

Paris, le 6 octobre 2026

**Azurite et SUIS décrochent deux Étoiles MICHELIN
dans le cadre de la sélection Pays-Bas 2026**

- Le savoir-faire de Mario Ridder et Ralf Berendsen est une nouvelle fois récompensé de deux Étoiles MICHELIN
- Sept restaurants reçoivent leur première Étoile MICHELIN
- Quatre Prix Spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels de talent

Aujourd'hui, les meilleurs chefs de la scène culinaire néerlandaise se sont réunis au MECC Maastricht où a été dévoilée la nouvelle sélection nationale. Le millésime 2026 est tout à fait exceptionnel : 2 établissements ont reçu deux Étoiles MICHELIN, 7 adresses ont décroché leur première Étoile MICHELIN et 4 Prix Spéciaux MICHELIN ont été décernés. Au total, ce nouveau palmarès néerlandais compte 499 restaurants, parmi lesquels 119 tables Étoilées MICHELIN.

« Les Pays-Bas se sont imposés comme l'une des destinations gastronomiques les plus dynamiques et singulières d'Europe. Nos inspectrices et inspecteurs sont constamment impressionnés par la créativité de ses chefs, la qualité de ses produits et le sens de l'identité toujours plus affirmé qui caractérise la scène culinaire du pays.

Puisant leur inspiration aussi bien dans leur environnement que dans des influences venues du monde entier, les chefs néerlandais développent des cuisines de plus en plus personnelles, expressives et profondément ancrées dans leur terroir. À travers toute la sélection, des établissements les plus réputés aux jeunes talents les plus prometteurs, cette créativité s'accompagne d'une hospitalité chaleureuse et décontractée, devenue l'une des grandes forces de la gastronomie néerlandaise » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

De Librije conserve ses trois Étoiles MICHELIN

La meilleure adresse des Pays-Bas reste **De Librije**, installée à Zwolle, où l'héritage culinaire du chef **Jonnie Boer** continue de guider la vision du restaurant. L'hommage qu'il rendait au terroir néerlandais à travers sa cuisine est aujourd'hui perpétué avec passion par **Thérèse Boer, Nelson Tanate** et leurs équipes. Un repas ici n'est jamais qu'un repas, c'est une expérience riche en émotions. C'est en continuant d'offrir à ses convives un moment hors du temps que De Librije conserve cette année ses trois Étoiles MICHELIN.

Deux nouvelles tables se voient attribuer deux Étoiles MICHELIN

Avec **Azurite**, une adresse installée à Delft, le chef **Mario Ridder** écrit un nouveau chapitre de son impressionnante carrière. Ici, ce vétéran de la gastronomie néerlandaise invite les gourmets à pénétrer dans son univers. L'occasion de leur faire découvrir sa passion pour le vin, mais aussi pour la cuisine française, qui est pour lui une grande source d'inspiration. Lorsque quelqu'un d'aussi talentueux que Ridder dévoile ce qu'il y a au plus profond de son être, il crée une expérience émouvante, qui ne laisse personne indifférent.

Ralf Berendsen a quitté l'Hôtel La Butte aux Bois pour raconter sa propre histoire chez **SUIS**, dans le village de Schin op Geul. S'il possède indéniablement sa propre signature culinaire, il continue de nous surprendre en agrémentant ses créations de subtiles touches qui font toute la différence. Ses sauces sont d'une telle profondeur qu'elles sont à elles seules une raison suffisante de venir découvrir sa cuisine !

Le Guide MICHELIN Pays-Bas 2026 comprend 20 adresses deux Étoiles MICHELIN.

Sept tables décrochent leur première Étoile MICHELIN

Chez **Ambrozijn**, à Valkenburg, le talentueux **Sven Nijenhuis** met sa sensibilité au service d'une cuisine qui mêle tradition française et techniques contemporaines. Installée à Loenen aan de Vecht, **Bij Sidney** est une adresse qui plaira aux amateurs de cuisine traditionnelle. Ici, l'expérimenté chef Sidney Heinze nous prouve que de grands classiques comme les cuisses de grenouille à la meunière ou le tournedos Rossini peuvent tout à fait briller par leur complexité.

Yukyung Lee et **Koen van Weert**, à la tête du restaurant **De Cuijt**, à Mierlo, ont conquis les équipes d'inspection du Guide MICHELIN en associant cuisine française et créativité, le tout relevé de délicates notes coréennes. Leur histoire haute en saveurs ne manquera pas d'impressionner les gourmets, tout comme celle du restaurant **Le Epifaan**, situé à Veeningen. Lorsque les équipes d'inspection ont

découvert **Jarno Eggen**, il était aux commandes de De Groene Lantaarn. Dans son nouveau royaume, le chef a recréé un univers dont les maîtres mots sont innovation, intimité et délicatesse.

Au restaurant **Nassau**, situé à Groningen, le chef **Christian de Vries** ne travaille qu'une poignée d'éléments à chaque fois afin de laisser les ingrédients s'exprimer simplement, sans fioritures superflues. **Chez Rozewied**, une adresse paisible située à Kortgene, **Noëmie Haentjens** et **Ferdy van Rijswijk** transforment leurs souvenirs de voyages en une cuisine unique, qui rend hommage au terroir de Zélande et aux produits issus des eaux régionales. Enfin, direction Hoog Soeren. Chez **Wild Atelier**, **Jonathan Zandbergen** affiche un profond respect des produits et laisse libre cours à son imagination pour donner vie à des assiettes aux saveurs élégantes, composées avec soin.

Le Guide MICHELIN Pays-Bas 2026 compte 98 restaurants une Étoile MICHELIN.

