



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt-29 mars 2021

Le Guide MICHELIN Pays-Bas 2021 récompense deux nouveaux restaurants d'une deuxième étoile

**Les premières Étoiles Vertes néerlandaises sont attribuées à 8
restaurants particulièrement engagés pour une gastronomie durable.**

Michelin a plaisir de dévoiler la sélection du Guide MICHELIN Pays-Bas 2021. Cette année, deux nouveaux restaurants sont distingués de Deux Etoiles et pas moins de huit nouveaux établissements reçoivent Une Etoile. Au total, le millésime néerlandais référence 113 tables étoilées dont les distinctions confirment la persévérance et la détermination dont font preuve chaque jour les chefs et leurs équipes.

« Dans la période extrêmement difficile que traverse le monde de la restauration, il nous a semblé particulièrement important de publier la sélection du Guide MICHELIN Pays-Bas pour encourager la profession, souligner son engagement exceptionnel et mettre en lumière son talent. Au cours de l'année écoulée, et en plus des excellentes expériences gastronomiques qu'elles ont vécues, nos équipes ont constaté avec beaucoup d'enthousiasme que les chefs et leurs équipes continuent de faire tout leur possible pour faire vivre leur art et inspirer leurs clients, qu'ils souhaitent retrouver au plus vite. Cette dynamique est en tous points remarquable et démontre que les établissements aux Pays-Bas n'ont rien perdu de leur créativité et de leur implication, notamment en matière de réflexion autour de la gastronomie durable » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Au sommet de la gastronomie néerlandaise, deux restaurants sont toujours couronnés de trois Etoiles MICHELIN : **De Librije** à Zwolle et **Inter Scaldes** à Kruijningen. La maîtrise culinaire de Jonnie BOER et de Jannis BREVET est tout simplement exceptionnelle tandis que le professionnalisme et le sens de l'accueil de leurs épouses Thérèse et Claudia qui officient en salle transforment ces rendez-vous culinaires en expériences absolument uniques.

Deux nouveaux restaurants reçoivent Deux Etoiles

Les Pays-Bas comptent deux nouveaux établissements distingués de Deux Etoiles MICHELIN. Déjà bien connus des gourmets, Thomas GROOT et Richard VAN OOSTENBRUGGE sont aux commandes du **Restaurant 212** à Amsterdam. En conjuguant savoir-faire classiques et inventivité, ces deux chefs populaires proposent des plats aussi créatifs qu'envoûtants. À Reijmerstok, le restaurant **Brut172** donne également à savourer une cuisine de haute qualité que le chef Hans



GUIDE MICHELIN

VAN WOLDE ne cesse de réinventer. Grâce à une personnalité culinaire unique, il nous invite à un voyage dans la campagne limbourgeoise qui émerveille les papilles.

Huit restaurants récompensés par Une Etoile

Cette année, le Guide MICHELIN attribue également Une Etoile MICHELIN à 8 nouveaux restaurants. A **Wils** à Amsterdam, Joris BIJDENDIJK propose des assiettes tout en finesse qui démontrent une parfaite maîtrise de la cuisine au feu de bois. Chez **Daalder** toujours à Amsterdam, Dennis HUWAË associe créativité et influences orientales au travers de mets pleins de délicatesse. A **De Nieuwe Winkel** à Nimègue, Emile VAN DER STAAK tire le meilleur du monde végétal pour signer des préparations aussi audacieuses que gourmandes. À Bergambacht, **Pieters Restaurant** séduit quant à lui tous les amoureux de cuisine classique quand **Zeezout** à Rotterdam propose une cuisine de la mer de très haut niveau. L'ambiance décontractée et la cuisine moderne de **Tilia** à Etten-Leur sont la garantie de passer un très bon moment gastronomique. Enfin, la cuisine de Thijs **MELIEFSTE** à Wolphaartsdijk impressionnera les gourmets par sa modernité tandis que celle d'Ollie SCHUILING au restaurant **Kasteel Heemstede** à Houten célèbre des saveurs classiques avec authenticité et originalité.

