

## Trois nouveaux restaurants obtiennent deux étoiles dans le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2018



Michelin est heureux de dévoiler aujourd'hui la nouvelle sélection du guide MICHELIN Belux 2018, qui compte 144 adresses distinguées d'une ou de plusieurs étoiles MICHELIN.

Dans cette nouvelle sélection, les restaurants **Hof van Cleve**, situé à Kruishoutem et **Hertog Jan**, à Zedelgem sont distingués de trois étoiles, une distinction que les chefs Peter GOOSSENS et Gert DE MANGELEER avaient déjà dans l'édition précédente.

Trois restaurants obtiennent deux étoiles cette année en Belgique: **Boury**, le restaurant éponyme du chef Tim BOURY situé à Roulers et qui propose, dans un cadre élégant, une cuisine française créative et très maîtrisée. Dans le centre de Gand, **Vrijmoed** est également distingué d'une deuxième étoile : le chef Michael VRIJMOED offre une cuisine créative et marie avec succès produits de très grande qualité et saveurs intenses. Enfin, **La Source**, à Neerharen obtient deux étoiles : une table où les plats du chef Ralf BERENDSEN ont gagné en raffinement et en équilibre. « *Ces chefs talentueux ont gagné en maturité ces dernières années. Grâce à leurs techniques et leur sens de la créativité, ils proposent aujourd'hui dans leurs restaurants des plats justes, équilibrés qui mettent en valeur l'essence même des produits* » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN.

Quatorze restaurants obtiennent une étoile dans la sélection 2018 du guide MICHELIN Belux. Parmi eux, **L'Écaille du Palais Royal**, véritable monument de la gastronomie Bruxelloise, qui met en avant les produits de la mer, est à nouveau distingué d'une étoile. Après avoir fermé son restaurant triplement étoilé De Karmeliet, le chef Geert VAN HECKE obtient une étoile pour son restaurant **Zet'Joe**, situé à Bruges, de même que Luc BELLINGS, qui a changé de concept et est récompensé d'une étoile pour sa nouvelle table **De Vork van Luc Bellings** à Hasselt. Autres chefs à avoir changé de concept, Kobe DESRAMAULTS et Thomas LOCUS obtiennent également une étoile pour leurs tables respectives, **Chambre Séparée** situé à Gand, et **Brasserie Julie** à Bodegem-Saint-Martin.

Parmi les tables distinguées d'une étoile dans cette nouvelle sélection 2018 se trouvent **Carcasse**, à Saint-Idesbald et **The Butcher's Son**, à Anvers, des adresses où le client peut savourer des viandes goûteuses et de très grande qualité. **OAK** à Gand ou **M-Bistro**, situé à Nieuport, de même que **Dôme**, à Anvers, **Goffin** à Bruges et **Altermezzo** à Tongres, font également partie de la sélection 2018.

En Wallonie, c'est le **Bistro Racine**, situé à Braine-le-Château qui obtient une étoile. Les deux chefs Jean-Marie BUCUMI et Jimmy COLLODORO y proposent une cuisine de bistronomie raffinée dans une ambiance décontractée.

Enfin, un nouveau restaurant est distingué d'une étoile cette année dans le Grand-Duché de Luxembourg : **Fani**, à Roeser, qui sert une cuisine italienne très raffinée et généreuse.

La sélection 2018 récompense aussi 181 restaurants Bib Gourmand, dont 24 nouvelles tables. Chacune de ces adresses propose un menu complet (entrée, plat et dessert) à moins de 37 euros.

Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2018 sera **mis en vente dès le 23 novembre** au prix de 23,95 € en Belgique et de 23,27 € au Grand-Duché de Luxembourg. Cette 62ème sélection réunit 1416 établissements, parmi lesquels 328 hôtels (dont 86 maisons d'hôte) et 1088 restaurants, dont :

- ✓ 144 établissements étoilés
  - 2 restaurants ❀❀❀
  - 23 restaurants ❀❀, dont 3 nouvelles adresses
  - 119 restaurants ❀, dont 14 nouvelles adresses
- ✓ 181 établissements Bib Gourmand, dont 24 nouvelles adresses.

### À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique de mobilité.

### Contacts Michelin pour la presse :

Renske Turpijn  
GSM : + 33 (0)6 70178109  
Courriel : [renske.turpijn@michelin.com](mailto:renske.turpijn@michelin.com)

Ellen Neukermans  
Tél. : + 32 (0)2 274 46 81  
GSM : +32 (0)473 73 42 72  
Courriel : [ellen.neukermans@michelin.com](mailto:ellen.neukermans@michelin.com)

Le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2018 a été présenté avec le concours de :

