

INFORMATION PRESSE

Boulogne, le 5 novembre 2012

MICHELIN DEVOILE LES BIB GOURMAND BENELUX 2013

48 nouveaux restaurants ont été sélectionnés afin que chacun puisse savourer des plats de qualité sans se ruiner

Avant de présenter le 19 novembre prochain les établissements sélectionnés dans l'édition 2013 du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg, et le 26 novembre la sélection du Guide MICHELIN Nederland 2013, Michelin dévoile dès aujourd'hui la sélection du guide Bib Gourmand Benelux 2013.

Aujourd'hui, la sélection du guide Bib Gourmand Benelux 2013, soucieuse de promouvoir une cuisine de qualité et pas chère, a une résonance particulière. Signalé dans le guide MICHELIN par le pictogramme 🍷, le Bib Gourmand recueille en effet un éventail de bonnes adresses qui se distinguent par leur excellent rapport qualité-prix. Restaurants tendances ou petits bistros, cuisine traditionnelle ou inventive, du terroir ou étrangère: peu importe le style de cuisine, tous ces établissements ont en commun d'offrir un menu complet (entrée, plat et dessert) pour un maximum de 35 euros (36 euros dans les grandes villes).

Fidèles à cette règle intangible, les inspecteurs Michelin ont sillonné la Belgique, le Luxembourg et les Pays-Bas pour dénicher cette année encore les meilleurs établissements capables de proposer une cuisine accessible aux budgets les plus serrés, tout en respectant les critères de qualité du Guide MICHELIN (qualité des produits, créativité et constance de la prestation).

Ce long travail d'expertise a permis de constater que les restaurateurs rivalisent de créativité pour proposer des repas de qualité à un prix maîtrisé. Le guide comprend d'ailleurs cette année pas moins de 48 nouvelles adresses ! La sélection révèle également un très fort dynamisme de la cuisine exotique, puisque de plus en plus de restaurateurs tentent leur chance au Benelux et proposent des menus alléchants et accessibles dans une ambiance agréable et contemporaine.

Au total, avec cette 5^{ème} édition, le guide Bib Gourmand Benelux a été renouvelé à près de 35%. Il propose désormais une sélection de 251 restaurants.

En Belgique, la cuisine internationale se distingue particulièrement, avec de nouvelles adresses comme le *Maza'j*, une enseigne d'Auderghem qui allie cuisine libanaise traditionnelle et cadre moderne. La gastronomie asiatique est à l'honneur cette année, avec notamment le *Fong Mei* à Anvers, un restaurant chinois typique qui sert une cuisine traditionnelle venue tout droit de Hong Kong, ou encore *Kokuban*, un bar à nouilles japonais situé dans la capitale : très abordable et offrant un beau cadre, il compte une clientèle très variée. Plus traditionnelle, la *Brasserie de la Villa* à Bruxelles a également retenu l'attention du guide: petite sœur de la *Villa Lorraine*, elle propose de bons plats à un prix accessible, le tout dans une ambiance luxueuse. Ancienne table étoilée, le restaurant ardennais *Au Gastronom*, situé à Paliseul, a su, grâce à une nouvelle équipe de direction et à un jeune chef prometteur, gagner en qualité tout en garantissant des prix attractifs dans un cadre plein de charme. Enfin, les amateurs de bière ne sont pas en reste, avec la sélection de *De Heeren van Liedekerke*, un restobière où la bière est la source d'inspiration de plats créatifs, aussi bien dans leur préparation que leur présentation.

Aux Pays-Bas, les Bib Gourmand sélectionnés suivent la même tendance : les deux restaurants indonésiens, *Tempo Doeloe* à Amsterdam et *DjaDjan* à Bergen sont de parfaits exemples d'établissements où l'on peut savourer une « table de riz » complète et variée comprenant toute une série de plats typiques réalisés autour du riz, le tout dans une ambiance agréable et pour un prix modéré. À Neck, *La Storia*, une trattoria italienne traditionnelle, propose une très large gamme de plats de pâtes et de pizzas. D'autres enseignes plus classiques et bien établies se sont également



illustrées, comme *Hof van Herstal* à Peij (Limbourg) et *In den Rustwat* à Kralingen, deux restaurants installés dans de majestueux immeubles et qui ont su parfaitement allier bonne ambiance et menus délicieux.

Enfin, au Luxembourg, deux nouvelles adresses ont été sélectionnées : *Two 6 Two* (Strassen) et *La Bergamote*. Situés en plein cœur de la ville de Luxembourg, ces tables se sont illustrées par leur cadre moderne et leur très bon rapport qualité-prix.

Le guide « Bib Gourmand Benelux 2013 » sera mis en vente dès le 8 novembre au prix de 15,95 € (Belgique et Pays-Bas) et de 15,50 € (Luxembourg). Cette 5^{ème} édition comprend:

- ✓ 138 restaurants en Belgique, dont 26 nouveaux ;
- ✓ 8 restaurants au Luxembourg, dont 2 nouveaux ;
- ✓ 105 restaurants aux Pays-Bas, dont 20 nouveaux.

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

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

