

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulogne, 26 novembre 2012

TROIS NOUVEAUX RESTAURANTS DEUX ÉTOILES DANS L'ÉDITION 2013 DU GUIDE MICHELIN

La qualité de la gastronomie néerlandaise confirme son excellent niveau

Avec trois nouveaux restaurants distingués dans le guide MICHELIN Pays-Bas 2013, jamais les Pays-Bas n'ont compté autant de restaurants deux étoiles, soit 18 restaurants ! Ce nouveau record démontre la vitalité et la qualité de la gastronomie néerlandaise, portée par de très bons chefs, plutôt jeunes et à même d'assurer l'évolution de la haute gastronomie aux Pays-Bas.

La sélection 2013 a ainsi attribué une deuxième étoile au restaurant *Aan de Poel* à Amsteeven, (Amsterdam) superbement situé face au lac. Dans son restaurant contemporain aussi couru au lunch qu'au dîner, Stefan VAN SPRANG concocte une cuisine sagement créative aux saveurs très subtiles. Il offre une cuisine équilibrée, créative ; les produits sont de qualité et le personnel est particulièrement agréable.

Autre établissement promu 2 étoiles, *De Treeswijkhoeve* à Waalre, dont le chef Dick MIDDELWEERD, représentant la nouvelle génération, fait évoluer la cuisine traditionnelle d'origine vers un style plus actuel. Enfin, le chef Moshik ROTH, déjà doublement étoilé dans son ancien restaurant *Brouwerskolkje* à Overveen (Haarlem), confirme la qualité de sa prestation dans son nouvel établissement *&samhoud places*, récemment ouvert dans un quartier d'Amsterdam en pleine mutation.

Les restaurants une étoile ne sont pas en reste dans cette sélection 2013, avec 4 nouvelles promotions. Preuve s'il en est besoin que l'on peut concilier cuisine de haute qualité et prix maîtrisés, le *Bloks* à Amersfoort, jusqu'à présent distingué d'un Bib Gourmand, obtient cette année sa première étoile : sans renoncer à son excellent rapport qualité-prix, la cuisine de Marco BLOK a gagné en élégance et en raffinement. Autre établissement récompensé dans cette nouvelle édition : le *Bord'eau*, restaurant de l'hôtel de l'Europe, situé au cœur d'Amsterdam. Cette nouvelle table se démarque par une cuisine élégante, sobre et raffinée à l'image du cadre et de l'ambiance des lieux. Quant au *Kaagjesland*, à Reeuwijk il propose une cuisine fort séduisante et toujours très actuelle. Enfin, le *HanTing Cuisine* à Den Haag, gagne lui aussi une étoile : on y sert une cuisine d'inspiration asiatique, fusionnant produits, saveurs et techniques culinaires orientaux et occidentaux.

En plus des restaurants étoilés, le guide MICHELIN Pays-Bas a sélectionné cette année 20 nouveaux « Bib Gourmand », signalés par le symbole 🍷. Plébiscité par les consommateurs, le « Bib Gourmand » distingue en effet les établissements proposant un excellent rapport qualité-prix. Restaurants tendances ou petits bistros, cuisine traditionnelle ou inventive, du terroir ou exotique : peu importe le style de cuisine. Ces établissements ont en commun d'offrir un menu particulièrement soigné pour un prix maximum de 35 euros (36 euros à Amsterdam).

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. A l'issue d'une formation rigoureuse, ces derniers sillonnent, en tout anonymat, les routes des Pays-Bas à la recherche des meilleures adresses. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées



depuis plusieurs dizaines d'années dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité homogène. Les étoiles sont attribuées collégalement en fonction de cinq critères identiques, quel que soit le style de cuisine: 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. Gage de leur indépendance, les inspecteurs MICHELIN règlent l'intégralité de leurs notes.

Le guide MICHELIN Pays-Bas 2013 sera **en vente à partir du 29 novembre** au prix de 19,95 euros. Cette nouvelle édition répertorie 1 285 adresses, 579 hôtels (42 Bib Hôtels et 33 chambres d'hôtes), et 706 restaurants dont :

- ✓ 101 restaurants étoilés
- ✓ 2 restaurants 🌟🌟🌟
- ✓ 18 restaurants 🌟🌟, dont 3 nouveaux
- ✓ 81 restaurants 🌟, dont 4 nouveaux
- ✓ 105 restaurants 🍷, dont 20 nouveaux

Pour plus d'informations, connectez-vous au site www.MichelinMedia.com

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

