



PERSBERICHT

MICHELIN GIDS

Antwerpen, 26 februari 2024

Hof van Cleve – Floris Van Der Veken en Sir Kwinten worden bekroond met twee sterren in de MICHELIN Gids België en Luxemburg 2024

- **Sir Kwinten wordt bekroond met twee MICHELIN sterren, net als Hof van Cleve, dat aan een nieuw hoofdstuk is begonnen onder leiding van Floris Van Der Veken.**
- **9 restaurants worden voor het eerst bekroond met een MICHELIN ster.**
- **Neon in Lier wordt onderscheiden met een Groene MICHELIN ster voor zijn bijzondere inzet voor een duurzame gastronomie.**

Michelin heeft vandaag de nieuwe selectie MICHELIN sterren, Groene Sterren en Bib Gourmand restaurants voorgesteld voor België en Luxemburg. In het Antwerpse A Room With a ZOO werden 2 nieuwe restaurants met 2 MICHELIN sterren voorgesteld, 9 met 1 ster en 1 Groene Ster. De nieuwe selectie voor België en Luxemburg telt 792 restaurants, waaronder 153 sterrenrestaurants en 131 Bib Gourmand restaurants.

Gwendal Poullennec, Internationaal Directeur van de MICHELIN Gidsen: "2024 is alweer een uitstekend jaar voor de MICHELIN Gids België en Luxemburg. De 11 nieuwe sterrenrestaurants illustreren de gestage stijging van het gastronomische niveau en benadrukken de groeiende culinaire creativiteit van de restaurateurs. Het talent waarmee de Belgische en Luxemburgse chefs hun terroir in de kijker zetten, de beste lokale producten vieren en, voor sommigen, ongewone culinaire fusies bedenken, bevestigt de status van beide landen als gastronomische topbestemming."

Twee restaurants behouden hun drie MICHELIN sterren

Zilte in Antwerpen en **Boury** in Roeselare zijn de uithangborden van de Belgische gastronomie. Tim Boury en Viki Geunes zijn ambachtsmannen pur sang die hun eigen signatuur bezitten. Ze verheffen een etentje tot een bijzondere herinnering die een reis meer dan waard is. Beide chefs behouden dit jaar dan ook hun drie MICHELIN sterren.

Twee nieuwe restaurants worden met twee MICHELIN sterren onderscheiden.

De MICHELIN Gids België en Luxemburg verwelkomt dit jaar twee nieuwe restaurants met twee MICHELIN sterren. **Sir Kwinten** in Sint-Kwintens-Lennik is een voormalige Bib Gourmand die in 2020 met een eerste ster werd bekroond.



MICHELIN GIDS

Met chef Glenn Verhasselt en sommelier Yanick Dehandschutter heeft het twee rasechte ambachtsmannen aan het roer staan. De symbiose tussen het bord en het glas is er uitzonderlijk. Chef Verhasselt is een meester in het bereiden van klassiekers zoals hazenrug harlekijn. Zijn sauzen zijn gewoonweg hemels! Hij geeft ze een subtiele opfrissing, zonder de uitbundigheid van de smaken te provoceren. Sommelier Dehandschutter speelt dan weer gezwind met geuzes, wijnen van het eigen wijndomein Dappersveld en pareltjes uit verrassende oorden. Een match made in heaven die absoluut een omweg waard is.

Hof van Cleve – Floris Van Der Veken in Kruishoutem is dan weer een oude bekende die een nieuw elan heeft gekregen. Floris Van Der Veken nam het restaurant over van zijn mentor Peter Goossens en voegt een nieuw hoofdstuk toe aan de rijke geschiedenis van het huis. Het topproduct wordt er nog steeds op een pedestaal gezet, of dat nu prei is of tarbot. De huisstijl is intact gebleven, met zijn à la minute bereidingen en afgemeten toevoeging van uitheemse smaakmakers. De ontwikkeling van een eigen identiteit van chef Van Der Veken is boeiend om volgen.

De MICHELIN Gids 2024 telt in totaal 23 restaurants met twee MICHELIN sterren.

9 restaurants worden voor het eerst bekroond met een MICHELIN ster

België en Luxemburg zijn landen die dicht bezaaid zijn met sterren. Dat is dit jaar meer dan ooit van toepassing. Onder de 9 nieuwe MICHELIN sterren vinden we enkele oude bekenden terug. Christophe Hardiquet heeft met **Menssa** in Sint-Pieters-Woluwe een nieuwe route genomen, waar hij nog meer op zijn terroir en de natuur focust. Benoît Neusy heeft zich met **l'Impératif d'Éole** dan weer op een prachtig wijndomein gesetteld om zijn veelzijdige finesse te laten spreken.

Julien Malaisse heeft met **Pré de chez vous** zijn lokale visie weten te verfijnen. Bij **La Roseraie** in Modave heeft Marie Trignon het stokje overgenomen van haar vader en diens klassiek vakmanschap aangevuld met fijngevoelige creativiteit.

Een persoonlijke aanpak van de klassieke keuken typeert eveneens Tommy Bocklandt van **Pont neuf** in Antwerpen en Davy Devlieghere van **Julien** in Lovendegem. Voor een fijne mix tussen werelds en lokaal moet u bij Maurice Huynen van **Hoeve De Bies** in Voeren zijn, terwijl Nils Proost de seizoenen tot leven brengt met zijn intrigerende aanpak van duurzaamheid bij **Neon** in Lier.

