



## COMMUNIQUE DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 11 janvier 2021

### **Le Guide MICHELIN présente sa sélection 2021 de restaurants pour la Belgique et le Luxembourg et décerne une troisième Etoile à Zilte**

***10 restaurants particulièrement engagés pour une approche plus durable de la gastronomie reçoivent les premières Etoiles Vertes de Belgique et du Luxembourg***

Michelin a le plaisir de dévoiler l'édition 2021 du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg. Malgré une année particulièrement difficile, la scène culinaire belge démontre un très beau dynamisme. En effet, la sélection 2021 compte un nouveau restaurant trois Etoiles, deux nouveaux établissements deux Etoiles, ainsi que dix nouvelles tables une Etoile. Au total, le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg ne référence pas moins de 137 restaurants étoilés.

Dix restaurants se voient par ailleurs décerner l'Etoile Verte MICHELIN. Toute dernière distinction des inspecteurs du Guide MICHELIN, l'Etoile Verte MICHELIN vise à mettre en lumière les établissements particulièrement engagés pour une gastronomie plus durable et qui, grâce à leurs initiatives innovantes et ambitieuses, font figure d'inspiration tant pour les gourmets que les professionnels.

*« Au cours d'une année particulièrement difficile pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, nos équipes d'inspecteurs ont été impressionnées par l'engagement, la détermination et la créativité dont a fait preuve la profession. Déployant de nouvelles offres et services, diffusant auprès de leurs communautés des recettes à reproduire à domicile ou s'investissant pour les personnels soignants, les cheffes et chefs belges et luxembourgeois nous ont profondément touchés »* déclare Gwendal POULLENNEC, Directeur international des Guides MICHELIN. *« Cette édition 2021, en plus de rester fidèle au niveau d'exigence des années précédentes ainsi qu'à la pertinence et la qualité de nos recommandations, constitue par ailleurs un hommage sincère à la communauté des chefs. Ils ont persévéré et se sont surpassés. Cette dynamique est porteuse d'espoir pour les amoureux des bonnes tables qui, j'en suis certain, retrouveront avec plaisir et esprit de soutien ces lieux de gastronomie et de partage dès que cela sera possible. Enfin, nous souhaitons également inscrire ce mouvement dans une perspective durable et responsable comme le démontre le déploiement de l'Etoile Verte MICHELIN en Belgique et au Luxembourg »* continue Gwendal POULLENNEC.

## **Zilte (Anvers) décroche une troisième Etoile**

Avec l'attribution d'une troisième Etoile MICHELIN au restaurant **Zilte** (Anvers), le chef Viki GEUNES fait son entrée dans le club des chefs mondialement reconnus. Cette distinction continue de récompenser le travail d'un artisan de génie ainsi que le talent de toute une équipe. Epurant encore un peu plus son restaurant ainsi que les assiettes qu'il propose pour n'en garder que la quintessence, Viki GEUNES fait aujourd'hui figure de maître dans son domaine. Le restaurant **Hof van Cleve** (Kruishoutem), orchestré par le chef Peter GOOSSENS continue de son côté d'afficher trois Etoiles, demeurant au sommet du monde culinaire.

## **Deux nouveaux restaurants doublement étoilés**

Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2021 accueille également deux nouveaux restaurants doublement étoilés. Le jeune chef Maarten BOUCKAERT chez **Castor** (Beveren-Leie) a développé en peu de temps une signature unique. Il conjugue l'assurance d'un artisan expérimenté et l'enthousiasme de la jeunesse. Sa cuisine met en saveur des produits de très grande qualité, associant maîtrise technique et interprétations originales. Ces points forts sont également ceux du tandem de chefs Bart DESMIDT et Philip VANDAMME qui poursuivent avec succès le nouveau concept du **Bartholomeus** (Knokke).

