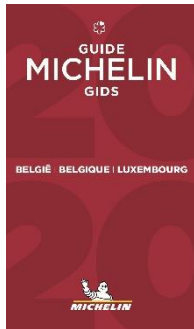


## **Un nouveau restaurant deux étoiles dans le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2020**

*Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2020 qui révèle de nombreux jeunes talents et compte un nouveau restaurant deux étoiles et sept nouveaux restaurants une étoile.*



Le restaurant Hof van Cleve (Kruishoutem) conserve cette année encore ses trois étoiles, grâce au talent et à l'expertise culinaire du chef Peter GOOSSENS et de ses équipes qui font vivre à chaque convive une expérience unique. Source d'inspiration quotidienne pour de nombreux chefs, le travail de Peter GOOSSENS est le témoin du haut-niveau de la gastronomie belge.

Le restaurant **Cuchara** à Lommel, dirigé par le chef Jan TOURNIER, se voit quant à lui attribuer deux étoiles dans cette édition 2020. « C'est avec brio que Jan Tournier réussit dans sa cuisine un véritable retour à l'essentiel », explique Werner LOENS, directeur de la sélection des Guides MICHELIN au Benelux. « Sa créativité et sa maîtrise technique se traduisent aujourd'hui au travers de créations impressionnantes. En concentrant quelques ingrédients, il parvient à créer de véritables explosions gustatives. Manger chez Cuchara est l'assurance de la découverte d'un univers où l'inventivité est au service du goût. »

Dans le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2020, sept restaurants sont distingués d'une nouvelle étoile. Chez **L.E.S.S.** à Bruges, le jeune chef Ruige VERMEIRE embarque ses hôtes vers une aventure gustative d'inspiration asiatique grâce à des créations intenses. La parfaite harmonie entre cuisine et vin constitue le point fort du chef Sébastien WYGAERTS et du sommelier Diederik HERBOTS chez **Ogst** à Hasselt, ainsi que du chef Glenn VERHASSELT et du sommelier Yanick DEHANDSCHUTTER du restaurant **Sir Kwinten** à Sint-Kwintens-Lennik. Un équilibre unique est assuré dans ces établissements, grâce à l'association d'une cuisine contemporaine de haut-vol avec des vins recherchés par des sommeliers expérimentés.

Vilhjalmur SIGURDARSON, chef du restaurant **Souvenir** à Gand, maîtrise quant à lui une cuisine légumière originale qui saura ravir les papilles des gourmets de Belgique et d'ailleurs. La relation personnelle qu'il entretient avec la nature donne vie à des créations de grande qualité qui suivent avec harmonie le rythme des saisons. Ce travail très axé sur les légumes est également un atout du restaurant **EssenCiel** de Niels BRANTS à Louvain.

Bruxelles et la Wallonie accueillent toutes les deux une nouvelle étoile respective. **La Canne en Ville** à Ixelles est une adresse déjà bien connue des gourmets où le chef Kevin LEJEUNE offre une cuisine raffinée et personnelle. Au restaurant **Le Gastronom**e à Paliseul, tradition et modernité se conjuguent grâce au talent des jeunes Jean VRIJDAGHS et Sébastien HANKARD. La profondeur de leurs plats trouve sa source dans une association subtile de goûts où se mélangent douceur et acidité, et où une attention particulière est également portée aux légumes.

Sur ce millésime 2020, Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN commente : « Cette sélection témoigne de la richesse de la scène culinaire de la Belgique et du Luxembourg qui, outre la grande diversité des types de cuisine qui la compose, est également marquée par toute une génération de chefs qui, grâce à leur créativité et leur talent, atteignent un équilibre subtil où respect des produits et gourmandise vont de pair. »

La sélection 2020 met également en lumière 168 restaurants Bib Gourmand (reconnaisables grâce au symbole =), dont 20 nouveaux. Cette sélection Bib Gourmand indique des établissements de qualité

proposant un menu au choix à moins de 39 euros. Part belle aux produits de saisons, personnalité et sensibilité de chaque chef et attention particulière portée aux produits, sont les marqueurs de cette sélection variée qui offre une large palette de saveurs à tous les gourmets.

**Le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2020 sera mis en vente à partir du 22 novembre** au prix de 23,95 € en Belgique et de 23,27 € au Grand-Duché de Luxembourg. Dans cette 64<sup>ème</sup> édition, vous trouverez les adresses de 150 hôtels et de 926 restaurants, dont :

- ✓ 139 restaurants étoilés
  - 1 restaurant **o**
  - 24 restaurants **mm**, dont 1 nouvelle adresse
  - 114 restaurants **m**, dont 7 nouvelles adresses
- ✓ 168 restaurants Bib Gourmand, dont 20 nouvelles adresses.

**Service de presse Michelin : + 33 (0) 1 45 66 22 22**

#### **A propos du Groupe Michelin :**

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))