

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
7 novembre 2019

Le Guide MICHELIN Bib Gourmand Benelux 2020 met à l'honneur le terroir et la tradition



C'est avec une fierté toute particulière que Michelin dévoile la nouvelle sélection du **Guide MICHELIN Bib Gourmand Benelux 2020**. Dans cette douzième édition, les inspecteurs du Guide MICHELIN présentent à nouveau une sélection de très bonnes adresses. Fil rouge de cette sélection : le menu trois services au choix pour 39 euros maximum. Chacun des restaurants distingués garantit un rapport irrésistible entre prix, qualité et plaisir.

L'importance croissante de l'utilisation de produits du terroir constitue une tendance évidente de cette nouvelle édition du Bib Gourmand. « Les légumes et les produits locaux occupent une place toujours plus importante », explique Werner LOENS, directeur de la sélection des Guides MICHELIN au Benelux. « Les chefs veulent apporter leur contribution à l'environnement, il en résulte une dynamique pleine de fraîcheur et une grande créativité. Ajoutez-y les nombreuses influences internationales et vous obtenez une sélection excitante de nouveaux Bib Gourmands. »

La sélection **belge** s'étoffe, quant à elle, de dix-huit nouvelles adresses. Il est à noter que les cuisines française et belge traditionnelles reprennent une place plus importante. Ainsi, par exemple, des restaurants conviviaux tels que **La Charcuterie** à Saint-Gilles et le **Vino Vino** à Namur séduiront les gourmets par la générosité typique de leurs plats traditionnels de brasserie. L'Asie s'invite elle aussi parmi les nouveaux venus belges. Ainsi, l'intensité des restaurants **Car Bon** à Ixelles et **Station 3** à Kraainem ne laissera pas les amateurs de cuisine chinoise indifférents.

Le **Grand-duché du Luxembourg** voit, quant à lui, deux de ses restaurants accéder au statut de Bib Gourmand. La cuisine travaillée du **Two 6 Two** à Strassen séduit par ses arômes internationaux et sa maîtrise technique. **L'Atelier Windsor** à Luxembourg constitue, pour sa part, un incontournable pour les amateurs des plats issus du guide culinaire d'Auguste Escoffier.

Les chefs néerlandais sont de plus en plus fiers de leur terroir local et cela se ressent dans la cuisine des dix-sept restaurants **néerlandais** élus au titre de Bib Gourmand. En effet, des restaurants tels que **Boompjes** à Overloon et **Plantage 87** à Oude Wetering proposent une approche étonnante des légumes.

Le caractère international est lui aussi bien présent. Au restaurant **The Green Rose** à Arnhem et **Coperto Restobar** à Zwolle, par exemple, les hôtes sont conviés à un voyage autour du monde moderne et en première classe.

Le Bib Gourmand Benelux 2020 sera mis en vente à partir du 22 novembre au prix de € 17,95 (Belgique et Pays-Bas) et de € 17,44 (Luxembourg). Cette édition comprend :

- ✓ 154 restaurants distingués en Belgique, dont 18 nouvelles adresses ;
- ✓ 14 restaurants distingués au Luxembourg, dont 2 nouvelles adresses ;
- ✓ 133 restaurants distingués aux Pays-Bas, dont 17 nouvelles adresses.

Contacts Michelin pour la presse :

Renske Turpijn

GSM : + 33 (0)6 70178109

Courriel : renske.turpijn@michelin.com

Ellen Neukermans

GSM : +32 (0)473 73 42 72

Courriel : ellen.neukermans@michelin.com



@MICHELINgidsBNL

A propos du Groupe Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. 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 plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. (www.michelin.com)