

Beslissing van de Raad voor de Journalistiek

over de klacht van

Wijnbistro De Victorie

tegen

Het Laatste Nieuws

Met een mail van 7 februari 2020 dient de heer Erik Notelaers namens Wijnbistro De Victorie een klacht in tegen Het Laatste Nieuws. Aanleiding is een artikel van 5 februari onder de titel *Uit eten. Wijnbistro De Victorie. Lubbeek*. Redactievertegenwoordiger Edwin Ceulebroeck van Het Laatste Nieuws antwoordt met een brief van 15 april, waarop Erik Notelaers reageert met een mail van 16 april 2020.

Een rapporteringscommissie van de Raad voor de Journalistiek heeft via videoconferentie een hoorzitting gehouden op 19 mei 2020. Directeur Erik Notelaers en eigenaar Urbain Vandeurzen van De Victorie namen deel aan de zitting. Voor Het Laatste Nieuws nam Edwin Ceulebroeck deel.

DE FEITEN

Het artikel is een recensie over Wijnbistro De Victorie in Linden. De journalist schrijft dat prijs en kwaliteit niet in verhouding staan en geeft een vier op tien voor eten, een twee voor bediening en een zes voor comfort. Hij noemt de bistro op alle vlakken het kleine broertje van het gelijknamige restaurant. De positieve punten blijven beperkt tot gezelligheid en de amuse met paté van eend bij het binnenkomen. De starter van garnaalkroketjes noemt hij frituurstijl, de gin-tonic in plastic kuip festivalstijl. Hij uit zijn verbazing over de reactie van de serveerster, die op zijn vraag om nog te wachten met de bestelling zei dat ze het desnoods even in de keuken zouden laten staan. Idem over het feit dat in een wijnbistro niet werd gevraagd of hij en zijn partner een fles wijn wilden. Zo ging het van kwaad naar erger, schrijft hij, met de filet pur bien cuit in plaats van saignant, een erg klein kommetje friet en vol-au-vent van zwartpootkip die voor 24 euro wel huisgemaakt mag zijn, zoals de menukaart aangeeft. Hij besluit dat hij en zijn partner 147 euro lichter naar huis gaan, met op de rekening een verkeerd merk van gin.

Naast het artikel staan de minimum- en maximumprijzen van de voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten.

DE STANDPUNTEN VAN PARTIJEN

KLAGER neemt aanstoot aan de inhoud en de toon van het artikel, met als hoofdstelling dat prijs en kwaliteit niet in verhouding zijn. Hij noemt het artikel foutief en misleidend.

Het artikel bevat feitelijke fouten. De prijzen die de krant publiceert, zijn niet de prijzen van de bistro, maar van het gelijknamige gastronomisch restaurant, waar de prijzen 50 tot 100 procent hoger liggen. Toch gebruikt de krant moedwillig die prijzen om de stelling te staven dat prijs en kwaliteit niet in verhouding zijn, wat getuigt van kwaad opzet. Nochtans is de journalist op de hoogte van de correcte prijs, want in het artikel citeert hij de juiste prijs van

de vol-au-vent, die hij correct noemt voor huisgemaakte vol-au-vent en waarvan hij de kwaliteit bevestigt. Maar dit element gebruikt hij niet om zijn centrale stelling over prijs/kwaliteit te staven. Verder worden cocktails niet geserveerd in plastic bekertjes maar in glazen en worden garnaalkroketten niet geserveerd met citroen, gefrituurde peterselie en cocktailsaus, zoals in het artikel beschreven wordt.

De serveerster heeft ook niet gezegd dat ze de gerechten in de keuken zou laten staan als de journalist nog even wou wachten met zijn bestelling. Zij is van Poolse afkomst, verstaat perfect Nederlands, maar heeft zich mogelijk fout uitgedrukt wanneer ze wilde zeggen dat de keuken de bereiding nog niet zou inzetten. Bij de afrekening was er discussie omdat de journalist een gesplitste rekening wilde, wat niet mogelijk was. Wellicht heeft de journalist zich daaraan geërgerd. Waarschijnlijk is ergens een negatief beeld ontstaan op basis waarvan hij de rest is gaan uitleggen om zijn centrale stelling te ondersteunen, met een zwaar vertekend en overtrokken resultaat tot gevolg. Anders valt de grote discrepantie tussen zijn beoordeling en de goede quoteringen op publieke websites niet te verklaren.

Wat toon betreft, heeft de journalist het over frituurstijl en festivalstijl, wat misleidend is. In veel trendy zaken worden garnaalkroketjes geserveerd als fingerfood, maar dat is niet zoals in een frituur. Het is ook manifest onjuist dat cocktails in een plastic kuip geserveerd worden. Met zijn verwijzing naar festivalstijl trekt de journalist dit met opzet in het belachelijke. Verder staat zijn beoordeling in schril contrast met de quotering van het publiek op Tablebooker.be en Resto.be, waar samen meer dan 1.000 bezoekers een score van 9 tot 9,2 op 10 geven. Bij Resto.be zijn de hoogste quoteringen voor trendy kader, gastronomisch gehalte en positieve prijs-kwaliteitverhouding. Het artikel staat haaks op deze resultaten en creëert een negatieve perceptie, die zeer subjectief en overtrokken is. Klanten hebben door het artikel reservaties geannuleerd en medewerkers waren totaal van de kaart en overwogen zelfs ontslag.