Bij **Apdikt** in het Luxemburgse Steinfort tekent Mathieu Van Wetteren dan weer voor straight-to-the-point creativiteit.

De MICHELIN Gids 2024 telt in totaal 128 restaurants met een MICHELIN ster.

Een nieuwe Groene MICHELIN ster voor restaurant Neon

De Groene MICHELIN ster onderscheidt restaurants voor hun filosofie en bijzondere inzet voor een duurzamere gastronomie. Dit jaar wordt 1 restaurant aan deze selectie toegevoegd, die ondertussen 12 restaurants telt: **Neon** in Lier. Het eerbetoon aan grond, bos, land en zee dat Nils Proost dagelijks etaleert, getuigt van een eigen state of mind. Dat vertaalt zich onder meer in het gebruik van producten uit de korte keten, een zero-waste manier van werken en partnerschappen met lokale ambachtsmensen voor het interieur. Neon is een voorbeeld.



MICHELIN GIDS

MICHELIN Awards

De MICHELIN Gids zet zich in voor de erkenning van de diversiteit van degenen die bijdragen aan onvergetelijke eetervaringen en voor de bevordering van jong talent door middel van Awards.

Julien Malaisse van Pré de chez vous in Bouge sleept de prijs van Jonge Chef van het Jaar, aangeboden door San Pellegrino, in de wacht. De manier waarop hij lokale ambachtsmensen laat schitteren doorheen zijn originele keuken, sprong meteen in het oog bij onze inspecteurs. Hij respecteert herkenbare smaken, maar treedt ook graag buiten de gebaande paden. Die omschrijving past eveneens bij **Mathieu Vanneste**, onze Sommelier van het Jaar, een prijs aangeboden door Ruffus. De sommelier van Boury in Roeselare valt op door zijn buitengewone wijnkennis en zijn persoonlijkheid. Hij aarzelt niet om minder bekende wijndomeinen naar voor te brengen, of bijvoorbeeld bier te serveren bij het dessert.

15 nieuwe restaurants behalen een Bib Gourmand

De Bib Gourmand selectie telt dit jaar 131 restaurants, waaronder 15 nieuwe adresjes. Deze onderscheiding is traditiegetrouw een garantie voor een geweldige prijs-kwaliteitverhouding. Opvallend dit jaar is dat Brussel maar liefst 6 nieuwe Bib Gourmand restaurants telt, waaronder **Kline** (Brussel) met zijn originele creaties en de Zuid-Japanse finesse van **Yoka Tomo** (Schaarbeek). In Wallonië vindt u onder de 6 nieuwe adresjes zowel de Italiaanse fraîcheur van **Mona Lisa** (Yvoir) als de traditionele power van **Le Confessionnal** (Dinant). De 3 nieuwkomers in Vlaanderen zetten dan weer in op een laidback aanpak van sterke smaken, zoals bij het wereldse **Onslow** (Brugge).

De volledige lijst van Bib Gourmand restaurants met alle nieuwkomers is beschikbaar op onze website guide.michelin.com.



MICHELIN GIDS

De MICHELIN Gids België en Luxemburg 2024 – een overzicht: 792 restaurants waaronder:

- 2 restaurants met drie MICHELIN sterren;
- 23 restaurants met twee MICHELIN sterren (2 nieuwe);
- 128 restaurants met een MICHELIN ster (9 nieuwe);
- 12 restaurants met een Groene MICHELIN ster (1 nieuw);
- 131 Bib Gourmand restaurants (15 nieuwe).

De 2024 selectie van de MICHELIN gids België en Luxemburg wordt exclusief gepubliceerd op de website guide.michelin.com en op de gratis MICHELIN Gids applicatie beschikbaar op iOS en Android:



Ontdek alle nieuwe restaurants in België en Luxemburg op:

België, Nederlandstalig: <https://guide.michelin.com/be/nl/articles>

België, Franstalig: <https://guide.michelin.com/be/fr/articles>

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

Herbeleef de live uitzending van de Ceremonie.

Perscontact Michelin: Peter Govaert

Tel.: +32 (0) 477 92 04 59

E-mail: peter.govaert@michelin.com



@MICHELINGidsBNL



@michelinguide

Over Michelin

Michelin, leider binnen de bandensector, heeft de ambitie om de mobiliteit van klanten op duurzame wijze te verbeteren. Daartoe produceert en verkoopt de Groep banden die zijn afgestemd op hun behoeften en gebruikswijzen, alsmede diensten en oplossingen om mobiliteit nog efficiënter te maken. Michelin heeft ook een aanbod waarmee klanten tijdens hun reizen unieke momenten kunnen beleven. Verder ontwikkelt Michelin hightech materialen voor allerlei industrieën. De Groep, waarvan het hoofdkantoor zich in Clermont-Ferrand (Frankrijk) bevindt, is aanwezig in 175 landen, biedt werk aan 132.200 mensen en beschikt over 67 bandenfabrieken die in 2022 samen circa 167 miljoen banden produceerden (www.michelin.com).



MICHELIN GIDS

THANKS TO OUR PARTNERS FOR SUPPORTING
THE MICHELIN GUIDE CEREMONY

