PERSBERICHT

MICHELIN GIDS

Bergen, 23 mei 2022

Boury wordt bekroond met drie sterren in de MICHELIN Gids België en Luxemburg 2022

- **Drie nieuwe restaurants worden met twee MICHELIN Sterren onderscheiden.**
- **16 nieuwe restaurants worden voor het eerst bekroond met een MICHELIN Ster**
- **Restaurant iToma! in Luik krijgt een Groene MICHELIN Ster voor zijn inzet voor een duurzame gastronomie**

Michelin heeft vandaag de selectie 2022 van de MICHELIN Gids België en Luxemburg voorgesteld in het Koninklijk Theater in Bergen. Met een totaal van 841 restaurants, waaronder 141 sterrenrestaurants en 147 Bib Gourmand restaurants, valt deze nieuwste editie op door het indrukwekkende aantal nieuwe onderscheidingen. Bovendien toont deze 2022-editie de uitmuntendheid aan van onze getalenteerde chefs. Het bewijs: 1 nieuw restaurant met drie MICHELIN Sterren, 3 nieuwe zaken met twee MICHELIN Sterren en maar liefst 16 chefs die worden bekroond met een MICHELIN Ster. Daarbovenop telt deze editie ook 1 nieuwe Groene MICHELIN Ster en 24 nieuwe Bib Gourmand restaurants.

"Ons team van inspecteurs was vooral onder de indruk van de inzet en creativiteit van de chefs in België en Luxemburg, ondanks de bijzonder moeilijke omstandigheden in 2021. Alle nieuwigheden die we in deze editie verwelkomen, met opnieuw een nieuw restaurant met drie MICHELIN Sterren, illustreren de culinaire buzz en ondernemingszin die de culinaire scène aanwakkeren. De persoonlijkheid van de gastronomische concepten, de zorg die wordt besteed aan het onthaal van de klanten en de wil om een duurzamere vorm van gastronomie toe te passen, zijn opmerkelijke tendensen die van België en Luxemburg Europese topbestemmingen voor fijnproevers maken", aldus Gwendal Poullennec, Internationaal Directeur van de MICHELIN Gidsen.

Boury behaalt de hoogste onderscheiding

Nadat hij vier jaar lang twee MICHELIN Sterren had, hijst Tim **Boury** zich definitief bij de mondiale culinaire top. Hij is een toonvoorbeeld van eigentijdse gastronomie. In zijn bakstenen villa in Roeselare brengt chef Boury minutieuze creaties en bundelt hij klassieke diepgang en creatieve schwung in het bord. Hij is een meester in het sublimeren van luxeproducten. Of dat nu met een complex samenspel van smaken en texturen gebeurt of straight-forward met een verbluffende saus: elk gerecht benadert de perfectie. Een bezoek aan Boury is een

feest voor fijnproevers, die ook niet ongevoelig zullen zijn voor de gezellige sfeer en de attente service van gastvrouw Inge.
België telt vandaag opnieuw drie restaurants met drie MICHELIN Sterren. Ook Peter Goossens van **Hof van Cleve** (Kruishoutem) en Viki Geunes van **Zilte** (Antwerpen) bezorgen hun gasten elk dag opnieuw een emotionele ervaring. Deze meesters in hun vak, ambachtsmannen pur sang, zijn voorbeelden voor elke chef.

Drie nieuwe restaurants worden met twee MICHELIN Sterren onderscheiden.
De MICHELIN Gids België en Luxemburg 2022 verwelkomt eveneens drie nieuwe restaurants met twee MICHELIN sterren. Het is deels een weerzien met oude bekenden.
Gert De Mangeleer en sommelier Joachim Boudens brachten hun **Hertog Jan** opnieuw tot leven in luxehotel Botanic Sanctuary (Antwerpen). De creatieve ziel van chef De Mangeleer, minutieus en uitermate bewerkt, focust vandaag nog meer op Aziatische diepgang. Yves Mattagne heeft het volledig gerestylede **La Villa Lorraine** (Brussel) dan weer naar zijn hand gezet. Met respect voor de klassieke smaken waarvoor dit legendarische huis bekendstaat, maar ook met zijn kenmerkende finesse en inventieve subtiliteit. Net als deze twee toppers is ook Thijs Vervloet van **Colette – De Vijvers** (Averbode) een liefhebber van de mooiste producten die te vinden zijn. Zijn haarfijne techniek en de manier waarop hij zich klassieke recepten toe-eigent, laten niemand onberoerd. In de betoverende omgeving van natuurpark De Merode, te midden van de vijvers, biedt dit etablissement een onvergetelijk gastronomisch intermezzo.

