



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 24 avril 2023

## **Vinkles décroche Deux Etoiles dans le Guide MICHELIN Pays-Bas 2023**

- **Un nouveau restaurant est distingué de Deux Etoiles MICHELIN**
- **17 nouveaux restaurants décrochent une Etoile MICHELIN**
- **Quatre restaurants reçoivent une Etoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable**

Michelin a présenté aujourd'hui, depuis le Théâtre DeLaMar à Amsterdam, la sélection de restaurants 2023 du Guide MICHELIN Pays-Bas. Référençant un total de 504 établissements, dont 125 tables étoilées et 98 restaurants Bib Gourmand, le millésime 2023 illustre le dynamisme de la scène gastronomique néerlandaise. La sélection 2023 compte 1 nouveau restaurant deux Etoiles, 17 nouveaux restaurants une Etoile, 4 nouveaux restaurant Etoile Verte MICHELIN et 8 nouveaux restaurants Bib Gourmand.

« D'année en année, nos inspectrices et inspecteurs se réjouissent de dénicher, à travers tous les Pays-Bas, de nouvelles tables qui portent haut les couleurs de la gastronomie néerlandaise. Avec 18 nouvelles tables étoilées, dont 1 restaurant Deux Etoiles MICHELIN, la sélection 2023 illustre ce très beau dynamisme » commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Créatifs, fidèles à leurs racines – qu'elles soient locales ou plus exotiques –, ouverts à d'autres influences ou encore engagés à imaginer les contours d'une gastronomie plus durable, les restaurateurs des Pays-Bas proposent des expériences de tables singulières que nous sommes fiers de mettre en avant auprès de tous les gourmets ».

### **Les deux restaurants triplement étoilés confirment leur distinction**

Le restaurant **De Librije** (à Zwolle), emmené par le chef Jonnie Boer, et le restaurant **Inter Scaldes** (à Kruiningen), avec le chef Jannis Brevet à sa tête, demeurent, avec Trois Etoiles MICHELIN, deux emblèmes iconiques de la gastronomie néerlandaise. La singularité et la créativité culinaires de ces chefs sont remarquables et font office d'exemple pour tous les acteurs du secteur. Les clients du monde entier voyagent pour découvrir des cuisines uniques, dont la régularité en matière de qualité force le respect.



MICHELIN GUIDE

---

### **Vinkeles décroche Deux Etoiles MICHELIN**

Le chef Jurgen van der Zalm et son équipe accrochent une deuxième Etoile MICHELIN au fronton du restaurant **Vinkeles**. Ce chef talentueux, qui fut autrefois le bras droit de Dennis Kuipers, trace aujourd'hui sa propre voie tout en restant fidèle à une forme de tradition gastronomique. Chez **Vinkeles** (Amsterdam), cela se ressent dans le soin et l'attention portés aux sauces, qui incluent néanmoins quelques twists modernes et relèvent une cuisine créative. Qu'il s'agisse d'imaginer des menus entièrement végétariens ou alors de célébrer des produits de luxe, les propositions de Jurgen van der Zalm sont à chaque fois percutantes et d'une très grande finesse.

Au total, 20 restaurants sont recommandés avec Deux Etoiles dans le Guide MICHELIN Pays-Bas 2023.

### **17 nouvelles tables distinguées d'une première Etoile MICHELIN**

La nouvelle sélection du Guide MICHELIN Pays-Bas n'accueille pas moins de 17 nouveaux restaurants qui reçoivent une première Etoile MICHELIN.

A Maastricht, deux restaurants historiques – **Château Neercanne** et **Au Coin des Bons Enfants** – sont distingués tout comme les Limbourgeois **Studio** (à Maastricht) et **Flavours** (à Weert).

Les cuisines créatives des restaurants **Vanderveen** et **Coulisse** à Amsterdam ont également séduit les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Au **Bistro de la Mer**, le chef Julius Nuiten, sous l'égide de Richard van Oostenbrugge et Thomas Groot, mitonne des assiettes qui s'amuse avec les recettes traditionnelles.