## **10 nouvelles tables distinguées d'une première Etoile**

Pour compléter le palmarès de cette édition, dix nouveaux établissements sont récompensés d'une Etoile MICHELIN. En Wallonie, la cuisine gourmande du restaurant **Attalez-vous** (Namur) et les créations astucieuses de **Lettres Gourmandes** (Montignies-Saint-Christophe) sont ainsi récompensées. La passion et la générosité de la cuisine du **Pré des Oréades** (Spa) méritent également que les gourmets aillent y faire une étape particulière. En Flandre, les restaurants récompensés d'une Etoile MICHELIN se distinguent par leur diversité. **Le Pristine** (Anvers) combine ainsi les produits iodés de la Zélande et le romantisme de la cuisine italienne. **Boo Raan** (Knokke-Heist) propose de son côté une magnifique palette de saveurs typiques du nord-est de la Thaïlande. Quant au **Bar Bulot** (Sint-Michiels), les assiettes donnent à savourer des classiques finement réinterprétés. **Willem HIELE** (Koksijde) rend un bel hommage au terroir du littoral et **Melchior** (Tienen) propose une cuisine tendance basée sur le produit. Les gourmets apprécieront les assiettes créatives de **L'Envie** (Sint-Denijs) et les recettes traditionnelles subtilement retravaillées chez **Libertine** (Erpe).

## **L'Etoile Verte MICHELIN met en avant l'engagement de 10 adresses particulièrement investies pour une approche plus durable de la gastronomie**

L'Etoile Verte MICHELIN met en avant les établissements et les chefs qui s'engagent au quotidien pour un futur vertueux. Avec cette nouvelle distinction, le Guide MICHELIN se fait donc le porte-voix de professionnels particulièrement inspirants et ambitieux dont les initiatives vertueuses reflètent le souci de s'investir dans une approche durable de la gastronomie.

Dix restaurants reçoivent pour la première fois l'Etoile Verte MICHELIN à l'instar de René MATHIEU et sa cuisine légumière à **La Distillerie** du Château de Bourglinster au Luxembourg ou de Nicolas DECLOEDT qui célèbre fruits et légumes chez **Humus x Hortense** à Ixelles. Vilhjalmur SIGURDARSON au restaurant **Souvenir** à Gand et Seppe NOBELS au

**Graanmarkt 13** d'Anvers font aussi partie des récompensés, comme **Arabelle MEIRLAEN** et son restaurant éponyme à Marchin, Kris DE ROY de **Hofke van Bazel** à Bazel, Stefan JACOBS au restaurant **Hors-Champs** à Gembloux et Sang-Hoon DEGEIMBRE de **L'Air du Temps** à Liernu. Tous donnent forme à leur vision durable en puisant entre autres dans leur propre jardin potager. En matière d'approche locale et de cuisine durable, n'oublions pas Ludovic VANACKERE à l'**Atelier de Bossimé** de Loyers et Filip CLAEYS au restaurant **De Jonkman** à Sainte-Croix.

Cette édition 2021 met également en avant 162 adresses Bib Gourmand (mentionnées dans le Guide par le symbole 🍷) dont 23 nouveaux établissements. Ces tables sont distinguées et récompensées pour leur excellent rapport qualité-prix.

**Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2021 est en vente à partir du 14 janvier** au prix de 23,95 € en Belgique et 23,27 € au Luxembourg. Cette 65<sup>e</sup> édition vous propose plus de 1000 restaurants et hôtels, dont 76 nouvelles adresses :

- ✓ 137 restaurants étoilés
  - 2 restaurant 🍷🍷🍷, dont 1 nouveau
  - 24 restaurants 🍷🍷, dont 2 nouveaux
  - 111 restaurants 🍷, dont 10 nouveaux
- ✓ 10 restaurants Etoile Verte MICHELIN
- ✓ 162 restaurants Bib Gourmand, dont 23 nouveaux

**Découvrez tous les nouveaux restaurants en Belgique et au Luxembourg sur :**

**Belgique, en néerlandais : <https://guide.michelin.com/be/nl/articles>**

**Belgique, en français : <https://guide.michelin.com/be/fr/articles>**

**Luxembourg : <https://guide.michelin.com/lu/fr/articles>**

#### **A propos de 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 127.000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

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