

**De MICHELIN gids Bib Gourmand Benelux 2018 bevestigt  
met 44 nieuwe adressen de culinaire dynamiek  
in de Lage Landen**



Michelin maakt met veel genoegen de nieuwe selectie van de Bib Gourmand Benelux bekend. De gids verzamelt restaurants die bij de inspecteurs van de MICHELIN gids in de smaak vallen door hun uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Ze bieden allemaal een volledig menu aan (voor-, hoofd- en nagerecht) voor maximaal 37 euro. In de tiende editie van deze gids hebben de inspecteurs opnieuw heel wat lievelingsadressen verzameld.

De gids geniet elk jaar van een steeds grotere populariteit. "Onze inspecteurs voelen het tijdens hun bezoeken: restaurateurs streven naar deze onderscheiding, ze doen er alles aan om het hun gasten naar de zin te maken. Ze beperken zich niet tot één menu maar bieden een ruime keuze met een scherpe prijs-kwaliteitsverhouding. Geen wonder dat steeds meer gasten op zoek zijn naar een restaurant met een Bib Gourmand," aldus Michael ELLIS, internationaal directeur van de MICHELIN gidsen.

De 23 nieuwe adressen die de **Belgische** selectie rijk is, tonen aan dat restaurateurs diverse concepten aanbieden om hun gasten zo goed mogelijk te bedienen. Neem nu **Tou.Gou** (Brugge), een lunchrestaurant dat eveneens meeneemgerechten aanbiedt. **Faraya** (Wemmel) pakt dan weer uit met een authentieke Libanese keuken, en in het weekend ook met een rijkelijk buffet. Om lekker eten te sharen moet men bij **Schnitzel** (Antwerpen) zijn, waar kleine bordjes met verzorgde gerechten op tafel komen.

**Nederland** krijgt er in deze 2018-editie 20 bedrijven bij. Sharing is er goed ingeburgerd, dat tonen de heerlijke gastrotapas van **Valenzia by Zarzo** (Eindhoven) aan. Ron Blaauw neemt zijn gasten bij **Ron Gastrobar Paris** (Amsterdam) mee naar het traditionele Parijs, met klassiekers die hij toch steeds zijn eigen touch weet te geven. **Gym & Gin** (Kralingen) verwent zijn gasten van 's ochtends tot 's avonds met ware smaakbommetjes die de creatieve stempel van de chef dragen.

Met **K Restaurant** (Huldange) heeft het **Groothertogdom Luxemburg** er één Bib Gourmand bij. In dit grote etablissement hebben de verschillende eetzaal een eigen ambiance. De uitgebreide kaart – van klassiek tot meer bewerkt – zorgt voor keuze te over.

**De Bib Gourmand Benelux 2018** wordt vanaf 23 november verkocht voor een prijs van € 17,95 (België en Nederland) en € 17,44 (Luxemburg). In deze editie vindt u:

- ✓ 168 restaurants in België, waarvan 23 nieuwe;
- ✓ 14 restaurants in Luxemburg, waarvan 1 nieuw;
- ✓ 135 restaurants in Nederland, waarvan 20 nieuwe.

### Over de MICHELIN gids

De MICHELIN gids selecteert de beste restaurants en hotels in de 28 landen waar het aanwezig is. Het is een vitrine van de mondiale gastronomie en zet zowel de culinaire dynamiek van een land, nieuwe tendensen als de talenten van morgen in de schijnwerpers. De MICHELIN gids creëert waarde voor restaurants dankzij de onderscheidingen die het jaarlijks uitdeelt. Het draagt bij tot de uitstraling van de lokale gastronomie en de toeristische aantrekkingskracht van streken. Dankzij zijn rigoureuze selectiemethode en historische kennis van de hotel- en restaurantsector, biedt de MICHELIN gids aan zijn klanten een expertise aan die uniek is in de wereld en daardoor ook een service die kwaliteitsvol is.

De selecties zijn op papier en online beschikbaar. Ze zijn zowel toegankelijk op het internet als op het geheel van de mobiele ondersteuning die een navigatie aanbieden die aangepast is aan het gebruik van iedereen, maar ook een dienst voor online reservatie.

Met de MICHELIN gids blijft de Groep miljoenen reizigers begeleiden in hun verplaatsingen, om hen een unieke mobiliteitservaring te laten beleven.

Presentatie MICHELIN gids 2018 België en Luxemburg: maandag 20 november 2017

Presentatie MICHELIN gids 2018 Nederland: maandag 11 december 2017

### Perscontact Michelin:

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

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

