

Boulogne Billancourt, le 19 novembre 2014

Trois nouveaux restaurants distingués de deux étoiles dans le guide MICHELIN Pays-Bas 2015 !

La sélection 2015 révèle l'audace et la très grande créativité des chefs néerlandais

Michelin dévoile la sélection 2015 du guide MICHELIN Pays-Bas, qui comporte cette année 1217 adresses.



Cette année, la sélection 2015 distingue trois nouveaux restaurants 🌸🌸 : **De Lindehof**, situé à Nuenen, qui sert une cuisine audacieuse assise sur une réelle maîtrise dans l'harmonie des saveurs, souvent très intenses ; **Librije's Zusje**, qui a déménagé et propose désormais une cuisine élégante au sein de l'hôtel *Waldorf Astoria* à Amsterdam ; et enfin **'t Nonnetje**, à Harderwijk, où la combinaison des goûts, des couleurs et des textures est remarquablement maîtrisée pour offrir une cuisine fine et généreuse.

Cinq tables, chacune illustrant la richesse et la diversité de la scène gastronomique néerlandaise, obtiennent leur première 🌸 en 2015. A Rotterdam, **FG Food Labs** sert une cuisine très inventive qui surprend par l'énergie exprimée dans l'assiette. **Ratatouille Food & Wine** à Haarlem et **Wiesen**, à Eindhoven, proposent chacun une cuisine harmonieuse où le produit est particulièrement mis en valeur tout en offrant un bon rapport qualité-prix. À Amsterdam, deux nouvelles tables obtiennent leur première

étoile : **Sinne** et **Sazanka**, un établissement de cuisine japonaise où l'on peut déguster de remarquables plats de teppanyaki cuisinés avec dextérité et précision.

Enfin, **De Leest**, à Vaassen, qui a obtenu sa troisième étoile en 2014 avec le chef Jacob Jan BOERMA, conserve cette distinction, de même que **De Librije**, à Zwolle, l'établissement de Jonnie et Thérèse BOER qui a déménagé dans les locaux occupés jusqu'ici par leur second restaurant, une ancienne prison pour femmes. L'obtention de trois étoiles au guide MICHELIN, qui distinguent les établissements proposant une « cuisine remarquable valant le voyage », n'est l'apanage que d'une centaine de restaurants à travers le monde.

« Cette sélection reflète l'énergie de la gastronomie néerlandaise en 2015. Les chefs sont audacieux, inventifs. Ils n'hésitent pas à remettre à l'honneur des produits du terroir très simples qu'ils travaillent avec beaucoup de créativité et un savoir-faire remarquable » commente Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN. *« Les chefs néerlandais innovent, proposent aujourd'hui de nouveaux concepts, ont une offre plus variée. Surtout, ils se sont adaptés aux attentes des clients en rendant leurs tables plus accessibles et en proposant un très bon rapport qualité-prix, afin que chacun puisse venir découvrir leur talent. Les grandes tables néerlandaises se démocratisent : aujourd'hui, nombreux sont les restaurants étoilés qui proposent un déjeuner à moins de 40 euros. »*

Le guide MICHELIN Pays-Bas 2015 récompense également 115 restaurants Bib Gourmand (signalés dans le guide par le symbole 🍷). Le nombre des restaurants arborant l'emblème du Bib Gourmand ne cesse d'augmenter. La formule d'un menu complet à moins de 37 euros, fruit de la cuisine locale ou internationale, mettant à l'honneur des produits de saison est désormais un concept bien établi. Et les chiffres sont là pour le prouver, puisque l'édition 2015 s'enrichit de 22 nouvelles bonnes adresses !

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 24 pays, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs MICHELIN, qui travaillent en tout anonymat et sillonnent régulièrement les routes des Pays-Bas à la recherche des meilleures adresses. Recrutés localement, ces inspecteurs reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis plusieurs dizaines d'années par les inspecteurs Michelin dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs Michelin règlent l'intégralité de leurs notes, et seule la qualité de l'assiette est évaluée.

Pour apprécier pleinement la qualité d'une table, les inspecteurs s'appuient sur cinq critères, définis par Michelin : la qualité des produits ; la maîtrise des cuissons et des saveurs ; la personnalité de la cuisine ; le rapport qualité/prix ; et enfin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide MICHELIN, que ce soit au Japon, aux États-Unis, en Chine ou en Europe. En effet, utilisés partout dans le monde, ils sont la garantie d'une sélection homogène : peu importe l'endroit où l'on se trouve, la mention une étoile a la même valeur, à Paris comme à New York, Amsterdam ou Tokyo.

Le guide MICHELIN Pays-Bas 2015 sera mis en vente **dès le 20 novembre** au prix de 21,95 € aux Pays-Bas et en Belgique, et de 21,33 € au Luxembourg. Cette nouvelle édition réunit 1217 adresses, dont 552 hôtels (dont 33 maisons d'hôte), et 665 restaurants :

- ✓ 100 restaurants étoilés
 - 2 restaurants ❀❀❀
 - 19 restaurants ❀❀ (dont 3 nouveaux)
 - 79 restaurants ❀ (dont 5 nouveaux)
- ✓ 115 restaurants 🍷 (dont 22 nouveaux)

Contact Presse : +33 1 45 66 22 22

