

INFORMATION PRESSE

Boulogne Billancourt, le 18 novembre 2013

Le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2014 récompense une cuisine toujours plus gourmande

En distinguant 2 restaurants deux étoiles et 19 restaurants une étoile, Michelin reflète la richesse de la gastronomie belge et luxembourgeoise, emmenée par une scène culinaire bruxelloise qui compte parmi les plus dynamiques d'Europe.

Le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg, dont la sélection est dévoilée aujourd'hui, révèle le dynamisme d'une gastronomie belge et luxembourgeoise toujours plus ouverte, en évolution constante et qui ne cesse de se nourrir de nouvelles influences et ceci depuis la première édition en 1904.

Illustration de la richesse de cette scène culinaire, notamment dans les grandes villes touristiques belges, la sélection du guide MICHELIN accueille cette année deux nouveaux deux étoiles : le restaurant *Bon-Bon* à Bruxelles, où le chef Christophe HARDIQUEST propose une cuisine créative, d'une technicité remarquable et basée sur des produits de très grande qualité, et le restaurant *Bartholomeus*, situé à Knokke-Heist. Le chef Bart DESMIDT y combine les mélanges et les saveurs de manière particulièrement harmonieuse pour offrir à ses clients des mets tout en finesse.

Pour la Belgique, 18 nouveaux restaurants une étoile ont été sélectionnés dans cette édition 2014, dont 12 en Flandre, 2 à Bruxelles et 4 en Wallonie.

Parmi ces distinctions, l'heureux retour de la *Villa Lorraine* : cette grande dame de la gastronomie bruxelloise a reconquis une étoile grâce à son nouveau chef, le talentueux Alain BIANCHIN. Les autres tables, qui étaient sélectionnées dans la catégorie « espoir à l'étoile » l'année dernière, *The Glorious* à Anvers et *De Kristalijn* à Genk reçoivent cette année également leur première étoile.

Parmi ces nouveaux restaurants distingués, beaucoup offrent une cuisine de très grande qualité à un prix ajusté comme *Vous lé Vous* à Hasselt, *La Menuiserie* à Waimies ou *Becher Gare* situé à Bech dans le Grand-Duché du Luxembourg, trois tables qui proposent une cuisine de caractère et gourmande, portée par des saveurs simples et profondes. Quant *Au Gré du Vent*, à Seneffe, la talentueuse chef wallonne Stéphanie THUNUS sert une cuisine tout aussi fine et habile.

Au total, avec 132 tables distinguées, jamais une édition du guide MICHELIN Belgique et Luxembourg n'avait compté autant de restaurants étoilés !

Enfin, les établissements triplement étoilés *De Karmeliet*, à Bruges, *Hof van Cleve* à Kruishoutem et *Hertog Jan* à Sint-Michiels conservent leurs trois étoiles cette année, demeurant ainsi au plus haut niveau de la gastronomie mondiale.

Sillonnant les routes de Belgique et du Luxembourg toute l'année, les inspecteurs ont constaté une volonté des chefs de se recentrer d'avantage sur le travail du produit pour lui-même. Si il y a quelques années les chefs privilégiaient le choix des accompagnements et la présentation pour proposer une assiette à la composition et au dressage millimétrés, ils utilisent aujourd'hui leur savoir-faire pour sublimer l'ingrédient principal de leur assiette, en révéler le goût et la profusion des saveurs.



A propos de cette sélection, Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN, a commenté : « cette nouvelle sélection est particulièrement intéressante car elle reflète parfaitement ce qu'il se passe aujourd'hui sur la scène culinaire belge et luxembourgeoise, et notamment le dynamisme de Bruxelles. En effet, avec 18 restaurants étoilés, dont 1 nouveau deux étoiles, la capitale bruxelloise compte plus de restaurants étoilés que des villes comme Berlin, Rome ou Milan, et s'impose progressivement comme un très haut lieu de la gastronomie européenne ».

En outre, la sélection 2014 récompense également 155 restaurants d'un Bib Gourmand. Signalé dans le guide MICHELIN par le symbole 🍷, le Bib Gourmand distingue toutes les tables de qualité proposant un menu complet pour un maximum de 35 euros (36 euros dans les capitales), quel que soit le style de cuisine proposé. Plébiscité par les restaurateurs comme par le grand public au Belux, le nombre de Bib Gourmand ne cesse de progresser année après année. L'édition 2014 s'enrichit d'ailleurs de 28 nouveaux restaurants, dont 23 en Belgique et 5 au Grand-Duché de Luxembourg.

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 Belgique et Luxembourg 2014 sera **en vente à partir du 21 novembre** au prix de 19,95 euros en Belgique et 19,38 euros au Grand-Duché de Luxembourg. Cette nouvelle édition réunit 1 796 adresses, dont 688 hôtels (dont 127 maisons d'hôtes), et 1 081 restaurants :

- 132 restaurant étoilés :
 - ✓ 3 restaurants 🌟🌟🌟
 - ✓ 17 restaurants 🌟🌟, dont 2 nouveaux
 - ✓ 112 restaurants 🌟, dont 19 nouveaux
- 155 Bib Gourmands 🍷, dont 28 nouveaux

Contact Presse : + 33 1 45 66 22 22

