wereld en hun gasten zien dat pure plantaardige ingrediënten met veel smaak geserveerd kunnen worden, met respect voor de natuur, het team en de planeet! De gerechten zijn geïnspireerd door gezonde creativiteit, ze zijn fris en licht, rijk van smaak en helemaal van deze tijd. De creaties worden gemaakt met kruiden, granen, bloemen, fruit en groenten van lokale producenten, met lokaal bier, natuurlijke fermentaties en biologische of biodynamische wijnen. Met een plek in de TOP10 van de We're Smart TOP100 wereldwijd is dit restaurant een unieke ervaring.



Frank Fol
The Vegetables Chef, Leuven

Depuis plus de 35 ans, Frank Fol est un pionnier de la cuisine végétale. Aujourd'hui, il est le fondateur et président du We're Smart® Green Guide, un guide gastronomique de référence qui met les légumes à l'honneur. Son mouvement est désormais présent dans plus de 55 pays et rassemble environ 1550 restaurants qui partagent une même passion pour la gastronomie végétale. Frank Fol est convaincu que les fruits et légumes occuperont une place de plus en plus importante dans notre alimentation quotidienne, devenant ainsi le point de départ d'une cuisine savoureuse, créative et saine.

Al meer dan 35 jaar is Frank Fol een pionier op het gebied van plantaardige gastronomie. Tegenwoordig is hij de oprichter en voorzitter van de We're Smart® Green Guide, een toonaangevende restaurantgids die groenten centraal stelt op het bord. Zijn beweging is nu actief in meer dan 55 landen en brengt zo'n 1550 restaurants samen die een passie delen voor plantaardige gastronomie. Frank Fol gelooft dat groenten en fruit een steeds belangrijkere rol zullen spelen in onze dagelijkse maaltijden en het uitgangspunt zullen vormen voor heerlijke, creatieve en gezonde gerechten.



Michaël Vrijmoed
Restaurant Vrijmoed, Ghent

À Gand, au restaurant Vrijmoed, Michaël Vrijmoed place les légumes au cœur d'une cuisine raffinée et créative. Cette approche originale a valu au restaurant 5 Radis de We're Smart, et depuis plusieurs années, Vrijmoed figure parmi les 5 meilleurs restaurants de légumes au monde selon We're Smart.

Bij Vrijmoed in Gent geeft Michaël Vrijmoed groenten een centrale rol in een verfijnde en creatieve keuken. Zijn kenmerkende aanpak heeft het restaurant 5 Radijsjes van We're Smart opgeleverd, en Vrijmoed staat al jarenlang in de top 5 van We're Smart als beste groenterestaurant ter wereld.



Arabelle Meirlaen
Restaurant Arabelle, Marchin

Arabelle Meirlaen a développé une « cuisine intuitive » où elle révèle son talent exceptionnel et sa passion pour le monde végétal. Cela saute aux yeux dès qu'on visite son potager aménagé à l'arrière du restaurant. Forte de nombreux éloges, Arabelle a affiné sa philosophie, son instinct pour une cuisine saine et naturelle, et sa connaissance de la richesse du sol wallon. Elle crée une multitude d'associations harmonieuses avec les produits végétaux et est fière d'être chef « 5 Radishes » au sein du guide We're Smart Green.

Arabelle Meirlaen ontwikkelde een 'intuïtieve keuken' waarin ze haar uitzonderlijke talent en haar interesse in de plantenwereld tentoonspreidt. Dat is meteen duidelijk als je haar moestuin bezoekt, die ze achter het restaurant heeft aangelegd. Met veel lof heeft Arabelle haar filosofie, haar instinct voor gezond en natuurlijk koken en haar kennis van de rijkdom van de Waalse bodem verder verfijnd. Ze legt duizenden logische verbanden met groenteproducten en is een trotse chef-kok met 5 Radijsjes in de We're Smart Green Guide.

