

Zilte wordt bekroond met drie sterren in de MICHELIN Gids België en Luxemburg 2021

10 restaurant die zich diepgaand inzetten voor een duurzame aanpak van de gastronomie krijgen de eerste Groene Sterren voor België en Luxemburg.

Michelin stelt met veel overtuiging de selectie van de MICHELIN Gids België en Luxemburg 2021 voor. En met groot nieuws: ondanks het bijzonder moeilijke jaar krijgt België er een restaurant met drie sterren bij. Twee restaurants worden bekroond met twee sterren en maar liefst 10 restaurants worden onderscheiden met één ster. Deze onderscheidingen bevestigen de dynamiek in het gastronomische landschap in België en Luxemburg. In totaal telt de MICHELIN Gids België en Luxemburg niet minder dan 137 sterrenrestaurants met een ster.

Tien restaurants worden onderscheiden met een Groene MICHELIN Ster. Deze nieuwe onderscheiding heeft als doel restaurants op de voorgrond te plaatsen die een bijzonder engagement tonen voor een duurzame toekomst. Dankzij hun innovatieve en ambitieuze initiatieven, zijn zij inspiratiebron voor zowel fijnproevers als collega's.

“Gedurende dit bijzonder moeilijke jaar voor de horeca, zijn onze inspecteurs onder de indruk geraakt van het engagement, het doorzettingsvermogen en de creativiteit van de chefs. Met nieuwe diensten, zoals het verspreiden van recepten om thuis te gebruiken en initiatieven om het zorgpersoneel te steunen, hebben de Belgische en Luxemburgse chefs ons geraakt.” verklaart Gwendal POULLENNEC, internationale directeur van de MICHELIN Gids.

“Deze editie 2021 is niet alleen trouw gebleven aan het vereiste niveau van de afgelopen jaren en aan de pertinentie en kwaliteit van onze adviezen, maar het is ook een oprechte hommage aan de chefs. Ze hebben doorgezet en hebben zichzelf overtroffen. Deze dynamiek biedt hoop aan fijnproevers die, en daar ben ik zeker van, met veel plezier en medeleven zullen terugkeren naar deze gastronomische pleisterplekken wanneer het weer mag. We willen deze beweging ook in een duurzaam en verantwoordelijk perspectief plaatsen, zoals de Groene MICHELIN Ster in België en Luxemburg aantoont.”

Zilte (Antwerpen) wordt bekroond met een derde ster

Viki GEUNES treedt toe tot een select groepje wereldvermaarde chefs. De toekenning van de derde MICHELIN ster voor **Zilte** (Antwerpen) is de bekroning van een zoektocht naar het diepste van zichzelf. Chef GEUNES staat al jarenlang bekend als een minutieuze ambachtsman, en heeft het afgelopen jaar de finale stappen gezet naar de ultieme bekroning. Hij heeft zijn restaurant en het bord uitgepuurd tot de essentie. Viki GEUNES is meer dan ooit een meester in zijn vak. Peter GOOSSENS van **Hof van Cleve** (Kruishoutem) blijft eveneens

meedraaien aan de culinaire wereldtop. De emotionele ervaring die deze inspirator telkens weer weet op te wekken, is uniek.

Twee nieuwe restaurants met twee sterren

De MICHELIN Gids België en Luxemburg 2021 verwelkomt ook twee nieuwe restaurants met twee sterren. De nog steeds jonge Maarten BOUCKAERT van **Castor** (Beveren-Leie) heeft in korte tijd zijn eigen signatuur ontwikkeld. Hij kookt als een ervaren rot, maar dan met jeugdige enthousiasme. Omschrijf zijn keuken gerust als klassieke beheersing en eigenzinnige ingevingen met absolute topproducten. Dat geldt eigenlijk ook voor **Bartholomeus** (Knokke-Heist), waar de tandem Bart DESMIDT en Philip VANDAMME de lijn van excellentie met hun nieuw concept doortrekt.

