

INFORMATION PRESSE

Boulogne Billancourt, le 25 novembre 2013

LE GUIDE MICHELIN DISTINGUE UN NOUVEAU RESTAURANT TROIS ETOILES AUX PAYS-BAS !

Illustration du très fort dynamisme de la gastronomie néerlandaise, qui gagne chaque année en qualité et en créativité, le restaurant De Leest à Vaassen rejoint l'élite de la gastronomie mondiale en obtenant trois étoiles au guide MICHELIN

Michelin dévoile aujourd'hui la sélection de la nouvelle édition du guide MICHELIN Pays-Bas 2014, une édition particulièrement riche, puisqu'elle consacre cette année un nouveau restaurant trois étoiles.

De Leest, situé à Vaassen, obtient pour la première fois trois étoiles. A propos de ce restaurant, Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN, a déclaré : « le chef Jacob Jan BOERMA propose une cuisine qui porte une véritable signature culinaire et où les techniques et les cuissons sont maîtrisés à la perfection. Il réalise une cuisine créative et forte d'influences cosmopolites, qui émerveille par ses élégants contrastes entre les goûts et les saveurs, mixant à l'envie salé, sucré et acidulé ».

Cette distinction suprême, qui distingue les établissements proposant une « cuisine remarquable valant le voyage », consacre seulement une centaine de restaurants à travers le monde. Au total, après la fermeture du restaurant Oud Sluis, les Pays Bas comptent donc désormais deux restaurants trois étoiles, puisque *De Librije*, à Zwolle, conserve cette distinction.

Trois restaurants se voient attribuer deux étoiles : *Bord'Eau*, situé à Amsterdam, qui offre une cuisine délicieusement sophistiquée ; *FG* à Rotterdam, où le chef François GEURDS marie les saveurs avec brio ; et *Fred*, situé à Rotterdam – Kralingen, le restaurant du chef Fred MUSTERT dont les créations épurées et dans l'air du temps sont réalisées avec une grande précision.

Constamment sur les routes néerlandaises, les inspecteurs Michelin ont constaté que, tout en redoublant de créativité, les chefs concentrent leur attention sur le travail du produit en lui-même plus que les accompagnements, ou même le décor de la salle. Aujourd'hui, les chefs sont soucieux de travailler des produits plus simples mais de très grande qualité pour en subjuguer le goût tout en portant une attention particulière au prix.

Neuf restaurants reçoivent cette année leur première étoile, dont le restaurant *'t Raedthuys* à Duiven, où le discret chef Hans den Engelsen a su s'illustrer par sa constance au fil des ans, son savoir-faire et son style délicat, ou encore *Bridges* à Amsterdam, qui est une parfaite illustration de l'évolution actuelle de la gastronomie néerlandaise est en train de vivre : celle d'une cuisine urbaine savoureuse, raffinée et pleine de surprises. Autre exemple de restaurant qui obtient sa première étoile cette année, le chef Lucas Rive (*à Hoom*) qui avait déjà obtenu deux étoiles chez de Bokkedoorns, offre dans son restaurant une cuisine aux combinaisons créatives, aux accents subtils qui donnent une grande richesse de goûts à ses assiettes.



Enfin, soucieux de promouvoir une cuisine de qualité à prix modérés, le guide MICHELIN Pays-Bas récompense cette année un total de 106 restaurants Bib Gourmand, dont 15 nouveaux. Signalé dans le guide par le pictogramme 🍷, le Bib Gourmand récompense des tables de qualité proposant un menu complet pour un maximum de 35 euros (36 euros à Amsterdam). Le Bib Gourmand dont le nombre a doublé sur la décennie, est devenu incontournable pour les gourmets à la recherche d'un excellent rapport qualité/prix et pour les professionnels

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 23 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, sillonnent régulièrement les routes d'Europe à la recherche des meilleures adresses, et reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis des décennies par les inspecteurs Michelin dans le monde entier afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Les étoiles sont attribuées collégalement en fonction de cinq critères identiques à travers le monde: la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité du chef dans sa cuisine, le rapport qualité-prix et la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte. Ces critères sont adaptés à chaque type de cuisine. Gage de leur objectivité, les inspecteurs Michelin règlent l'intégralité de leurs notes.

Le guide Michelin Pays-Bas 2014 sera en vente à partir du 28 novembre au prix de 19,95 euros aux Pays-Bas et en Belgique. Cette nouvelle édition réunit 1.229 adresses, 555 hôtels (32 chambres d'hôtes) et 674 restaurants dont :

- 105 restaurant étoilés :
 - ✓ 2 restaurants 🌟🌟🌟, dont 1 nouveau
 - ✓ 19 restaurants 🌟🌟, dont 3 nouveaux
 - ✓ 84 restaurants 🌟, dont 9 nouveaux
 - ✓
- 106 Bib Gourmands 🍷, dont 15 nouveaux

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