Programme

Soirée de Gala célébrant
le centenaire de la Fondation Médicale Reine Elisabeth

Manoir d'Argenteuil
Présentatrice Pascale Mertens

Réception

Mot de bienvenue
par le Président, Monsieur Hein Deprez

100 ans F.M.R.E.
Un regard sur le passé, les neurosciences et l'avenir

Prof. Paul A.J.M. Boon, MD, PhD, FEAN
Professor of Neurology and Division Chairman HBZ, Ghent University Hospital
Past-President European Academy of Neurology (EAN) and
Chair Brain Health Mission

Le dîner
Introduction à la soirée gastronomique par Frank Fol, le Chef des Légumes

QUEEN MUSIC
ELISABETH CHAPEL

Introduction
Grégor Chapelle, CEO

Intermède musical
par les artistes en Résidence de la Chapelle Musicale Reine Elisabeth

Premier intermède
Masaki Morishita, violin
Madoka Okada, piano
Sarasate, Fantaisie sur Carmen, op. 25

Deuxième intermède
Zi Yang Low, violin
Gabriel Diaconu, piano
Mozart, Violin Sonata K. 526, I. Molto allegro

Dîner gastronomique centré sur l'expérience Pure Plant, organisé par Frank Fol, en collaboration avec les chefs Belges de renom Michaël Vrijmoed (Vrijmoed), Nicolas Decloedt (Humus & Hortense) et Arabelle Meirlaen (Arabelle Meirlaen)

Programma

Gala-avond ter gelegenheid van
100 jaar Geneeskundige Stichting Koningin Elisabeth

Manoir d'Argenteuil
Presentatrice Pascale Mertens

Receptie

Ontvangst – Verwelkoming
door de Voorzitter, de Heer Hein Deprez

100 jaar G.S.K.E.
Een blik op verleden, wetenschap en toekomst

Prof. Paul A.J.M. Boon, MD, PhD, FEAN
Professor of Neurology and Division Chairman HBZ, Ghent University Hospital
Past-President European Academy of Neurology (EAN) and
Chair Brain Health Mission

Het diner
Introductie van de gastronomische avond door Frank Fol, The vegetable Chef

QUEEN MUSIC
ELISABETH CHAPEL

Inleiding
Grégor Chapelle, CEO

Muzikaal intermezzo
door de Artiesten in Residentie van de Muziekkapel Koningin Elisabeth

Eerste intermezzo
Masaki Morishita, violin
Madoka Okada, piano
Sarasate, Fantaisie sur Carmen, op. 25

Tweede intermezzo
Zi Yang Low, violin
Gabriel Diaconu, piano
Mozart, Violin Sonata K. 526, I. Molto allegro

Gastronomisch diner rond de beleving van Pure Plant, gecureerd door Frank Fol, samen met gelauwerde Belgische chefs Michaël Vrijmoed (Vrijmoed), Nicolas Decloedt (Humus & Hortense) en Arabelle Meirlaen (Arabelle Meirlaen)

QUEEN MUSIC
ELISABETH CHAPEL

De **Muziekkapel Koningin Elisabeth** is een prestigieuze, internationale instelling voor hoger muziekonderwijs gevestigd in **Waterloo, België**. De kapel werd opgericht op initiatief van **Koningin Elisabeth** en violist **Eugène Ysaÿe**, en werd officieel ingehuldigd op 12 juli 1939. Het geldt wereldwijd als een van de meest vooraanstaande opleidingscentra voor uitzonderlijk muzikaal talent
https://musicchapel.org/nl/

La Chapelle Musicale Reine Elisabeth est un centre d'excellence de renommée internationale dédié à la formation supérieure de jeunes musiciens de très haut niveau. Située à Waterloo, en Belgique, cette institution unique propose un système de compagnonnage où de jeunes artistes partagent leur quotidien et leur art avec des maîtres de musique confirmés.
https://musicchapel.org/fr/

100 ans au service de la recherche en neurosciences

100 jaar ten dienste van het neurowetenschappelijk onderzoek