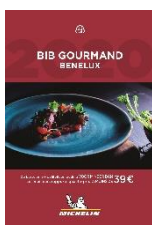


De MICHELIN Gids Bib Gourmand Benelux 2020 zet lokale lekkernijen en traditie in de spotlights



Michelin maakt met bijzondere fierheid de nieuwe selectie van de **MICHELIN Gids Bib Gourmand Benelux 2020** bekend. In deze twaalfde editie verzamelen de inspecteurs van de MICHELIN Gids opnieuw heel wat fijne adresjes. De rode draad in deze selectie is het driegangen keuzemenu voor maximaal 39 euro. Elk bekroond restaurant verzekert een onweerstaanbare verhouding tussen prijs, kwaliteit en plezier.

Het groeiende belang van producten uit eigen grond is een duidelijke trend in deze nieuwe editie van de Bib Gourmand. “Groenten en lokale producten worden steeds belangrijker,” vertelt Werner LOENS, selectiedirecteur van de MICHELIN Gidsen in de Benelux. “Ook de chefs willen hun steentje bijdragen aan het milieu. Dat zorgt voor een frisse dynamiek. Het voedt hun creativiteit. Tel daar de vele internationale invloeden bij, en u krijgt een opwindende selectie nieuwe Bib Gourmands.”

De zeventien **Nederlandse** restaurants die onderscheiden worden met een Bib Gourmand zitten volledig op deze lijn. Eten bij restaurants als **Boompjes** in Overloon en **Plantage 87** in Oude Wetering gaat gepaard met een verrassende aanpak van groenten. Nederlandse chefs zijn steeds trotser op hun lokale grond. En terecht. Ook internationale schwing valt er niet weg te denken. Bij **The Green Rose** in Arnhem en **Coperto Restobar** in Zwolle worden de gasten bijvoorbeeld meegenomen op een fantastische wereldreis.

De **Belgische** selectie verwelkomt achttien nieuwe inschrijvingen. Opvallend is dat hier meer wordt teruggegrepen naar de traditionele Franse en Belgische keuken. Bij gezellige restaurants als **La Charcuterie** in Sint-Gillis en **Vino Vino** in Namen worden smulpapen bijvoorbeeld verleid met de typische generositeit van bistroklassiekers. Er waait ook een vleugje Azië door de Belgische nieuwkomers. De intensiteit van **Car Bon** in Elsene en **Station 3** in Kraainem laat amateurs van de Chinese keuken niet onberoerd.

In het **Groothertogdom Luxemburg** worden twee restaurants bekroond met een Bib Gourmand. De bewerkte keuken van **Two 6 Two** in Strassen verleidt met zijn internationale aroma's en technische beheersing. **L'Atelier Windsor** in Luxemburg is dan weer een must voor liefhebbers van gerechten die recht uit het kookboek van Auguste Escoffier komen.

De Bib Gourmand Benelux 2020 wordt vanaf 22 november verkocht voor een prijs van € 17,95 (België en Nederland) en € 17,44 (Luxemburg). In deze editie vindt u:

- ✓ 154 restaurants in België, waarvan 18 nieuwe;
- ✓ 14 restaurants in Luxemburg, waarvan 2 nieuwe;
- ✓ 133 restaurants in Nederland, waarvan 17 nieuwe.

Perscontact Michelin:

Renske Turpijn

GSM : + 33 (0)6 70178109

E-mail: renske.turpijn@michelin.com

Ellen Neukermans

GSM: +32 (0)473 73 42 72

E-mail: ellen.neukermans@michelin.com



@MICHELINGidsBNL

Over de Michelin Groep

Michelin ziet het als haar missie om op een duurzame manier bij te dragen aan de mobiliteit van haar klanten. Als leider in de mobiliteitssector, ontwerpt, produceert en verspreidt Michelin banden die optimaal aansluiten bij hun behoeften en toepassingen, evenals diensten en oplossingen die de effectiviteit van mobiliteit verbeteren. Michelin heeft tevens een aanbod om klanten tijdens hun reizen unieke momenten te laten beleven. Daarnaast ontwikkelt Michelin hightechmaterialen voor de mobiliteitsindustrie. Michelin, met hoofdkantoor in Clermont-Ferrand (Frankrijk), is aanwezig in 170 landen, biedt wereldwijd werk aan meer dan 125.000 mensen en beschikt over 67 bandenfabrieken die samen ongeveer 190 miljoen banden geproduceerd hebben in 2018. (www.michelin.com)