



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 26 février 2024

Hof van Cleve - Floris Van Der Veken et Sir Kwinten décrochent Deux Étoiles dans le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2024

- **Sir Kwinten est promu à Deux Étoiles tandis que Hof van Cleve, qui débute un nouveau chapitre de son histoire, décroche directement Deux Étoiles.**
- **9 restaurants obtiennent Une Étoile MICHELIN pour la première fois.**
- **Neon, à Lierre, reçoit l'Étoile Verte MICHELIN pour son engagement remarquable en faveur de la gastronomie durable.**

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2024 du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg. Dévoilé au cours d'une Cérémonie à Anvers, au A Room With a ZOO, le millésime 2024 compte 2 nouveaux restaurants doublement étoilés, 9 nouveaux établissements Une Étoile MICHELIN et une nouvelle Étoile Verte MICHELIN. Au total, le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg référence 792 tables, dont 153 sont étoilées et 131 distinguées d'un Bib Gourmand.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, commente : « 2024 est cette année encore un très beau millésime pour le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg. Illustrant la hausse constante du niveau gastronomique, les 11 nouvelles tables étoilées soulignent également la créativité culinaire croissante dont font preuve les restauratrices et restaurateurs locaux. Soucieux de mettre en avant leur terroir, de célébrer les meilleurs produits de proximité ou pour certains d'imaginer des fusions culinaires insolites, les cheffes et les chefs belges et luxembourgeois contribuent avec talent à établir leur pays comme des destinations gastronomiques de haut niveau ».

Zilte et Boury conservent leurs Trois Étoiles MICHELIN

Figurant toujours au pinacle de la gastronomie belge, les restaurants **Boury**, à Roulers, et **Zilte**, à Anvers, ont, pour une année de plus, impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN et conservent ainsi Trois Étoiles MICHELIN. Faisant preuve d'une régularité et d'un talent exceptionnels, les chefs Tim Boury et Viki Geunes continuent donc d'apposer deux signatures culinaires uniques non seulement sur le paysage gastronomique national, mais également européen et mondial.



GUIDE MICHELIN

Deux nouveaux restaurants sont récompensés par Deux Étoiles MICHELIN

Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg accueille cette année deux nouveaux restaurants avec Deux Étoiles MICHELIN. **Sir Kwinten** à Sint-Kwintens-Lennik est un ancien Bib Gourmand qui a décroché une première Étoile en 2020. Dirigée par un duo d'artisans virtuose – composé du chef Glenn Verhasselt et du sommelier Yanick Dehandschutter – cette adresse offre une symbiose exceptionnelle entre l'assiette et le verre. Le chef Verhasselt est passé maître dans l'art de préparer des classiques tels le râble de lièvre arlequin et ses sauces sont tout simplement divines ! Il donne un subtil coup de modernité aux goûts traditionnels, sans provoquer l'exubérance des saveurs. Le sommelier Dehandschutter, quant à lui, joue avec les gueuzes, les vins de son propre domaine Dappersveld et des perles provenant d'endroits surprenants. Un accord parfait qui mérite pleinement *le détour*.

Hof van Cleve - Floris Van Der Veken à Kruishoutem est une maison réputée. En effet, Floris Van Der Veken a repris le restaurant de son mentor Peter Goossens et ouvre un nouveau chapitre dans l'histoire déjà riche de la maison. Une transition réalisée avec succès, puisque le nouveau chef aux commandes accroche directement Deux Etoiles MICHELIN au fronton de l'établissement. Dans les assiettes, Floris Van Der Veken continue toujours à célébrer les produits à leur plus haut niveau, qu'il s'agisse de poireaux ou de turbot. Si le style de la maison se perpétue donc, notamment avec ses préparations à la minute et le recours mesuré aux saveurs exotiques, les inspectrices et inspecteurs trouvent fascinant de suivre le chef Van Der Veken dans le développement de sa propre identité culinaire.

Le Guide MICHELIN 2024 compte au total 23 restaurants doublement étoilés.

