

Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2015 : retour à plus de simplicité

La sélection 2015 en Belgique et au Luxembourg démontre que la cuisine axée sur les produits est plus florissante que jamais.

Michelin dévoile aujourd'hui la sélection de la 59^{ème} édition du guide MICHELIN Belgique et Luxembourg, qui répertorie 1742 établissements, dont 667 hôtels et 1075 restaurants. Dans cette édition 2015, dix restaurants de Belgique et un restaurant du Luxembourg se voient décerner une étoile.

« En parcourant les routes de Belgique et du Luxembourg, les inspecteurs du guide MICHELIN ont noté que les chefs continuent de privilégier la simplicité dans leurs assiettes, pour offrir aux clients une cuisine plus goûteuse, plus authentique et très largement basée sur des produits locaux et de saison » indique Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN. « Cette 59^{ème} édition est le reflet fidèle de ce qu'il passe sur le terrain : les chefs sont inventifs, curieux de mélanger cuisine traditionnelle et saveurs venues d'ailleurs, tout en maîtrisant les prix pour offrir aux clients une cuisine plus abordable »

Dans la catégorie des trois étoiles, les restaurants *De Karmeliet* (Bruges), *Hof van Cleve* (Kruishoutem) et *Hertog Jan* (Zedelgem) maintiennent leurs étoiles en 2015. Ils restent ainsi au firmament de la gastronomie mondiale. Le déménagement de *Hertog Jan* dans une grange magnifiquement restaurée est une réussite. Désormais, on comprend toute l'importance que revêtent dans la cuisine du chef De Mangeleer les légumes qu'il cultive dans son jardin potager.

À Bruxelles, trois restaurants obtiennent pour la première fois une étoile : **Le Pigeon Noir** (Uccle), qui propose une cuisine traditionnelle alliant simplicité dans les plats et saveurs originales ; **Le Monde est Petit** (Etterbeek), où le chef mélange les spécialités locales avec des produits plus exotiques ; et enfin le restaurant **Da Mimmo** (Woluwe-Saint-Lambert), qui offre une authentique cuisine italienne.

En Wallonie, quatre restaurants se voient attribuer une étoile cette année. **Héliport Brasserie**, situé à Liège, qui propose une cuisine gourmande et généreuse ; **Aux petits oignons**, à Jodoigne, où le chef offre à ses clients une cuisine subtile et contemporaine. Quant aux restaurants **Philippe Meyers**, situé à Braine-l'Alleud, et **Les Pieds dans le Plat**, à Marenne, tous deux étaient jusque-là distingués d'un Bib Gourmand dans le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg, preuve qu'il est tout à fait possible d'allier très haut niveau de cuisine et bon rapport qualité-prix, pour le plus grand plaisir de tous.

Cette année, la Flandre accueille trois nouveaux restaurants une étoile, dont deux situés à Gand et ses environs : **D'Oude Pastorie**, à Lochristi, et **Publiek**, une nouvelle adresse où officie le chef Olly CEULENAERE, qui offre une cuisine particulièrement goûteuse à prix modéré. Ces deux adresses montrent combien la scène gastronomique ne cesse de mûrir et de se développer année après année à Gand. Enfin, à Anvers, signalons **The Jane**, installé dans une chapelle imposante transformée en restaurant branché par les chefs néerlandais Sergio HERMAN et Nick BRIL, tous deux anciens chefs du restaurant Oud Sluis (trois étoiles aux Pays-Bas qui a fermé ses portes en 2013).

Au Grand-Duché de Luxembourg, un restaurant se voit attribuer cette année une étoile par le guide MICHELIN : **La Cristallerie**, situé à Luxembourg-Ville, une belle table où la cuisine traditionnelle est mise à l'honneur avec une palette de goûts tout en finesse et de succulents petits plats.



Le guide MICHELIN Belgique Luxembourg 2015 récompense également 159 restaurants Bib Gourmand, dont 34 nouveaux (signalés dans le guide par le symbole 🍷, le Bib gourmand récompense les établissements qui offrent un menu complet à un prix maximum de 37 euros). Le nombre de restaurants distingués d'un Bib Gourmand ne cesse d'augmenter année après année, preuve que les chefs sont de plus en plus soucieux de combiner cuisine de qualité à un prix maîtrisé, quel que soit le style de cuisine.

Le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2015 sera mis en vente **dès le 27 novembre** au prix de 21,95 € en Belgique et de 21,33 € au Grand-Duché de Luxembourg. Cette 59^{ème} édition réunit 1742 adresses, parmi lesquelles 667 hôtels (dont 129 maisons d'hôte) et 1075 restaurants :

- ✓ 137 restaurants étoilés
 - 3 restaurants 🌟🌟🌟
 - 17 restaurants 🌟🌟
 - 117 restaurants 🌟, dont 11 nouvelles adresses

- ✓ 159 restaurants Bib Gourmand, dont 34 nouvelles adresses.

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 24 pays sur quatre continents, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs MICHELIN, qui travaillent en tout anonymat et sillonnent régulièrement les routes de Belgique et du Luxembourg à la recherche des meilleures adresses. Recrutés localement, ces inspecteurs reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis plusieurs dizaines d'années par les inspecteurs Michelin dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs Michelin règlent l'intégralité de leurs notes, et seule la qualité de l'assiette est évaluée dans l'attribution d'une étoile ou d'un Bib gourmand. Pour apprécier pleinement la qualité d'une table, les inspecteurs s'appuient sur cinq critères, définis par Michelin : la qualité des produits ; la maîtrise des cuissons et des saveurs ; la personnalité de la cuisine ; le rapport qualité/prix ; et enfin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide MICHELIN, que ce soit au Japon, aux États-Unis, en Chine ou en Europe. En effet, utilisés partout dans le monde, ils sont la garantie d'une sélection homogène : peu importe l'endroit où l'on se trouve, la mention une étoile a la même valeur, à Paris comme à New York ou Bruxelles. Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN facilite les déplacements des voyageurs en leur proposant une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde.

Contacts presse Michelin :

Simine Zijm
Tel: + 32 (0)2 274 46 80
GSM: +31 (0)6
E-mail: simine.zijm@nl.michelin.com

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