10 nouveaux restaurants reçoivent un Bib Gourmand

Le Bib Gourmand récompense les établissements qui réussissent un exercice périlleux : servir des plats incroyablement savoureux à prix contenu.

Les 10 nouveaux Bib Gourmand incarnent la générosité caractéristique de cette distinction. À Amsterdam, par exemple, les convives peuvent déguster des plats typiques du Sichuan chez **FuLu Mandarijn** ; à Haarlem, ils peuvent découvrir la vision française de **Brasserie Bruis**, ou encore se régaler de plats méditerranéens chez **ORA | Taverna & Bar**, un restaurant situé à Breda.

Prix Spéciaux MICHELIN

Le Guide MICHELIN met également en lumière des talents sans qui le paysage gastronomique d'une destination n'aurait pas la même saveur. Pour cela, il décerne les Prix MICHELIN du Jeune Chef, du Service, de la Sommellerie ainsi que de l'Ouverture de l'Année.

Noëmie Haentjens et **Ferdy van Rijswijk**, qui sont à la tête du restaurant une Étoile MICHELIN **Rozewied**, à Kortgene, reçoivent le Prix MICHELIN du Jeune Chef. En ouvrant cette adresse, le couple belgo-néerlandais a créé un havre de paix pour les gourmets, et on retrouve la même sérénité dans chaque assiette. Leurs expériences à l'étranger se mêlent aux richesses du terroir de Zélande pour donner vie à des assiettes à la fois percutantes et harmonieuses.

Cette année, le Prix MICHELIN du Service est attribué à l'équipe de **Château Neercanne**. L'atmosphère romantique de cet établissement une Étoile MICHELIN est renforcée par le ballet parfaitement chorégraphié de l'équipe de

service. L'utilisation de plateaux et de chariots, l'attention portée à chaque détail et la personnalité avenante du personnel, qui trouve toujours les bons mots pour charmer les convives, créent une expérience de service inégalable !

Matthijs Vranken et **Nouri Haj Romdhane**, qui font partie de l'équipe du restaurant **Brut172**, à Reijmerstok, sont les lauréats du Prix MICHELIN de la Sommellerie. Les deux sommeliers s'encouragent et se complètent naturellement. Ils s'appuient sur leurs connaissances et leur expertise pour sublimer l'univers du chef Hans van Wolde, qui n'a plus de secret pour eux. Vranken et Haj Romdhane ont impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN en proposant des vins d'appellations connues, mais aussi des cuvées remarquables produites dans la province de Limbourg, ainsi que des accords avec des boissons sans alcool.

À Groningen, **Restaurant Luwte** remporte le Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année. Le chef **Falk van Essen** et la maîtresse d'hôtel/sommelière **Caroline de Vries** font ici preuve d'une grande maturité. En effet, ce duo expérimenté est porté par une vision claire. La plupart des produits utilisés en cuisine proviennent des Pays-Bas et sont travaillés de manière à faire passer des messages à travers des créations parfois audacieuses. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été conquis par l'expérience gastronomique décontractée proposée à cette adresse.

Mindful Voices / Voix Engagées

Voix engagées est la nouvelle série du Guide MICHELIN créée en 2026 qui partage les histoires et les parcours de personnalités inspirantes dont les initiatives et les pratiques contribuent à façonner l'avenir de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré :

« Mindful Voices offre un espace à toutes celles et ceux qui accomplissent un travail pionnier dans leur domaine et redéfinissent les règles du jeu. Cette nouvelle initiative est directement inspirée de ce que nos équipes d'inspection observent sur le terrain : des rencontres et des expériences révélant de nouvelles façons de travailler qui méritent d'être partagées. Fidèle à son identité et à ses valeurs, le Guide MICHELIN amplifie ces voix du monde de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin afin qu'elles puissent être entendues partout dans le monde. »

Jef Schuur, du restaurant **Bij Jef** à Den Hoorn, est l'un des chefs présents dans la série Voix Engagées. Véritable ambassadeur de Texel, il possède un impressionnant potager appartenant à son restaurant et met à l'honneur des spécialités locales telles que l'agneau de Texel et les poissons de la mer des Wadden. Attaché aux traditions, notamment à l'élevage ovin, il soutient également les artisans de son territoire. Un repas chez Bij Jef permet de prendre pleinement conscience de la richesse de l'île de Texel.

Kees Meinderts, chef du restaurant **Mearkas** à Eastermar, est un autre chef présent dans la série Voix Engagées. Le potager de l'établissement ainsi que les producteurs locaux avec lesquels lui et son équipe collaborent étroitement constituent ses principales sources d'inspiration. Ensemble, ils démontrent qu'une autre gastronomie est possible. Les préparations végétales occupent une place centrale dans une cuisine authentique, profondément ancrée dans son environnement et fidèle à son identité.

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées.

Le Guide MICHELIN Pays-Bas 2026 en un coup d'œil :

499 restaurants, dont :

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN
- 20 restaurants deux Étoiles MICHELIN (2 nouveautés)
- 98 restaurants une Étoile MICHELIN (7 nouveautés)
- 77 Bib Gourmand (10 nouveautés)

La sélection du Guide MICHELIN Pays-Bas 2026 est exclusivement publiée sur le site internet du Guide MICHELIN (guide.michelin.com) et sur l'application gratuite :



Découvrez tous les nouveaux restaurants des Pays-Bas en cliquant ici :

<https://guide.michelin.com/nl/nl/articles>

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, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 122 600 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur @Michelin**RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN** 112, avenue Kléber - 75116 Paris +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7 www.michelin.com @Michelin