9 nouveaux restaurants décrochent une première Étoile MICHELIN

La Belgique et le Luxembourg sont des pays particulièrement dotés lorsqu'il s'agit de restaurants étoilés. Cette année, l'attribution de 9 nouvelles Une Étoile MICHELIN, dont certaines à des tables tenues par des chefs bien connus, illustre ce dynamisme et cette excellence. Christophe Hardiquet a pris une nouvelle voie avec **Menssa** à Woluwe-Saint-Pierre, où il se concentre encore plus sur son terroir et la nature. Benoît Neusy, avec **l'Impératif d'Éole**, s'est installé dans un magnifique domaine viticole pour laisser parler sa créativité et son identité culinaire.

Julien Malaisse a su affiner son approche locavore avec le **Pré de chez vous**. À **La Roseraie**, à Modave, Marie Trignon a pris la relève de son père et complète son savoir-faire d'une délicate touche d'audace et créativité.

Tommy Bocklandt, du **Pont neuf** à Anvers, et Davy Devlieghere, de **Julien** à Lovendegem, livrent une vision très personnelle de la cuisine classique. Maurice Huynen, de **Hoeve De Bies** aux Fourons, propose un mélange subtil entre cuisine du monde et terroir local, tandis que Nils Proost, chez **Neon** à Lierre, fait vivre les saisons avec des assiettes surprenantes, particulièrement engagées d'un point de vue durable.



GUIDE MICHELIN

Enfin, chez **Apdikt** à Steinfort, au Luxembourg, Mathieu Van Wetteren fait preuve d'une imagination de tous les instants.

Le Guide MICHELIN 2024 compte au total 128 restaurants avec Une Étoile MICHELIN.

Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN pour le restaurant Neon

L'Étoile Verte MICHELIN distingue des restaurants pour leur philosophie et leur engagement particuliers en faveur d'une gastronomie plus durable. Cette année, un restaurant rejoint cette sélection qui se compose à présent de 12 établissements : **Neon** à Lierre. L'hommage au terroir, à la forêt, à la terre et à la mer que Nils Proost rend chaque jour au travers de ses assiettes témoigne de son état d'esprit. Cela se traduit, entre autres, par l'utilisation de produits de proximité, l'application d'une méthode de travail zéro déchet et de partenariats tissés avec des artisans locaux pour aménager les intérieurs de l'établissement. **Neon** est un exemple en matière de gastronomie durable.

Les Prix Spéciaux MICHELIN

Le Guide MICHELIN s'engage à reconnaître la diversité des métiers et des savoir-faire qui contribuent à rendre les expériences gastronomiques inoubliables et à promouvoir les talents de la profession en décernant des Prix Spéciaux.

Julien Malaisse, du restaurant nouvellement étoilé le **Pré de chez vous** à Bouge, remporte le Prix MICHELIN du Jeune Chef, offert par San Pellegrino. La façon dont il fait briller les artisans locaux à travers une cuisine originale a immédiatement attiré l'attention de nos inspectrices et inspecteurs. Il respecte les saveurs classiques, mais aime aussi sortir des sentiers battus. Cette description correspond également à **Mathieu Vanneste**, qui décroche le Prix MICHELIN de la Sommellerie, offert par Ruffus. Sommelier du restaurant triplement étoilé Boury, à Roulers, Mathieu Vanneste se distingue par son extraordinaire connaissance des vins et sa personnalité. Il n'hésite pas à faire découvrir des domaines viticoles moins connus ou, par exemple, à servir de la bière au dessert.

15 nouveaux restaurants obtiennent un Bib Gourmand

La sélection Bib Gourmand 2024, dont les nouvelles tables récompensées ont été présentées il y a deux semaines, compte un total de 131 restaurants, dont 15 sont de nouvelles adresses. Cette distinction met en avant, au sein de la sélection, les établissements qui se démarquent par leur excellent rapport qualité-prix et proposent un repas complet pour un prix modéré. Fait remarquable cette année, Bruxelles ne compte pas moins de 6 nouveaux restaurants Bib Gourmand, dont **Kline** (Bruxelles) et ses créations originales ou encore **Yoka Tomo** (Schaerbeek) et sa cuisine d'inspiration sud-japonaise. En Wallonie, les 6 nouvelles adresses recommandées célèbrent aussi bien les saveurs italiennes au **Mona Lisa** (Yvoir) que celles plus traditionnelles au **Confessionnal** (Dinant). En Flandre, les trois nouveaux venus misent sur une approche décontractée et des créations aux goûts francs, comme chez le cosmopolite **Onslow** (Bruges).

