



PERSINFORMATIE

MICHELIN GIDS

Amsterdam, 29 maart 2021

**DE MICHELIN GIDS NEDERLAND 2021
BEKROONT 2 RESTAURANTS MET EEN TWEEDE STER**

**DE EERSTE GROENE STERREN WORDEN UITGEREIKT AAN 8 RESTAURANTS
DIE ZICH MET OVERTUIGING HEBBEN INGEZET VOOR EEN DUURZAME
GASTRONOMIE.**

Michelin is meer dan verheugd om haar selectie van de MICHELIN Gids Nederland 2021 te onthullen. Twee nieuwe restaurants worden bekroond met twee sterren en maar liefst 8 nieuwe restaurants worden onderscheiden met één ster. Deze onderscheidingen bevestigen het doorzettingsvermogen en de vastberadenheid die de chef-koks en hun teams dagelijks aan de dag leggen. In totaal telt de MICHELIN Gids Nederland 113 sterrenrestaurants.

"In deze uiterst moeilijke tijden voor de horeca vinden wij het bijzonder belangrijk om ook in 2021 de selectie van de MICHELIN Gids Nederland uit te brengen. En dit om verschillende redenen: om het beroep aan te moedigen, om de inzet van de chefs in de verf te zetten en om talent in de kijker te zetten. Het afgelopen jaar hebben onze teams niet alleen uitstekende eetervaringen gehad, ze hebben ook met trots gezien dat koks en hun teams werkelijk alles doen om hun passie voort te zetten en hun klanten te inspireren. Deze dynamiek is in alle opzichten opmerkelijk en bewijst dat de restaurants in Nederland nog niets aan creativiteit en inzet hebben ingeboet, vooral als het gaat om duurzame gastronomie", aldus Gwendal Poullennec, internationaal directeur van de MICHELIN Gids.

Aan de absolute top van de Nederlandse gastronomie staan twee restaurants met drie MICHELIN sterren: **De Librije** in Zwolle en **Inter Scaldes** in Kruiningen. Het culinaire meesterschap van Jonnie BOER en Jannis BREVET verdient alle lof. We zetten ook graag hun gastvrouwen in de picture, Thérèse en Claudia, die ervoor zorgen dat niet alleen het bord maar de gehele ervaring die u in deze restaurants beleeft, uniek is.

Twee restaurants met twee sterren erbij

Nederland telt sinds vandaag twee nieuwe restaurants met twee MICHELIN sterren. Thomas GROOT en Richard VAN OOSTENBRUGGE van **Restaurant 212** in Amsterdam hoeven we niet meer voor te stellen. De populaire chefs koppelen inventiviteit aan klassieke kennis, en weten met hun typerende originaliteit steeds magie op het bord te brengen. Het **Brut172** in Reijmerstok van Hans VAN WOLDE is al even bijzonder. De ouwe getrouwe van de Nederlandse topgastronomie heeft zichzelf opnieuw uitgevonden en maakt met zijn persoonlijkheid de reis naar het Limburgse platteland absoluut waard.



MICHELIN GUIDE

Acht restaurants met een eerste ster

De MICHELIN Gids telt dit jaar 93 restaurants met één MICHELIN ster, waaronder acht nieuwkomers. Bij **Wils** in Amsterdam zet Joris BIJDENDIJK vuur in om finesse op het bord te brengen. Dennis HUWAË van **Daalder** in Amsterdam doet dat op zijn beurt eerder met creativiteit en oosterse invloeden. De inventiviteit waarmee Emile VAN DER STAAK het beste uit het plantenrijk haalt, maakt van **De Nieuwe Winkel** in Nijmegen dan weer een welverdiende ster. Voor geweldige klassieke gerechten moet u in Bergambacht zijn, bij **Pieters Restaurant**. Al is een bezoek aan visrestaurant **Zeezout** in Rotterdam en het coole **Tilia** in Etten-Leur een even bijzondere ervaring. De verfrissende gastronomie van Thijs **MELIEFSTE** in Wolphaartsdijk en Ollie SCHUILING van **Kasteel Heemstede** in Houten pleziert liefhebbers van echte smaken en originele ingevingen.

Acht Groene MICHELIN Sterren voor een duurzame aanpak van de gastronomie

De Groene MICHELIN Ster, die voor de eerste keer in Nederland wordt toegekend, geeft erkenning aan chefs en restaurants die zich dagelijks inzetten voor een verantwoorde toekomst. Met deze nieuwe ster onderscheidt de MICHELIN Gids chefs die bijzonder inspirerend en ambitieus zijn en waarvan de zinvolle initiatieven resulteren in een duurzame aanpak van de gastronomie.

