



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 7 octobre 2025

Create by Guido Braeken et GEM. by Soenil Bahadoer décrochent deux Étoiles au sein de l'édition 2025 du Guide MICHELIN Pays-Bas

- Avec leurs deux Étoiles MICHELIN, Soenil Bahadoer et Guido Braeken font partie des grands noms de la gastronomie néerlandaise.
- Cinq restaurants obtiennent pour la première fois une Étoile MICHELIN
- Cinq talents ont été distingués par des Prix Spéciaux MICHELIN, en hommage à leur excellence et leur engagement.

Maastricht a accueilli aujourd'hui la crème de la crème du monde culinaire néerlandais. Cette année encore, le nouveau palmarès du Guide MICHELIN a été dévoilé au MECC de Maastricht. Deux restaurants ont été récompensés par deux Étoiles MICHELIN et cinq établissements ont obtenu leur première Étoile. Deux nouvelles tables aux visions inspirantes ont également été saluées par l'Etoile Verte MICHELIN. La nouvelle sélection des Pays-Bas compte 501 restaurants.

« Cette nouvelle édition est le fruit du travail de terrain rigoureux et passionné mené par nos inspecteurs. Elle met en lumière une scène gastronomique néerlandaise à la fois dynamique, ambitieuse et en constante évolution », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Des institutions reconnues aux jeunes maisons audacieuses, les chefs des Pays-Bas ne cessent de surprendre par leur créativité, leur précision technique et la force de leur identité culinaire. Des talents comme **Soenil Bahadoer** et **Guido Braeken**, à nouveau distingués par deux Étoiles MICHELIN, illustrent brillamment pourquoi les Pays-Bas s'imposent aujourd'hui comme l'une des scènes gastronomiques les plus captivantes d'Europe. »

De Librije conserve trois Étoiles MICHELIN

Le décès inattendu de Jonnie Boer a profondément touché le monde culinaire néerlandais. Notre équipe d'inspection, elle aussi émue, salue le parcours de cet artisan charismatique qui a largement contribué à façonner la gastronomie du pays. Aujourd'hui, la famille Boer et le **chef Nelson Tanate** poursuivent son œuvre avec engagement et passion, perpétuant un héritage d'excellence. À De Librije, les gourmets peuvent toujours déguster un hommage personnel au terroir néerlandais, charmant et créatif. Une véritable expérience totale qui vaut le détour. De Librije conserve donc ses trois Étoiles MICHELIN cette année.



GUIDE MICHELIN

Les Pays-Bas comptent désormais deux restaurants supplémentaires récompensés de deux Étoiles MICHELIN

Parmi les nouveaux venus récompensés de deux Étoiles, nous retrouvons deux vieilles connaissances. Grâce à un subtil mélange entre ses racines surinamaises et hindoustanes et d'une base française, **Soenil Bahadoer** a développé au fil des ans un style très personnel au restaurant De Lindehof. Aujourd'hui, il poursuit son histoire exceptionnelle au GEM. by **Soenil Bahadoer** à Gemert, un magnifique château où le chef populaire peut approfondir encore davantage sa vision. Il met en valeur des produits haut de gamme tels que le homard européen et les légumes de son propre potager dans un tourbillon exotique de saveurs intenses.

Guido Braeken n'est pas non plus un inconnu. Le chef nous avait déjà surpris chez Julemont et a aujourd'hui trouvé refuge à l'hôtel de luxe Van Oys à Eijsden. Chez Create by Guido Braeken, il reste fidèle à lui-même. Minutieux, s'appuyant sur des produits d'une qualité remarquable, une finesse classique et un élan exotique, ce maître saucier donne vie à chaque assiette. Create est le genre d'établissement où chaque détail est parfait. Une cuisine exceptionnelle qui vaut le détour !

Le Guide MICHELIN 2025 Pays-Bas compte au total 20 restaurants avec deux Étoiles MICHELIN.

Cinq restaurants obtiennent leur première Étoile MICHELIN

Amsterdam accueille deux nouvelles Étoiles dans l'édition 2025 du Guide MICHELIN Pays-Bas. Au **CUE**, **George Kataras**, déjà récompensé auparavant pour le restaurant Vanderveen, impressionne à nouveau l'équipe d'inspection. Sa cuisine, vivante et raffinée, joue habilement avec des touches fumées et des accents bien dosés.

Chez **Choux**, l'approche inventive des saisons s'impose comme une signature. **Merijn van Berlo** et son équipe proposent une cuisine profondément personnelle : acidulée, originale, toujours marquante.

À Delft, **Daniel Duijster Gomero** enchante avec des assiettes élégamment dressées **chez Novaela**. Sa cuisine soignée, aux accents subtils d'inspiration péruvienne, séduit par sa précision et son intensité.

À Nootdorp, l'ancien Bib Gourmand **Calva** franchit un cap. Les créations bien pensées, le savoir-faire classique et le goût du détail ont convaincu l'équipe d'inspection, tout comme les superbes accords mets-vins.

Enfin, à Aalten, une belle histoire familiale se poursuit chez **Olde Marckt. Bram Stoverink** est revenu dans le restaurant de ses parents, où il enrichit les classiques de la maison — gibier, anguille — avec des compositions plus élaborées, inspirées des cuisines du monde. En salle, son père Albert veille à offrir un service attentionné, accompagné de beaux accords mets-vins.