De journalist schrijft dat prijs en kwaliteit niet in verhouding staan, maar hij en zijn partner hebben bijna 80 van de 147 euro uitgegeven aan gin-tonics en wijn. Het resterende bedrag is zeer redelijk voor de kwaliteit van eten dat aangeboden wordt.

Nadat klager op de dag van publicatie een rechtzetting had gevraagd, heeft de redactie de prijzen op HLN.be aangepast, maar dat is geen effectieve rechtzetting. De tonaliteit van het artikel en de tendentieuze conclusie dat prijs en kwaliteit niet in verhouding staan – wat ook de titel was op de website – bleven ongewijzigd. De prijzen op de website werden aangepast, maar er kwam geen rechtzetting in de krant.

HET LAATSTE NIEUWS erkent dat er een fout is gemaakt met de publicatie van de prijzen naast het artikel, maar dat doet niets af aan de beoordeling van de journalist.

De prijzen naast het artikel zijn door de eindredactie gepubliceerd op basis van een zoekopdracht op internet. Dat is gebeurd zonder de journalist te consulteren. Zodra de redactie op de hoogte was van de fout, heeft ze de prijzen op HLN.be rechtgezet.

De foute publicatie betekent niet dat de journalist fout of te kwader trouw heeft gehandeld of de bistro moedwillig in een verkeerd daglicht wilde stellen. Hij vermeldt in het artikel overigens de correcte prijs van de vol-au-vent.

De journalist heeft de passages over de plastic bekertjes en andere zaken die niet waren zoals hij verwacht had, zoals een steak bien cuit in plaats van saignant en een verkeerde gin, niet uit zijn duim gezogen. Hij heeft dat vastgesteld, ook al heeft klager het daar moeilijk mee.

Die vaststelling en de beoordeling zijn een momentopname van de dag dat de journalist in de bistro aan tafel zat. Wellicht liep die dag niet alles gestroomlijnd en gingen sommige dingen fout, maar de journalist is niet op voorhand met een negatief beeld vertrokken. Zo'n beeld ontstaat als een aantal zaken op elkaar volgen die niet beantwoorden aan datgene wat men verwacht en moet betalen. Op basis daarvan heeft de journalist geconcludeerd dat op dat moment prijs en kwaliteit niet in verhouding stonden. Goede quoteringen op websites betekenen niet dat er nooit iets fout kan lopen. Een mindere dag kan in elk restaurant voorvallen en de service is nergens altijd hetzelfde.

Het Laatste Nieuws besluit dat het artikel geen feitenrelaas is maar een recensie, waarbij een journalist een grotere mate van vrijheid heeft om zijn conclusies te trekken. Maar dat betekent niet dat de journalist misleidende informatie gaf of te kwader trouw was. Hij behoort tot een groep van journalisten die een budget krijgen om af en toe in hun provincie restaurants te beoordelen, en heeft ervaring met zulke recensies.

BESLISSING

De versies van klager en Het Laatste Nieuws over een aantal feiten, zoals de plastic bekertjes, de manier van serveren van de garnaalkroketten en de uitspraken van de serveerster, lopen uiteen en spreken elkaar tegen. De Raad kan de waarheidsgetrouwheid niet achterhalen en kan zich daarover dan ook niet uitspreken.

De quoteringen en de uitspraken van de journalist over onder meer de prijs-kwaliteitverhouding gebeurden, op basis van een bezoek aan de Wijnbistro, in het kader van een restaurantrecensie, zoals ook duidelijk wordt aangegeven. Zoals bepaald in artikel 5 van de Code, geniet de journalist als auteur van een commentaarstuk of recensie een grotere mate van vrijheid om zijn mening te geven. Op dit punt is de klacht ongegrond.

Het staat wel vast dat de prijzen, zoals ze gepubliceerd werden naast het artikel, fout waren. Klager heeft op de dag van publicatie een rechtzetting gevraagd. In de krant is geen rechtzetting gepubliceerd, wat niet strookt met artikel 6 van de Code dat bepaalt dat de journalist loyaal de relevante feitelijke informatie rechtzet die hij onjuist heeft weergegeven. Op de website heeft de redactie de prijzen aangepast, maar zonder te melden dat het om een rechtzetting ging. Dat strookt niet met de richtlijn bij artikel 6, die zegt dat het bij ernstige fouten in online berichtgeving niet volstaat om het artikel te updaten, maar dat de journalist de fout moet erkennen en publiceren. In de context van het artikel maken de fout gepubliceerde prijzen een ernstige fout uit. De Raad is daarom van oordeel dat er geen loyale rechtzetting geweest is van de fout gepubliceerde prijzen en dat de klacht op dit punt gegrond is.

Om die redenen is de Raad voor de Journalistiek van oordeel:

De klacht is gegrond wat het uitblijven van een rechtzetting in de krant en de niet loyale rechtzetting van de fout gepubliceerde prijzen op de website betreft.

De klacht is ongegrond wat de recensie en de beoordeling door de journalist betreft.

Brussel, 28 mei 2020