Huit Étoiles Vertes MICHELIN pour une approche durable de la gastronomie

Introduite pour la toute première fois aux Pays-Bas, l'Étoile Verte MICHELIN distingue les restaurants particulièrement engagés pour une gastronomie plus durable. Avec cette nouvelle distinction, le Guide MICHELIN souhaite donc mettre en valeur des cheffes et des chefs inspirés et ambitieux qui, aux travers de leurs actions vertueuses, montrent leur volonté de s'engager pour un futur plus responsable.

Huit restaurants reçoivent ainsi pour la première fois une Étoile Verte MICHELIN. Jonnie BOER du restaurant **De Librije** à Zwolle est un ambassadeur de sa région et inspire de très nombreux chefs à (re)découvrir les produits locaux. A **Bolenius** et **De Kas**, tous deux situés à Amsterdam, les légumes sont au cœur de la cuisine durable des chefs Luc KUSTERS et Jos TIMMER ; une approche similaire défendue par Jean THOMA au restaurant **Aan Sjuuteeënd** à Schinnen. Les chaînes d'approvisionnement courtes occupent une place centrale pour Jelle WAGENAAR au restaurant **Het Seminar** à Zenderen ainsi que pour Bjorn MASSOP à **Lokaal** à Doetinchem.

Les produits de la forêt « Ketelbroek » se sont trouvés un ambassadeur de choix avec Emile VAN DER STAAK (**De Nieuwe Winkel** à Nimègue). Citons enfin Edwin SOUMANG et son restaurant **One** à Roermond dont la vision durable se décline aussi bien dans l'assiette que dans l'expérience proposée dans l'établissement.

GUIDE MICHELIN

La diversité des métiers de la restauration ainsi que les jeunes talents célébrés par les prix spéciaux Michelin

Comme chaque année, Michelin honore également un certain nombre de professionnels du secteur de la gastronomie et met en valeur la diversité des métiers de la restauration, eux aussi touchés de plein fouet par la crise sanitaire. Alex HAUPT, chef du restaurant **101 Gowrie** 🍷 reçoit le Prix Michelin du Jeune Chef 2021. La créativité et la personnalité que ce jeune talent de 29 ans démontre déjà dans ses assiettes, ainsi que sa capacité à twister les produits néerlandais avec des saveurs venues d'ailleurs ont impressionné nos inspectrices et inspecteurs. Cindy BORGER, à la tête de la salle du restaurant **De Groene Lantaarn** 🌸🌸 à Staphorst est quant à elle récompensée du Prix Michelin du Service. Aussi charismatique qu'attentionnée, et toujours encline à partager avec ses convives ses nombreuses connaissances, cette professionnelle aguerrie transforme chaque moment passé au restaurant en expérience inoubliable. Enfin, nos équipes ont décidé d'attribuer le prix Michelin du Sommelier 2021, offert par Metro, à Edgaras RAZMINAS du restaurant **De Lindehof** 🌸🌸 à Nuenen. Un homme qui, par son dynamisme, son sens de la mise en scène et sa grande expertise, fait jouer un rôle décisif aux accords mets-vins dans l'expérience de table.

L'édition 2021 compte également 118 restaurants Bib Gourmand, dont 13 nouveaux, tous reconnaissables grâce au symbole 🍷. Ces adresses à l'excellent rapport qualité-prix proposent aux gourmets de vivre une parenthèse gastronomique à prix contenu (un menu entrée-plat-dessert pour un maximum de 39 euros) pour le plaisir des gastronomes.

La sélection 2021 du Guide MICHELIN Pays-Bas en un clin d'œil :

- ✓ 113 restaurants étoilés
 - 2 restaurants 🌸🌸🌸
 - 18 restaurants 🌸🌸, dont 2 nouveaux
 - 93 restaurants 🌸, dont 8 nouveaux
- ✓ 8 restaurants récompensés par une Étoile Verte MICHELIN
- ✓ 118 restaurants Bib Gourmand, dont 13 nouveaux



GUIDE MICHELIN

La sélection 2021 du Guide MICHELIN Pays-Bas est publiée exclusivement sur notre site web guide.michelin.com/nl ainsi que sur notre nouvelle application gratuite du Guide MICHELIN disponible sur iOS :



À propos du Groupe 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 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com)

MICHELIN GROUP MEDIA RELATIONS

+33 (0)1 45 66 22 22

7 days a week

www.michelin.com

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

27, cours de l'Île-Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt – France