

TRIBECA OBTIENT DEUX ÉTOILES DANS LE GUIDE MICHELIN PAYS-BAS 2017



Michelin est heureux de dévoiler la nouvelle sélection du guide MICHELIN Pays-Bas 2017, qui sélectionne 688 restaurants, dont 106 tables étoilées.

Cette année, les deux restaurants distingués de trois étoiles dans la sélection précédente, **De Librije** situé à Zwolle, et **De Leest** à Vaassen, maintiennent leurs distinctions. Seule une centaine de restaurants dans le monde détiennent actuellement trois étoiles.

Dans sa sélection 2017, le guide MICHELIN récompense de deux étoiles un nouveau restaurant, **Tribeca** situé à Heeze. « *Après avoir fait ses armes dans le restaurant Chapeau!, à Bloemendaal, Jan SOBECKI évolue désormais dans son propre établissement, où il propose des plats équilibrés et raffinés* » commente Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN. « *En peu de temps, Tribeca est devenu une adresse de référence, qui vaut le détour !* ».

Cinq nouveaux restaurants se voient distinguer d'une première étoile cette année. Parmi eux, trois se trouvent à Amsterdam, preuve de la constante progression du niveau de la gastronomie proposée dans la capitale néerlandaise ces dernières années. Le restaurant **RIJKS®** a ainsi conquis les inspecteurs Michelin grâce notamment à la cuisine inventive de son chef Joris BIJDENDIJK, de même que **MOS**, une table qui propose des plats créatifs aux saveurs variées et équilibrées. Le restaurant amstellodamois **Bolenius**, où le chef aime à mettre en avant la nature en travaillant une large palette de légumes, obtient également sa première étoile.

A Bois-le-Duc, **Noble**, table renommée aux Pays-Bas depuis plusieurs années, est également récompensée d'une étoile dans la nouvelle sélection du guide MICHELIN. Le chef Edwin KATS a su restituer cette ambiance particulière dans l'assiette en proposant des saveurs originales au relief parfois surprenant.

Enfin, les inspecteurs du guide MICHELIN ont attribué une étoile au restaurant **Cucina del Mondo**, situé à Heerlen.

Le guide 2017 récompense également 134 restaurants Bib Gourmand (signalés par le symbole =), parmi lesquels 18 nouveaux venus. Particulièrement prisés par le grand public, avides d'adresses coup de cœur où l'on peut bien manger à prix modéré, comme par les chefs, les restaurants distingués d'un Bib gourmand offrent un menu complet de qualité (entrée, plat, dessert) pour un maximum de 37 euros.

Le guide MICHELIN Pays-Bas 2017 sera mis en vente **dès le 15 décembre** au prix de 21,95 € aux Pays-Bas et en Belgique et de 21,33 € au Grand-Duché de Luxembourg. La nouvelle sélection réunit 951 adresses, parmi lesquelles 263 hôtels (dont 23 maisons d'hôte) et 688 restaurants :

- ✓ 106 restaurants étoilés ;
 - 2 restaurants trois étoiles
 - 19 restaurants deux étoiles, dont une nouvelle adresse
 - 85 restaurants une étoile, dont cinq nouvelles adresses
- ✓ 134 restaurants Bib Gourmand, dont 18 nouvelles adresses.

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 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.

Media Contact:

Samuelle DOROL

Tel: +33 (0)1 45 66 22 22

Email: samuelle.dorol@michelin.com

Ils nous accompagnent pour le lancement du guide MICHELIN Pays-Bas 2017 :

amsterdam marketing

