

Boulogne, le 4 novembre 2013

# Régalez-vous à prix doux avec le guide MICHELIN Bib Gourmand Benelux 2014

*Cette année, le Benelux compte un nombre record de restaurants Bib Gourmand, avec plus de 260 restaurants répertoriés*

Michelin publie dès demain la 6<sup>ème</sup> édition de son très attendu guide Bib Gourmand Benelux, qui répertorie plus de 260 restaurants rigoureusement sélectionnés par les inspecteurs du guide MICHELIN aux quatre coins de la Belgique, du Luxembourg et des Pays Bas. Tous proposent des repas soignés à prix modérés.

Signalés dans le guide par le pictogramme 🍷, le Bib Gourmand distingue les bonnes adresses qui se démarquent par leur excellent rapport qualité-prix. Ils offrent en effet un menu complet (entrée, plat et dessert) pour un maximum de 35 euros (36 euros dans les capitales).

Année après année, cette distinction est particulièrement prisée par les gourmets curieux et soucieux de leur budget ainsi que par les restaurateurs, qui ont à cœur de promouvoir une cuisine bien faite et de qualité. Preuve de cette popularité, le nombre de restaurants répertoriés dans le guide ne cesse d'augmenter à chaque nouvelle édition. **D'ailleurs, jamais le guide MICHELIN Benelux n'avait répertorié autant de bonnes adresses Bib Gourmand, puisqu'il compte 261 restaurants en 2014, dont 43 nouveaux établissements.** Grâce à ce très large éventail d'adresses réparties sur l'ensemble du Benelux, chacun pourra se régaler sans se ruiner, quel que soit le style de cuisine recherché : spécialités régionales, classiques ou plus créatives.

Pour la **Belgique**, la Wallonie est le mieux représenté avec 12 nouveaux restaurants sélectionnés. Sur le terrain, les inspecteurs ont constaté que de plus en plus d'établissements se spécialisent dans les accords mets et vins. Par exemple, à Thuin (Hainaut) le restaurant *Les Vrais Soudeurs* offre un choix de plus de 200 vins, dont de nombreux crus d'exception, combinés avec des plats concoctés avec des ingrédients de qualité. Une telle harmonie entre repas savoureux et vins est également proposée par le restaurant *Mondevino* à Borgloon (Limbourg) et *Le Wine Bar Sablon des Marolles* à Bruxelles. La capitale belge se distingue d'ailleurs par l'essor des restaurants aux concepts novateurs, comme *Wine in the City*, un établissement qui allie vithèque et restaurant.

Aux **Pays-Bas**, la diversité est le mot-clé cette année, de la cuisine napolitaine très classique offerte par *Il Campanile*, à Markelo, aux recettes fusion mixant gastronomie japonaise et chinoise d'*A-fusion* (Amsterdam), en passant par la cuisine aux accents européens proposée par exemple par *Basaal*, à Den Haag !

Les inspecteurs ont également constaté que certains chefs avaient à cœur de se diversifier pour cibler une nouvelle clientèle. C'est le cas par exemple du chef Jan Nijland, qui a longtemps travaillé dans des restaurants étoilés prestigieux et qui a choisi d'ouvrir le restaurant *Bovenmeester* à Steenwijk, aujourd'hui distingué d'un Bib Gourmand.

**Dans le Grand-Duché de Luxembourg**, les restaurants traditionnels et bien ancrés dans le paysage gastronomique demeurent des valeurs sûres. C'est le cas par exemple du restaurant *Brimer* à Grundhof qui est tenu depuis quatre générations par la même famille et qui sert une bonne cuisine généreuse, ou du restaurant *Les Timandines*, situé à Troisvierges, qui propose une cuisine moderne utilisant les bases de la cuisine traditionnelle.

La publication du guide MICHELIN Bib Gourmand Benelux 2014 intervient quelques semaines avant la sortie très attendue du guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2014 (qui sera mis en vente le 21 novembre) et du guide MICHELIN Pays-Bas (en vente le 28 novembre prochain).

**Le guide MICHELIN Bib Gourmand Benelux 2014** sera disponible dans les points de vente dès le 7 novembre aux prix de 15,95 euros (Belgique et Pays-Bas) et 15,50 euros (Luxembourg). Cette 6<sup>ème</sup> édition comprend:

- ✓ 143 restaurants 🍴 en Belgique, dont 23 nouveaux;
- ✓ 12 restaurants 🍴 au Luxembourg, dont 5 nouveaux;
- ✓ 106 restaurants 🍴 aux Pays-Bas, dont 15 nouveaux.

**Contact presse : + 33 1 45 66 22 22**

