

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 7 décembre 2015

### DE GROENE LANTAARN obtient deux étoiles dans la nouvelle édition du guide MICHELIN Pays-Bas 2016

*La sélection néerlandaise se distingue par sa grande stabilité, puisque tous les restaurants étoilés au guide MICHELIN l'année précédent conservent leur récompense en 2016*



Michelin dévoile aujourd'hui la nouvelle sélection du guide MICHELIN Pays-Bas 2016, qui regroupe plus de 1 200 adresses, parmi lesquelles 557 hôtels et 696 restaurants.

Cette année, tous les restaurants distingués d'une ou plusieurs étoiles dans la précédente édition du guide MICHELIN conservent leur récompense, preuve de la grande stabilité et de la régularité de la gastronomie néerlandaise. Les Pays-Bas comptent donc 107 tables étoilées : un record ! Parmi ces établissements, **De Kromme Dissel** (Heelsum) conserve son étoile pour la 45<sup>ème</sup> année consécutive.

« La stabilité de cette sélection témoigne de l'évolution positive que connaît la gastronomie néerlandaise depuis un certain temps déjà. Les chefs ont le regard tourné vers l'avenir et continuent, grâce à leur savoir-faire, à faire évoluer encore un peu plus l'identité culinaire néerlandaise », affirme Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN.

Dans cette édition, **De Librije** (Zwolle) et **De Leest** (Vaassen) conservent chacun leurs trois étoiles.

Le restaurant **De Groene Lantaarn** (Zuidwolde), mené par le chef Jarno EGGEN, rejoint cette année le cercle restreint des tables distinguées de deux étoiles, portant à vingt le nombre de restaurants deux étoiles au Pays-Bas.

Sept restaurants décrochent leur première étoile. Parmi ces restaurants, trois sont situés dans des hôtels : **Het Rode Koper** (Leuvenum), **De Heeren van Harinxma** (Beetsterzwaag), ou encore **De Swarte Ruijter** (Holten).

Distingué également d'une étoile, le restaurant **Joelia** (Rotterdam) propose une cuisine simple, où le chef Mario associe saveurs fortes et parfums subtils. **Aan de Zweth** (Schipluiden) obtient lui aussi une première étoile grâce à des mets de qualité élaborés par le chef De Zwethheul. Enfin, les restaurants **Strandlodge** (Winterswijk) et **Zarzo** (Eindhoven) décrochent également une étoile dans l'édition 2016 du guide MICHELIN.

Le guide MICHELIN Pays-Bas 2016 récompense 133 restaurants Bib Gourmand, parmi lesquelles 25 nouvelles adresses ! Particulièrement prisés par le grand public, avide 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 2016 sera mis en vente dès le 10 décembre. Cette nouvelle édition réunit 1 253 adresses, parmi lesquelles 557 hôtels (dont 36 maisons d'hôte) et 696 restaurants, dont :

- ✓ 107 restaurants étoilés
  - 2 restaurants *trois* étoiles
  - 20 restaurants *deux* étoiles, dont 1 nouveau
  - 85 restaurants *une* étoile, dont 7 nouveaux
  
- ✓ 133 restaurants Bib Gourmand, dont 25 nouveaux

### À 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'hôte à travers le monde. Il existe 25 guides MICHELIN différents qui couvrent 24 pays et quatre continents.

Les inspecteurs du guide MICHELIN sont constamment à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares. Ils testent toutes sortes d'établissements et de cuisines. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et règlent toujours leurs notes. Seule différence : ils examinent chaque assiette de façon professionnelle. Les cinq critères d'évaluation sur lesquels reposent leurs jugements sont les suivants : qualité des produits, personnalité de la cuisine, maîtrise des cuissons et des saveurs, rapport qualité-prix et constance de la prestation dans le temps. Les meilleurs restaurants se voient attribuer un Bib Gourmand ou des étoiles Michelin. Ces distinctions portent uniquement sur la qualité de la cuisine et sont toujours décernées de façon collégiale par l'ensemble des inspecteurs. Le confort et la qualité de l'accueil sont mentionnés séparément.

Grâce au guide MICHELIN Pays-Bas 2016, le Groupe Michelin aide à nouveau des millions de voyageurs. Il a d'ailleurs fait sienne la devise du guide lors de son lancement en 1900 : « Avancer ensemble ».

### Contact Presse :

Samuelle DOROL  
Tél: + 33 (0)1 45 66 22 22  
E-mail: [samuelle.dorol@fr.michelin.com](mailto:samuelle.dorol@fr.michelin.com)