In dit eerste jaar worden acht restaurants bekroond met een groene MICHELIN ster. Jonnie BOER van **De Librije** in Zwolle is een ambassadeur van zijn regio en inspireerde heel wat chefs tot de (her)ontdekking van lokale producten. Groenten vormen het hart van de duurzame visie die Luc KUSTERS van **Bolenius** in Amsterdam, Jos TIMMER van **De Kas** in Amsterdam en Jean THOMA van **Aan Sjuuteeäñjd** in Schinnen uitdragen. De korte keten staat ook centraal in de keuken van Jelle WAGENAAR van **Het Seminar** in Zenderen en Bjorn MASSOP van **Lokaal** in Doetinchem.

Het voedselbos Ketelbroek kan zich dan weer geen betere ambassadeur wensen dan Emile VAN DER STAAK van **De Nieuwe Winkel** in Nijmegen. En we mogen ook zeker Edwin SOUMANG van **One** in Roermond niet vergeten, wiens duurzame visie zowel op het bord als in de hele beleving eromheen te vinden is.

De diversiteit van de horeca en jong talent wordt gevierd door speciale Michelin Awards

Naar jaarlijkse gewoonte zet Michelin ook enkele persoonlijkheden uit de horeca in de bloemetjes. Zo krijgt Alex HAUPT (29) van **101 Gowrie**  dit jaar de Jonge Chef van het Jaar award. Zijn creativiteit en persoonlijkheid spatten van het bord. De keuze om producten van Nederlandse bodem te verrijken is bewonderenswaardig.



MICHELIN GUIDE

We willen ook nadrukkelijk mensen in de picture zetten die instaan voor de service. Zoals Cindy BORGER van **De Groene Lantaarn** 🌸🌸 in Staphorst, die de Service Award in de wacht sleept. Deze gastvrouw combineert flair met charisma en heeft kennis te over.

De prijs van Sommelier van het Jaar, uitgereikt in samenwerking met Metro, gaat dit jaar dan weer naar Edgaras RAZMINAS van restaurant **De Lindehof** 🌸🌸 in Nuenen. Een man die met zijn gedrevenheid, entertainment en rijkdom aan smaakkennis het glas een bepalende rol laat spelen.

Deze 2021 editie belooft eveneens 118 Bib Gourmands, die zijn aangeduid met het symbool 🍷. Dit jaar worden 13 nieuwe restaurants bekroond voor hun geweldige verhouding tussen prijs en kwaliteit (max. 39 euro).

De 2021 editie van de MICHELIN Gids Nederland in een notendop:

- ✓ 113 sterrenrestaurants
 - o 2 🌸🌸🌸 restaurant
 - o 18 🌸🌸 restaurants, waarvan 2 nieuwe
 - o 93 🌸 restaurants, waarvan 8 nieuwe
- ✓ 8 restaurants met een Groene MICHELIN Ster
- ✓ 118 Bib Gourmand restaurants, waarvan 13 nieuwe



MICHELIN GUIDE

De 2021 selectie van de MICHELIN Gids Nederland is exclusief te vinden op onze website guide.michelin.com/nl en op de nieuwe gratis MICHELIN Guide applicatie, beschikbaar op iOS :



Over de Michelin Groep

Michelin, leider binnen de bandensector, heeft de ambitie om de mobiliteit van klanten op duurzame wijze te verbeteren. Daartoe produceert en verkoopt de Groep banden die zijn afgestemd op hun behoeften en gebruikswijzen, alsmede diensten en oplossingen om mobiliteit nog efficiënter te maken. Michelin heeft ook een aanbod waarmee klanten tijdens hun reizen unieke momenten kunnen beleven. Verder ontwikkelt Michelin hightech materialen voor allerlei industrieën. De Groep, waarvan het hoofdkantoor zich in Clermont-Ferrand (Frankrijk) bevindt, is aanwezig in 170 landen, biedt werk aan 123.600 mensen en beschikt over 71 bandenfabrieken die in 2020 samen circa 170 miljoen banden produceerden. (www.michelin.com)

Perscontact Michelin:

Ellen Neukermans
+32 (0)473 73 42 72
ellen.neukermans@michelin.com

Renske Turpijn
+ 33 (0)6 70178109
renske.turpijn@michelin.com



@MICHELINGidsBNL