La liste complète des restaurants Bib Gourmand, incluant toutes les nouveautés, est disponible sur le site web guide.michelin.com.



GUIDE MICHELIN

Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2024 en quelques chiffres :
792 restaurants sélectionnés, dont :

- 2 restaurants Trois Étoiles MICHELIN ;
- 23 restaurants Deux Étoiles MICHELIN (2 nouveaux) ;
- 128 restaurants Une Étoile MICHELIN (9 nouveaux) ;
- 12 restaurants Étoile Verte MICHELIN (1 nouveau) ;
- 131 restaurants Bib Gourmand (15 nouveaux).

La sélection 2024 du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg est publiée en exclusivité au format numérique. Elle est à retrouver gratuitement sur le site guide.michelin.com et sur l'application du Guide MICHELIN disponible sur iOS et Android :



Découvrez tous les nouveaux restaurants en Belgique et au Luxembourg sur :

Belgique francophone : <https://guide.michelin.com/be/fr/articles>

Luxembourg : <https://guide.michelin.com/lu/fr/articles>

Belgique néerlandophone : <https://guide.michelin.com/be/nl/articles>



@MICHELINGidsBNL

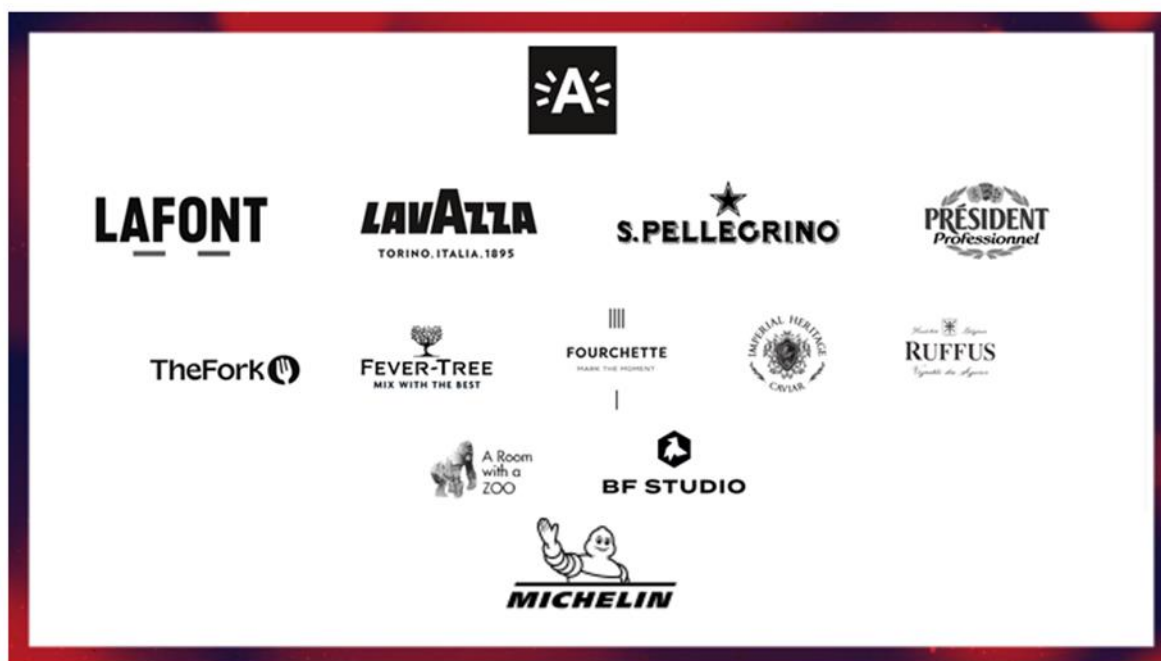


@michelinguide



GUIDE MICHELIN

**THANKS TO OUR PARTNERS FOR SUPPORTING
THE MICHELIN GUIDE CEREMONY**



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 132 200 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com).

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

X@MichelinNews

112, Avenue Kléber, 75016 Paris