

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 15 novembre 2016

LE GUIDE MICHELIN BIB GOURMAND BENELUX SELECTIONNE 313 RESTAURANTS, PARMIS LESQUELS 43 NOUVELLES ADRESSES

Créée en 1997, le Bib Gourmand, qui récompense les véritables « coup de cœur des inspecteurs » fête cette année ses 20 ans d'existence



Michelin est heureux de dévoiler la nouvelle sélection des Bib Gourmand Benelux, des adresses « coup de cœur » des inspecteurs du guide MICHELIN, sélectionnées pour leur très bon rapport qualité-prix, puisqu'elles proposent toute un menu complet –entrée, plat, dessert- pour un maximum de 37 euros.

«Le Bib Gourmand connaît un succès croissant auprès du grand public comme des restaurateurs » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. « Depuis 20 ans que la distinction existe, l'évolution du nombre d'adresses distinguées d'un Bib Gourmand dans le guide Benelux est à l'image de ce succès : nous comptons 313 tables aujourd'hui contre 112 en 1997. Et tous les styles de cuisine sont sélectionnés, qu'il s'agisse d'une cuisine de terroir ou de spécialités méditerranéennes ou asiatiques ».

Parmi les tables distinguées dans le Benelux, 25 nouvelles adresses ont été sélectionnées en Belgique. Cantines au design épuré comme tables à l'ambiance plus chic et sophistiquée, les établissements distingués d'un Bib Gourmand offrent une diversité de confort et de style de cuisine à l'image de la scène gastronomique belge. C'est le cas du restaurant **5 Flavors Mmei** situé à Anvers et spécialisé dans les dim sum ; de **Bodo**, qui propose à Gand une cuisine plus traditionnelle ; du restaurant **Toucan** à Ixelles qui sert une cuisine de bistrot ou encore de **La Fête au Palais**, à Lutrin qui offre, à côté de sa carte des bières étoffée, un splendide panorama sur la vallée de la Meuse.

Le guide Bib Gourmand Benelux 2017 récompense également 18 nouvelles adresses aux Pays-Bas. Parmi celles-ci, certaines sont tenues par des chefs précédemment distingués d'une étoile pour leur restaurant gastronomique, et qui ont développé de nouveaux concepts en imaginant une cuisine plus simple et plus abordable. C'est notamment le cas du restaurant **Spandershoeve**, situé à Hilversum, qui propose des spécialités indonésiennes délicieusement épicées ou encore de **Lime**, à Malden, où le chef Ysbrandt WERMENBOL réinvente des plats traditionnels en y intégrant des saveurs méditerranéennes ou asiatiques. Autres restaurants distingués d'un Bib Gourmand dans cette sélection 2017, **Zott**, situé à Nieuwegein qui sert une cuisine classique revisitée ou **Rijssel**, à Amsterdam, qui apporte une touche flamande à la cuisine traditionnelle qu'il propose.

Le guide Bib Gourmand Benelux 2017 est dévoilé quelques jours avant la sélection du guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2017, qui sera présentée le 21 novembre, et celle du guide MICHELIN Pays-Bas 2017, révélée le 12 décembre prochain.

Le Bib Gourmand Benelux 2017 est accessible sous format digital, et mis en vente à partir de 24 novembre au prix de 17,95 € (Belgique et Pays-Bas) et de 17,44 € (Luxembourg).

Cette sélection comprend :

- ✓ 165 restaurants en Belgique, dont 25 nouvelles adresses ;
- ✓ 14 restaurants au Luxembourg ;
- ✓ 134 restaurants aux Pays-Bas, dont 18 nouvelles adresses.

A 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.

Contact Presse:

Samuelle DOROL

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

Email: samuelle.dorol@michelin.com

