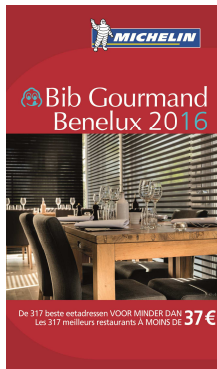


Boulogne-Billancourt, le 14 décembre 2015

Trois nouveaux restaurants 2 étoiles dans le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2016

L'édition 2016 récompense dix restaurants une étoile



Michelin dévoile aujourd'hui la sélection du guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2016, qui distingue trois nouveaux restaurants 2 étoiles et dix établissements une étoile.

Dans cette édition 2016 du guide MICHELIN, l'ensemble des restaurants qui avait obtenu trois étoiles dans l'édition précédente conserve cette distinction: **De Karmeliet** à Bruges, **Hof van Cleve** à Kruishoutem et **Hertog Jan** à Zedelgem. « Une cuisine qui a de la personnalité se reconnaît instantanément » assure Michael Ellis, Directeur international des guides MICHELIN. « Le talent avec lequel les produits sont préparés et associés les uns aux autres, de même que les sensations que révèlent en bouche les différentes saveurs et l'harmonie avec laquelle elles sont imaginées sont la signature d'un grand chef ».

Dans cette nouvelle édition du guide MICHELIN, trois nouveaux restaurants obtiennent deux étoiles : **d'Eugénie à Emilie** (Baudour), où le chef Eric Fernez allie à ses techniques classiques un savoir-faire remarquable dans le travail des produits et des harmonies gustatives. **The Jane** (Anvers) se voit également distingué de deux étoiles : le chef au style moderne Nick Bril livre avec finesse et inventivité une véritable palette de saveurs particulièrement élaborée. Enfin, une deuxième étoile vient également récompenser **La Villa in the sky**, à Ixelles, où la cuisine du chef Alexandre Dionisio, tour à tour créative et raffinée, s'est encore davantage épurée et sophistiquée.

Alexandre (Bruxelles) figure parmi les restaurants qui obtiennent leur première étoile cette année. Dans cet établissement, deux femmes proposent un style de cuisine des plus élégants et raffinés, qui se traduit notamment par des mets légers aux saveurs généreuses. Au nord du pays, la province d'Anvers accueille de nombreux restaurants nouvellement étoilés cette année : **d'Essensi** ('s-Gravenwezel) et **Bistrot du Nord** (Anvers), qui proposent des plats traditionnels délicieusement réconfortants. Les chefs expérimentés **Alain Bianchin** (Overijse), ou encore **Danny Vanderhoven** (Maasmechelen), proposent une cuisine intelligente et résolument contemporaine.

Enfin, les restaurants **Philippe Fauchet** (Saint-Georges-sur-Meuse) et **Le Pileri** (Écaussinnes-Lalaing), ouverts tous deux depuis les années 1990, obtiennent leur première étoile suite à une évolution constante de leur cuisine. **Le Comptoir de Marie** (Mons), offre à ses clients une cuisine de produits de grande qualité pour un excellent rapport qualité-prix. En Wallonie, c'est la province de Hainaut qui accueille le plus grand nombre de nouveaux restaurants étoilés.

Dans la nouvelle édition du guide MICHELIN Belgique et Luxembourg, deux restaurants situés dans le Grand-Duché de Luxembourg obtiennent également leur première étoile : **Renato Favaro** (Esch-sur-Alzette) une distinction qui salue son retour à une cuisine Italienne actuelle, et d'une plus grande constance, ainsi que **Guillou Campagne** (Schouweiler), qui propose une très belle cuisine classique.

Le guide MICHELIN Belgique Luxembourg 2016 récompense 184 restaurants Bib Gourmand, parmi lesquels pas moins de 33 nouveaux venus.

Le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2016 sera mis en vente **dès le 19 novembre** au prix de 21,95 € en Belgique et de 21,33 € au Grand-Duché de Luxembourg. Cette 60^{ème} édition réunit 1.769 adresses, parmi lesquels 655 hôtels (dont 126 maisons d'hôtes) et 1.114 restaurants :

- ✓ 140 restaurants étoilés
 - 3 restaurants 3 étoiles
 - 20 restaurants 2 étoiles, dont 3 nouvelles adresses
 - 117 restaurants 1 étoile, dont 10 nouvelles adresses

- ✓ 184 restaurants Bib Gourmand, dont 33 nouvelles adresses

A propos du guide MICHELIN

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN propose à ses lecteurs une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 25, couvrent 24 pays sur 4 continents.

Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN testent quotidiennement toutes sortes d'établissements et de styles de cuisine. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégalement. Confort et service sont notés séparément.

Avec le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2016, le groupe Michelin continue à aider des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Cette mission du guide, qui existe depuis sa création en 1900, est aussi celle du groupe Michelin : offrir « une meilleure façon d'avancer ».

Contact Presse :

Samuelle DOROL
Tel : +33 (0)1 45 66 22 22
Mail : samuelle.dorol@fr.michelin.com

