

Le restaurant Inter Scaldes obtient trois étoiles dans le guide MICHELIN Pays-Bas 2018



Michelin est heureux de dévoiler la nouvelle sélection du guide MICHELIN Pays-Bas 2018, qui comporte un total de 704 restaurants et 261 hôtels.

Dans cette nouvelle sélection, le restaurant **Inter Scaldes**, situés à Kruiningen, obtient trois étoiles. Ce restaurant avait obtenu sa toute première étoile il y a 40 ans, puis la seconde en 1984, avant que le chef Jannis BREVET ne reprenne les rênes des cuisines en 2001, lui donnant un nouvel élan. «*Fort de son inspiration et de son talent, le chef s'appuie sur des produits de terroir de première qualité pour créer des plats complexes et harmonieux qui révèlent de saisissants contrastes de saveurs.*» commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN

Les restaurants *De Leest* et *De Librije* conservent également leur troisième étoile dans cette sélection 2018.

La sélection 2018 du guide MICHELIN Pays-Bas distingue également un total de seize restaurants deux étoiles, et quatre-vingt neuf restaurants une étoile. Parmi ces derniers, six l'obtiennent cette année, dont **Chez Fitzgerald**, situé à Rotterdam ; **Vista restaurant & foodbar** à Willemstad, où le chef propose des créations modernes, ou encore **AIRrepublic** situé à Cadzand. Dans ce nouveau restaurant imaginé par le chef Sergio HERMAN et qui propose une vue splendide sur le port de plaisance, Alex BUITEN et Nicolas MISERA s'attachent à retravailler avec originalité des plats auparavant proposés par le père de Sergio.

Preuve de la qualité et du dynamisme de l'offre gastronomique de la ville, Amsterdam compte cette année 3 nouveaux restaurants une étoile : **The Duchess**, où les inspecteurs ont été séduits par une cuisine très classique qui fait revivre des recettes oubliées, **The White Room**, un restaurant proposant une carte plus moderne qui mêle avec justesse et créativité saveurs acides pleines de fraîcheur et épices exotiques. Enfin, après avoir emménagé dans de nouveaux locaux, **Le Restaurant**, emmené par la cuisine du chef Jan DE WIT obtient une étoile.

La sélection 2018 récompense aussi 135 restaurants Bib Gourmand (identifiés dans le guide à l'aide du symbole 🍷), dont 20 nouvelles tables. Véritables coups de cœur des inspecteurs pour leur très bon rapport qualité-prix, toutes ont en commun de proposer un menu complet à moins de 37 euros, qui privilégie les produits de saison.

Le guide MICHELIN Pays-Bas 2018 sera **mis en vente dès le 14 décembre** au prix de 23,95 € aux Pays-Bas et en Belgique, et de 23,27 € au Grand-Duché de Luxembourg. Cette nouvelle édition réunit 965 établissements, parmi lesquels 261 hôtels (dont 22 maisons d'hôte) et 704 restaurants dont :

- ✓ 108 établissements étoilés
 - 3 restaurants trois étoiles, dont un nouveau
 - 16 restaurants deux étoiles
 - 89 restaurants une étoile, dont 6 nouveaux
- ✓ 135 établissements Bib Gourmand, dont 20 nouveaux

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 29 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne. Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique de mobilité.