

MICHELIN gids Nederland 2018: Inter Scaldes haalt derde ster binnen



Michelin maakt met veel genoegen de nieuwe selectie van de MICHELIN gids Nederland bekend, waarin 704 restaurants en 261 hotels worden onderscheiden.

De MICHELIN gids 2018 bevestigt de culinaire opmars die in Nederland gaande is. Inter Scaldes (Kruiningen) is het derde restaurant dat de hoogste onderscheiding ontvangt. Er worden dit jaar ook zes restaurants met één ster onderscheiden.

Inter Scaldes voegt met het behalen van drie sterren een nieuw hoofdstuk toe aan zijn nu al rijke geschiedenis. Het beschikt namelijk al sinds 1978 over een ster en kreeg er in 1984 een tweede bij. Deze gastronomische trekpleister is nooit blijven stilstaan en toen Jannis BREVET de keuken in 2001 overnam, kreeg het een nieuwe boost. “De keuken van chef Brevet is vandaag tot volle wasdom gekomen,” vertelt Michael ELLIS, internationale directeur van de MICHELIN gidsen. “De manier waarop hij eersteklas streekproducten sublimeert en de geweldige smaakallianties die hij creëert, bewijzen zijn ongelooflijke talent. Hij weet zijn gasten te beroeren, hij wekt emoties op die men enkel bij restaurants met de hoogste onderscheiding ervaart.”

Jannis BREVET behoort vandaag tot het selecte clubje van restaurants met drie sterren in Nederland. Ook de fabuleuze, persoonlijke keukens van Jonnie BOER (De Librije in Zwolle) en Jacob-Jan BOERMA (De Leest in Vaasen) blijven meedraaien aan de culinaire wereldtop.

Amsterdam timmert dit jaar opnieuw aan de weg. Maar liefst drie restaurants krijgen hun eerste ster. **The Duchess** verdient zijn ster vanwege de op-en-top klassieke keuken die soms vergeten recepten heerlijk tot leven brengt. Bij **The White Room** wordt moderner gekookt. Het creatieve samenspel van frisse zuren en exotische specerijen is er een voltreffer. **Le Restaurant** verdient na een verhuizing opnieuw een ster en dat dankzij de pure keuken van Jan DE WIT.

Sergio HERMAN zet opnieuw een uitmuntend concept neer bij **AIRrepublic** (Cadzand), waar Alex BUITEN en Nicolas MISERA gerechten van Hermans vader met originaliteit invulling geven. Het prachtige zicht op de jachthaven krijgt men er als toegift, net als bij **Vista restaurant & foodbar** (Willemstad). Gasten worden er spontaan blij van de moderne creaties die op het bord komen. Bij **Fitzgerald** (Rotterdam) zijn het dan weer de verrassende twists die de chef in zijn gerechten verwerkt die voor een fantastische afwisseling van smaken zorgen.

Deze gids belooft eveneens 135 Bib Gourmand restaurants (die in de gids aangeduid zijn met het symbool 🍷), waarvan 20 nieuwkomers. Het keuzemenu onder de 37 euro, met gerechten waarin seizoengebonden producten de hoofdrol spelen, is de basis waar iedereen zich aan houdt. Maar de chefs geven daar hun eigen invulling aan. Ze bewijzen hoe rijk en divers de gastronomie in Nederland wel is.

De MICHELIN gids Nederland 2018 is **te koop vanaf 14 december** voor de prijs van €23,95 in Nederland en België en €23,27 in Luxemburg. In deze nieuwste editie vindt u 965 adressen, namelijk 261 hotels (waaronder 22 gastkamers) en 704 restaurants waaronder:

- ✓ 108 sterrenrestaurants
 - 3 restaurants met drie sterren, waarvan 1 nieuw
 - 16 restaurants met twee sterren
 - 89 restaurants met een ster, waarvan 6 nieuwe
- ✓ 135 Bib Gourmand restaurants, 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 regio's. Dankzij zijn rigoureuze selectiemethode en historische kennis van de hotel- en restaurantsector, biedt de MICHELIN gids aan zijn klanten een expertise 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 andere mobiele dragers die een navigatie aanbieden, maar ook via online reservatie. Met de MICHELIN gids blijft de Groep miljoenen reizigers begeleiden in hun verplaatsingen, om hen een unieke mobiliteitservaring te laten beleven.

Perscontact Michelin:

Renske Turpijn
GSM : + 33 (0)6 70178109
E-mail: 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

De presentatie van de MICHELIN gids Nederland 2018 wordt mede mogelijk gemaakt door :