Utrecht est également mis à l'honneur avec deux nouveaux restaurants Une Etoile MICHELIN : d'un côté, on retrouve l'établissement historique **Karel 5** et de l'autre la nouvelle adresse **Maeve**. Ces deux restaurants se démarquent par leurs cuissons toujours précises et leur souci de valoriser le patrimoine local.

Créativité et originalité définissent les cuisines des restaurants nouvellement primés **LIZZ** (à Gouda), **Brass Boer Thuis** (à Zwolle) et **Basiliek** (à Harderwijk). **YAMA** (à Rotterdam) propose quant à lui une interprétation toute personnelle de la tradition japonaise.

**Central Park** (à Voorburg) et **Codium** (à Zierikzee) accrochent deux nouvelles Etoiles MICHELIN dans la partie Ouest et Sud du pays. Enfin, dans le Nord, **Restaurant Smink** (à Wollega) et **De Woage** (à Gramsbergen) signent des préparations modernes et particulièrement raffinées.



## MICHELIN GUIDE

---

### **Quatre nouveaux restaurants reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN**

Quatre nouveaux établissements de la sélection 2023 décrochent l'Etoile Verte MICHELIN, portant à 15 le nombre de restaurants dont les engagements remarquables en faveur d'une gastronomie durables sont salués par le Guide MICHELIN.

Le village de Koudekerke se démarque avec pas moins de 2 établissements rôle-modèles nouvellement distingués : **Hof aan Zee** et **Morille**. Ces deux tables sont pleinement investies dans la promotion de leur terroir zélandais et dans la définition d'un modèle local et circulaire. Au **Rotonde** (à Rotterdam) et **De Dyck** (à Woubrugge) l'éco-responsabilité figure au cœur de leurs activités et les équipes de salle transmettent avec brio leur philosophie engagée aux clients.

### **Les Prix Spéciaux MICHELIN**

Avec ses Prix Spéciaux, le Guide MICHELIN récompense les différents talents de la restauration, et à travers eux leurs savoir-faire multiples, qui contribuent, au-delà de la cuisine, à faire vivre des expériences de table inoubliables.

**Yornie van Dijk** reçoit le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2023. Le chef qui orchestre le restaurant nouvellement étoilé **Basiliek** (à Harderwijk) a épaté les inspectrices et inspecteurs, notamment pour son interprétation très personnelle de la cuisine nordique. Les préparations qu'il imagine se distinguent par leur intensité leur fraîcheur et le recours très équilibré et pertinent aux saveurs épicées.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie 2023 est quant à lui décerné à **Nadine Mögling** du restaurant **Bij Jef** (à Den Hoorn). Cette professionnelle de talent s'illustre par l'attention, le soin et l'élégance avec lesquels elle reçoit chaque client et les accompagne dans leur choix en matière de vins et de boissons.

### **8 nouveaux restaurants obtiennent un Bib Gourmand**

Deux semaines avant la présentation de la sélection complète pour les Pays-Bas, le Guide MICHELIN a distingué 8 nouveaux restaurants d'un Bib Gourmand. Ces établissements, très appréciés des gourmets, garantissent un excellent rapport qualité-prix et sont au nombre total de 98.

### **Le Guide MICHELIN Pays-Bas 2023 en un coup d'œil :**

504 restaurants recommandés dont :

- 2 restaurants trois Etoiles MICHELIN ;
- 20 restaurants deux Etoiles MICHELIN (1 nouveau) ;
- 103 restaurants une Etoile MICHELIN (17 nouveaux) ;
- 15 restaurants une Etoile Verte MICHELIN (4 nouveaux) ;
- 98 restaurants Bib Gourmand (8 nouveaux).



## MICHELIN GUIDE

Toutes les sélections de restaurants et d'hôtels du Guide MICHELIN sont disponibles gratuitement sur le [site internet](#) et les applications mobiles du Guide MICHELIN, à télécharger ici : [Android](#) et [iOS](#).

Découvrez tous les nouveaux restaurants aux Pays-Bas :  
<https://guide.michelin.com/nl/nl/articles>

Merci à nos partenaires qui soutiennent la Cérémonie du Guide MICHELIN





MICHELIN GUIDE

---

**À propos de Michelin**

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 175 pays, emploie 132 000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 200 millions de pneus en 2022. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours / 7

---

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue de Kléber, 75016 Paris