10 restaurants worden onderscheiden met een ster

En nog is de palmares niet compleet, want dit jaar worden ook nog eens tien restaurants bekroond met één MICHELIN ster. Zo is de *gourmandise* van **Attablez-Vous** (Namen) al even boeiend als de slimme creaties van **Lettres Gourmandes** (Montignies-Saint-Christophe). Ook de passie en klassieke generositeit die **Le Pré des Oréades** (Spa) typeert, verdient een eerste ster. Wallonië heeft er enkele toppers bij! In Vlaanderen valt met name de veelzijdigheid op van de restaurants die worden onderscheiden met een eerste MICHELIN ster. Zo is er de combinatie van Zeeuwse ziltigheid en Italiaanse romantiek van **Le Pristine** (Antwerpen), de wervelwind van smaken uit het noordoosten van Thailand bij **Boo Raan** (Knokke-Heist) en de fijne herinterpretatie van klassiekers bij **Bar Bulot** (Sint-Michiels). Of wat dacht u van de ode aan zijn terroir van **Willem HIELE** (Koksijde) en de hippe keuken met een focus op het product bij **Melchior** (Tienen). En dan zijn er ook nog de creatieve nuances van **L'Envie** (Sint-Denijs) en de diepgaande upgrade van klassiekers bij **Libertine** (Erpe).

De Groene MICHELIN Ster onderscheidt 10 restaurants die zich inzetten voor een duurzame aanpak van de gastronomie

De Groene MICHELIN Ster geeft aandacht aan restaurants en chefs die zich dagelijks inzetten voor een verantwoorde toekomst. Met deze nieuwe onderscheiding treedt de MICHELIN Gids op als woordvoerder van chefs die bijzonder inspirerend en ambitieus zijn, waarvan de deugdzaam initiatieven de wil aantonen om zich in te zetten voor een duurzame aanpak van de gastronomie.

Tien restaurants worden voor het eerst bekroond met de Groene MICHELIN Ster. Denk bijvoorbeeld aan de plantaardige keuken van René MATHIEU van **La Distillerie** in Bourglinster en de ode aan groenten en fruit van Nicolas DECLOEDT van **Humus x Horstense** in Elsene, Vilhjalmur SIGURDARSON van **Souvenir** in Gent en Seppe NOBELS van **Graanmarkt 13** in Antwerpen. **Arabelle MEIRLAEN** van het gelijknamige restaurant in Marchin, Kris DE ROY van **Hofke van Bazel** in Bazel, Stefan JACOBS van **Hors-Champs** in Gembloux en Sang-Hoon DEGEIMBRE van **L'Air du Temps** in Liernu geven hun duurzame visie onder meer vorm door zelf aan de slag te gaan in hun moestuin. En als je het hebt over

een aanpak met een focus op lokaal, mogen Ludovic VANACKERE van **Atelier de Bossimé** in Loyers en Filip CLAEYS van **De Jonkman** in Sint-Kruis niet ontbreken.

Deze 2021 editie belooft eveneens 162 Bib Gourmand restaurants (die in de gids aangeduid zijn met het symbool =), waarvan 23 nieuwkomers. Deze restaurants worden onderscheiden voor hun geweldige prijs-kwaliteitverhouding.

De MICHELIN gids België en Luxemburg 2021 is te koop vanaf 14 januari voor de prijs van € 23,95 in België en € 23,27 in Luxemburg. Deze 65^{ste} editie omvat meer dan 1000 restaurants en hotels, waarvan 76 nieuwe adressen:

- ✓ 137 sterrenrestaurants
 - 2 **o** restaurant, waarvan 1 nieuw
 - 24 **mm** restaurants, waarvan 2 nieuwe
 - 111 **m** restaurants, waarvan 10 nieuwe
- ✓ 10 restaurants met een Groene MICHELIN Ster
- ✓ 162 Bib Gourmand restaurants, waarvan 23 nieuwe

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>

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



@MICHELINGidsBNL

Over de Michelin Groep

Michelin, leider binnen de bandensector, ziet het als haar missie om op een duurzame manier bij te dragen aan de mobiliteit van haar klanten. Michelin ontwerpt, produceert en verspreidt 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 171 landen, biedt wereldwijd werk aan 114.000 mensen en beschikt over 70 fabrieken in 17 verschillende landen die in 2017 samen 190 miljoen banden produceerden. (www.michelin.com)