

Boulogne-Billancourt, le 17 décembre 2018

***Le guide MICHELIN Pays-Bas s'enrichit
de deux nouveaux restaurants deux étoiles
et voit de nombreux jeunes talents se révéler***

Michelin est heureux de dévoiler aujourd'hui l'édition 2019 du guide MICHELIN Pays-Bas. Cette année encore, la sélection confirme le formidable potentiel culinaire des Pays-Bas. Tant les chefs renommés que les jeunes talents se sont montrés à la hauteur des espoirs placés en eux et ce sont donc deux nouveaux restaurants deux étoiles et 12 nouvelles tables distinguées d'une première étoile qui viennent compléter l'édition 2019. Désormais, les Pays-Bas comptent quelques 110 restaurants étoilés.

Le guide MICHELIN Pays-Bas 2019 recense toujours trois établissements triplement étoilés qui continuent d'être les fers de lance de la gastronomie néerlandaise. Jonnie BOER (**De Librije**, Zwolle), Jannis BREVET (**Inter Scaldes**, Kruijningen) et Jacob Jan BOERMA (**De Leest**, Vaassen), les chefs à la tête de ces adresses d'exception, sont passés maîtres dans l'art d'inspirer la nouvelle génération de chefs et leurs cuisines uniques figurent parmi les meilleures au monde.

A propos de la sélection 2019, Gwendal POULLENNEC, Directeur international des guides MICHELIN, commente : « Cette année est un très bon millésime pour les Pays-Bas. Nos équipes d'inspecteurs n'ont pas seulement été impressionnées par le très haut niveau des chefs expérimentés et déjà distingués ; elles ont aussi trouvé nombre de nouveaux noms pour enrichir la sélection. Ces jeunes chefs, s'inspirant parfois du travail de leurs pairs, sont en train de porter la gastronomie néerlandaise à un nouveau niveau de créativité, d'innovation et de saveurs ».

Nico BOREAS confirme sa position parmi les chefs néerlandais d'exception. Au printemps dernier, il a ouvert **Sabero** à Roermond et a immédiatement su se faire remarquer par sa maîtrise technique et ses assiettes pleines de finesse. Accompagné de ses équipes, il propose une cuisine audacieuse et passionnée permettant à son restaurant de décrocher directement deux étoiles dans cette sélection. Chez **Pure C**, à Cadzand, il est aussi question d'émotion et le mariage créatif des produits de la mer et de ceux des polders, imaginé par Syrcu BAKKER, est impressionnant. Les plats sont d'un magnétisme rare et l'expérience gustative délicieusement déconcertante.

Au-delà de ces deux nouvelles tables doublement étoilées, pas moins de 12 restaurants se voient décerner une première étoile dans l'édition 2019. Ce qui caractérise cette nouvelle pluie d'étoiles c'est avant tout la montée en puissance de jeunes chefs talentueux. Ainsi, chez **Derozario** à Helmond, Jermain DE ROZARIO réinterprète à sa façon les saveurs indonésiennes. Paul KAPPE, aux fourneaux du **Monarh** à Tilburg, convainc lui par sa cuisine moderne au goût intense, tout comme Jeroen BROUWER chez **De Loohoeve** à Schoonloo et Thomas VAN SANTVOORT chez **Flicka** à Kerkdriel.

L'intensité des saveurs et l'inventivité sont également ce qui caractérise la cuisine de Jim et Mike CORNELISSEN chez **Rijnzicht** à Doornenburg tandis que chez **OONIVOO**, situé à Uden, c'est la finesse des mets proposés qui impressionne. Pour les amateurs de plats raffinés et luxueux, les restaurants **Bougainville** à Amsterdam et **Voltaire** à Leersum restent des références incontournables.

Parmi les nouveaux restaurants récompensés d'une étoile, on reconnaît également quelques noms familiers : Menno POST (**Olivijn**, Haarlem), Wim SEVEREIN (**The Millèn**, Rotterdam), ou encore Richard VAN OOSTENBRUGGE et Thomas GROOT (**Restaurant 212**, Amsterdam). Après avoir fait leurs armes dans des établissements renommés, ces chefs ont ouvert leurs propres adresses et tiennent déjà leurs promesses. De son côté, le chef Danny TSANG, de chez **O&O** à Sint Willebrord, démontre, au travers d'une cuisine asiatique créative, que la constance finit par porter ses fruits puisque son restaurant décroche une étoile dans cette édition 2019.

La sélection récompense enfin quelques 129 restaurants d'un Bib Gourmand (identifiés dans le guide à l'aide du symbole =), dont 19 nouvelles tables. Les gourmets y sont assurés de profiter d'un menu complet à moins de 37 euros qui privilégie les produits de saison. Cependant, dans chacune de ces adresses, les chefs déclinent cette règle du jeu à leur manière, témoignant ainsi de la diversité et de la richesse gastronomique des Pays-Bas.

Le guide MICHELIN Pays-Bas 2019 sera mis en vente à partir du 20 décembre au prix de 23,95 € aux Pays-Bas et en Belgique et de 23,27 € au Grand-Duché de Luxembourg. Dans cette nouvelle édition, vous trouverez les adresses de 263 hôtels (parmi lesquels 21 chambres d'hôtes) et de 571 restaurants, dont :

- ✓ 110 restaurants étoilés
 - 3 restaurants **o**
 - 18 restaurants **n**, dont deux nouvelles adresses
 - 89 restaurants **m**, dont 12 nouvelles adresses
- ✓ 129 restaurants Bib Gourmand, dont 19 nouvelles adresses.

Contacts Michelin pour la presse :

Renske Turpijn
GSM : + 33 (0)6 70178109
Courriel : renske.turpijn@michelin.com

Ellen Neukermans
Tél. : + 32 (0)2 274 46 81
GSM : +32 (0)473 73 42 72
Courriel : ellen.neukermans@michelin.com

A propos du groupe Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, 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 de la mobilité. 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 aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 171 pays, emploie plus de 114 000 personnes et exploite 70 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2017 (www.michelin.com)