L'édition 2025 du Guide MICHELIN Pays-Bas distingue au total 98 restaurants Étoilés.



GUIDE MICHELIN

Étoile Verte : deux nouveaux restaurants salués pour leur vision inspirante

L'Étoile Verte MICHELIN met en lumière d'un point de vue éditorial, les restaurants qui, au sein de la sélection du Guide MICHELIN, ont su inspirer et impressionner les inspectrices et inspecteurs par leur vision engagée en faveur du futur de la gastronomie. En dessinant une communauté d'établissements innovants, résolus à interroger et faire progresser le rôle des restaurants, l'Étoile Verte favorise le dialogue et la collaboration, et encourage les établissements à s'inspirer et à évoluer ensemble.

Deux nouveaux restaurants ont ainsi impressionné les inspectrices et inspecteurs par à leur vision inspirante : **Konijnenvoer** à Arnhem et **Tres** à Rotterdam.

Chez Konijnenvoer, le chef **Demian Parasmo** encourage de nouvelles habitudes alimentaires en proposant une cuisine végétale élaborée à partir de produits locaux et de saison, sublimés par des techniques raffinées.

À Tres, le chef **Michael van der Kroft** repousse les limites du concept *de la tête à la queue*. Grâce aux techniques modernes et aux expérimentations menées dans son laboratoire de fermentation, il valorise chaque ingrédient dans son intégralité, réduisant ainsi considérablement le gaspillage alimentaire.

Ces deux nouvelles adresses rejoignent les 21 établissements déjà salués par l'Étoile Verte, formant une communauté profondément engagée pour une autre vision de la gastronomie.

Lauréats des Prix Spéciaux MICHELIN

A travers ces Prix, Le Guide MICHELIN souhaite célébrer les professionnels qui mettent leur talent au service de moments inoubliables.

Le Prix MICHELIN du Service

Wet et Michelle Van de Bunt, du restaurant De Leuf à Ubachsberg, reçoivent cette année le Prix MICHELIN du Service. La fille et la mère sont les visages d'une histoire familiale attachante et assument ce rôle avec beaucoup de passion. Leur service haut de gamme, mais surtout leur charme naturel, contribuent à l'expérience exceptionnelle que sait offrir De Leuf.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie

Au restaurant WY. à Maastricht, **Ylja Berends** est la lauréate du Prix MICHELIN de la Sommellerie. La façon dont elle choisit les bons accents d'un plat et lui donne un coup de pouce supplémentaire avec le vin approprié est impressionnante. C'est une sommelière pleine de talent qui montre comment un accord peut rehausser un plat.



GUIDE MICHELIN

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef

À Aalten, **Bram Stoverink**, chef du restaurant Olde Marckt, reçoit sa première Étoile MICHELIN. Ce jeune talent maîtrise aussi bien l'intensité d'un gibier noble que la finesse d'une langoustine portée par une composition vibrante. Il privilégie les saveurs pures, sans fioritures, avec une sensibilité qui donne envie d'y revenir encore et encore.

Le Prix MICHELIN du Chef Mentor

Jonnie Boer a été distingué pendant plus de vingt ans par trois Étoiles MICHELIN pour son restaurant De Librije — une reconnaissance fondée sur son lien intime avec le terroir néerlandais, sa créativité, et sa maîtrise des saveurs. Chef généreux, il transmettait volontiers son savoir et sa passion à ses brigades. Par son talent et sa personnalité, il a marqué toute une génération de cuisiniers et continue d'inspirer aujourd'hui encore. C'est avec une profonde reconnaissance que les inspectrices et inspecteurs lui décernent, à titre posthume, le Prix MICHELIN du Chef Mentor.

9 nouveaux restaurants obtiennent un Bib Gourmand

Récompenser les restaurants qui offrent un excellent rapport qualité-prix, telle est la vocation du Bib Gourmand. Il n'existe pas de règles strictes concernant le concept ou le style culinaire : ce qui compte, c'est une cuisine savoureuse et une philosophie axée sur des prix accessibles.

Cette année, neuf restaurants ont reçu cette distinction.

De la cuisine française du **Café Sjiek** à Maastricht à la cuisine turque inventive du **NEV** à Eindhoven, des plats thaï authentiques du **Reua Thai** à Nuth à la réinterprétation rafraîchissante de saveurs familiaires chez **Petite** à Sint-Oedenrode : les nouveaux lauréats se distinguent par leur diversité et leur générosité.

Le Guide MICHELIN Pays-Bas 2025 en bref :

501 restaurants sélectionnés, dont :

- 1 restaurant avec **trois Étoiles MICHELIN**
- 20 restaurants avec **deux Étoiles MICHELIN** (*dont 2 nouveaux*)
- 98 restaurants avec **une Étoile MICHELIN** (*dont 5 nouveaux*)
- 78 restaurants **Bib Gourmand** (*dont 9 nouveaux*)
- 23 restaurants mis en avant par l'Etoile Verte MICHELIN (*dont 2 nouveaux*)

Merci à nos partenaires



GUIDE MICHELIN



L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

Site internet : guide.michelin.com
Facebook : facebook.com/MICHELINGuideME
Youtube : youtube.com/MICHELINGuideInternational
Instagram: [@MichelinGuide](https://www.instagram.com/@MichelinGuide)



[Le Guide MICHELIN fête ses 125 ans!](#)



GUIDE MICHELIN

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien.

Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