16 nieuwe restaurants worden voor het eerst bekroond met een MICHELIN Ster
Het palmares van onze selectie 2022 wordt nog indrukwekkender: maar liefst 16 restaurants krijgen een MICHELIN Ster. Antwerpen is opnieuw zeer goed vertegenwoordigd. Of het nu de originele aanpak van Aziatische smaken is bij **DIM Dining**, de contemporaine klasse van **Fine Fleur** of de klassieke generositeit van **Nebo**: de stad Antwerpen blijft de place to be voor fijnproevers.
Ook creatieve duizendpoot Martijn Defauw van **Rebelle** (Marke) wordt beloond met een ster, net als de fijne originaliteit van Alex Verhoeven (**Hert** in Turnhout) en de persoonlijkheid waarmee Ken Verschueren van **Tinèlle** (Mechelen) herkenbare smaken aanpakt. Ruben Christiaens van **Vintage** (Kontich) verbaast dan weer met zijn samenspel van Aziatische smaakmakers en Nordic invloeden. Voor een verfijnde productkeuken moet u dan weer absoluut richting **In den Hert** (Wannegem-Lede) en **Sense** (Waasmunster). En we zetten ook zeer graag **Fleur de Lin** (Zele) en **Aurum by Gary Kirchens** (Ordingen) in the picture, voor hun eigentijdse elegantie en power.
De intuïtieve gastronomie van **iToma!** (Luik) brengt ons naar Wallonië. Thomas Troupin kookt er dicht bij de natuur, net zoals men bij **Arden** (Villers-sur-Lesse) regionale producten in de verf zet. Technische beheersing en durf typeren eveneens het jeugdige **Quai n°4** (Ath). Voor een innemende lofzang van de Japanse traditie moet u dan weer in Luxemburg zijn, bij **Ryôdô**. **La Villa de**

Camille et Julien (Luxemburg) is de tweede nieuwe ster uit het Groothertogdom, waar chef Julien klassieker en dichter bij de lokale terroir kookt.

Restaurant iToma! in Luik krijgt een Groene MICHELIN Ster voor zijn inzet voor een duurzame gastronomie
De Groene MICHELIN Ster maakte vorig jaar zijn intrede in de MICHELIN Gids België en Luxemburg en onderscheidde in 2021 tien restaurants voor hun opmerkelijke inzet voor en filosofie van een duurzamere gastronomie. Een elfde restaurant wordt aan deze selectie toegevoegd. De inzet voor een duurzame aanpak van de gastronomie staat in het DNA van restaurant **iToma!** in Luik. Bij Thomas Troupin draait alles rond respect. Voor het product, voor zijn leveranciers, voor zijn personeel. Zijn weldoordachte gerechten ontstaan uit de nodige reflectie, niets is toeval. Het verhaal van deze groene MICHELIN ster zet mensen aan het denken.

MICHELIN Awards
De MICHELIN Gids zet zich in om al de personen te bekronen die bijdragen aan onvergetelijke eetervaringen, en wil aan de hand van Awards ook jonge talenten in de spotlights zetten.
De MICHELIN Young Chef Award, uitgereikt door San Pellegrino, gaat naar **Ruben Christiaens** van restaurant **Vintage** in Kontich. De 26-jarige chef, die in toprestaurants als Eleven Madison Park in New York en Vollmers in Malmö heeft gewerkt, maakte indruk op de inspecteurs van de MICHELIN Gids met zijn technisch meesterschap en zijn vermogen om opmerkelijke gerechten te creëren die hun smaakpapillen meenamen op een verfijnde en intense reis.
Maxime Sanzot van restaurant **Racines** in Floreffe ontving de Sommelier Award, aangeboden door Ruffus. In deze zaak, een combinatie van restaurant, wijnbar en gastronomische winkel, geeft Maxime Sanzot blijk van zijn talent, zowel bij de selectie van zeldzame en ongewone nectars als bij zijn vermogen om zijn gasten met tact en nauwkeurigheid te adviseren.

24 nieuwe restaurants behalen een Bib Gourmand
De 2022-editie kent ook 147 Bib Gourmand onderscheidingen toe, waaronder 24 nieuwe. Restaurants met een Bib Gourmand staan garant voor een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Onder de nieuwe adressen zullen fijnproevers op zoek naar exotische smaken kunnen genieten van de Griekse keuken van **Strofilia** in Brussel, Italiaanse bereidingen bij **Fico** in Elsene, **Bottega Vannini** in Sint-Pieters-Woluwe of **la cantinetta** in Grivegnée. Bij **Maïnoï** (Eigenbrakel) zijn de gerechten een eerbetoon aan de Thaise keuken, terwijl in **La Fermette des Pins** (Buvrinnes) de nadruk ligt op meer traditionele smaken geserveerd in een landelijke omgeving. De volledige lijst van Bib Gourmand restaurants met alle nieuwkomers is beschikbaar op onze website guide.michelin.com.

MICHELIN GIDS

De MICHELIN Gids België en Luxemburg 2022 – een overzicht:
841 restaurants waaronder:

- 3 restaurants met drie MICHELIN Sterren (1 nieuw);
- 23 restaurants met twee MICHELIN Sterren (3 nieuwe);
- 115 restaurants met een MICHELIN Ster (16 nieuwe);
- 11 restaurants met een Groene MICHELIN Ster (1 nieuw);
- 147 Bib Gourmand restaurants (24 nieuwe).

De 2022-selectie van de MICHELIN Gids België en Luxemburg wordt exclusief gepubliceerd op de website guide.michelin.com en op de nieuwe gratis MICHELIN Gids applicatie beschikbaar op iOS:

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: Ellen Neukermans
Tel.: +32 (0) 473 73 42 72
E-mail: ellen.neukermans@michelin.com

@MICHELINgidsBNL

Over Michelin
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 177 landen, biedt werk aan 124.760 mensen en beschikt over 68 bandenfabrieken die in 2021 samen circa 173 miljoen banden produceerden (www.michelin.com).

MICHELIN GIDS

THANKS TO OUR PARTNERS FOR SUPPORTING OUR MICHELIN STAR REVEAL EVENT