

Le Guide MICHELIN Pays-Bas s'enrichit de huit nouvelles tables étoilées

Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection du guide MICHELIN Pays-Bas 2020. Huit nouvelles étoiles qui révèlent de jeunes talents créatifs et engagés. Fait marquant de l'édition 2020 : pas moins de trois restaurants, anciens Bib Gourmands, se voient attribuer une étoile cette année.



Les restaurants **De Librije** (Zwolle) et **Inter Scaldes** (Kruiningen) conservent cette année encore leurs **3** étoiles grâce aux talents et à l'inventivité de leur chef respectif Jonnie BOER et Jannis BREVET qui font vivre à chacun de leurs convives une expérience unique et vibrante, portant la scène culinaire néerlandaise au sommet de la gastronomie mondiale.

Le restaurant **De Groene Lantaarn** ayant déménagé à Staphorst et dirigé par le chef Jarno EGGEN garde ses **2** étoiles. « Une performance culinaire et humaine, qui démontre une fois de plus la force et la constance dont font preuve les restaurants deux étoiles aux Pays-Bas » estime Werner LOENS, directeur de la sélection des guides MICHELIN au Benelux. « Diner au De Groene Lantaarn se révèle être un moment hors du temps, où sont mêlés qualité et créativité ».

Le guide MICHELIN Pays-Bas 2020, compte huit nouveaux restaurants distingués d'**1** étoile. Chez **MARREES**, on y distingue l'excellence du rapport qualité-prix. Réouvert il y a un an, le chef Jan MARREES est un bel exemple. Porté par les attentes de ses convives, il offre une cuisine de haute qualité et de goût qui ravit tous les gourmets dans un nouveau concept.

L'excellence du rapport qualité-prix constitue également le point fort du chef Hans DERKS du **Versaen** (Ravenstein) dont les influences méditerranéennes et orientales dynamisent sa cuisine.

Les Pays-Bas se délectent d'une scène culinaire multiculturelle des plus importantes et attrayantes. Le restaurant **Zout & Citroen** (Oosterhout) dont le chef, Bram HELLEMAN est reconnu pour sa gastronomie chaleureuse, cuisinée aux épices du monde qui apportent un équilibre subtil aux mets.

La parfaite harmonie entre cuisine et vin constitue la ligne de conduite du chef Herman COOIJMANS et du sommelier Robin GROOS du **Eden** à Valkenswaard.

Tom SCHOONUS et Edwin KATS du **Noble Kitchen** (Cromvoirt), embarquent leurs convives le temps d'un repas aux inspirations asiatiques et leur créativité respective donne naissance à des associations innovantes dans un cadre chaleureux. Si chez **Graphite by Peter Gast** (Amsterdam), l'ambiance est résolument plus mystérieuse et intimiste, la créativité du chef y est tout aussi unique.

Maastricht accueille deux nouveaux restaurants étoilés dans cette édition 2020. Sur son nouveau site au sein du Dormio Resort, le restaurant **Rantrée** monte d'un cran. Aujourd'hui, la finesse contemporaine du chef Ralph HERMANS garantit une expérience culinaire incontournable. Le **Beluga Loves You**, qu'on ne présente plus, se voit distingué d'une première étoile sous la direction du nouveau chef patron Servais TIELMAN qui illustre son talent avec une créativité personnelle.

Sur ce millésime 2020, Gwendal Poullennec, directeur international des guides MICHELIN déclare : « Cette sélection est marquée par l'héritage culturel des Pays-Bas, la scène culinaire

néerlandaise déploie depuis des années une identité forte et de qualité portée par de jeunes chefs talentueux et engagés qui travaillent les produits locaux et de saison avec créativité et respect, un équilibre parfait entre tradition et innovation ».

En plus des restaurants étoilés qu'il cite, le Guide MICHELIN Pays-Bas 2020 distingue 17 nouveaux restaurants Bib Gourmand. La sélection Bib Gourmand indique des établissements de qualité proposant un menu au choix à moins de 39 euros où les chefs développent au gré de leurs envies des plats authentiques, uniques faisant la part belle aux produits de saisons.

Le **guide MICHELIN Pays-Bas 2020** est en vente à partir du **16 janvier** au prix de **23,95 €** aux Pays-Bas et en Belgique et de **23,27 €** au Luxembourg. Dans cette nouvelle édition, vous trouverez 699 adresses, notamment 120 hôtels et 579 restaurants dont :

- ✓ 111 restaurants étoilés
 - 2 restaurants ❀❀❀
 - 17 restaurants ❀❀
 - 92 restaurants ❀, dont 8 nouvelles adresses
- ✓ 133 restaurants Bib Gourmand, dont 17 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)