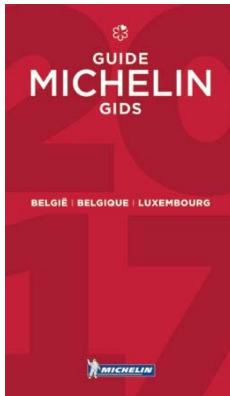


MOSCONI obtient deux étoiles dans le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2017

Cette nouvelle sélection met à l'honneur le talent d'une génération de jeunes chefs qui porte le dynamisme de la gastronomie locale.



Michelin est heureux de dévoiler la nouvelle sélection du guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2017, qui récompense 143 restaurants étoilés.

Après la récente fermeture du restaurant brugeois De Karmeliet, sélectionné dans le guide depuis 1984, la Belgique compte désormais deux restaurants trois étoiles : **Hof van Cleve** (Kruishoutem) et **Hertog Jan** (Zedelgem), deux établissements où les chefs Peter GOOSSENS et Gert De MANGELEER proposent une cuisine de très haut niveau ; une cuisine qui ancre ces établissements dans le cercle très fermé des tables qui valent le voyage.

Dans sa sélection 2017, le guide MICHELIN distingue un nouveau restaurant deux étoiles, **Mosconi**, situé au Luxembourg et qui reconquiert ainsi la distinction qui lui avait été attribuée il y a quelques années. « *Le chef d'origine italienne Ilario MOSCONI a conquis les inspecteurs par son audace* » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. « *Re-focalisé sur sa cuisine, il offre dans chacune de ses assiettes une véritable explosion de saveurs italiennes. Dîner chez Mosconi, c'est redécouvrir d'authentiques plats italiens préparés à partir d'ingrédients de qualité parfaitement mis en valeur: un véritable bonheur pour les sens!* ».

La sélection 2017 révèle également le potentiel de la jeune génération formée auprès de grands noms de la gastronomie. En effet, après avoir perfectionné leurs techniques, les chefs n'hésitent pas à ouvrir leurs propres établissements, rencontrant un vif succès auprès de la clientèle locale à l'image de **Castor**, situé à Beveren-Leie, qui obtient une étoile cette année. Le chef Maarten BOUCKAERT y associe avec brio cuisine classique et touches plus contemporaines. C'est également le cas pour **Colette**, à Westerlo et encore **Vol-Ver**, à Marke, deux établissements distingués d'une étoile où les chefs Thijs VERVLOET et Sébastien VERVERKEN, passés par des maisons de renom, proposent une cuisine généreuse et subtile qui fait la part belle aux saveurs classiques combinées avec des notes plus modernes.

D'autres restaurants établis quant à eux depuis plusieurs années dans le paysage gastronomique local obtiennent également leur première étoile cette année, comme **Kelderman**, à Alost, où le chef Bart TASTENHOYE sublime à merveille la qualité des produits qu'il travaille en les sublimant avec de délicieuses sauces, ou **'t Korennaer** situé à Nieuwkerken-Waas. Edwin VAN GOETHE y propose une cuisine à la créativité parfaitement bien dosée, aux saveurs prononcées et équilibrées.

À Bruxelles, **Bozar Brasserie**, situé dans le centre-ville de la capitale belge, est distingué d'une étoile : une table où le jeune chef Karen TOROSYAN propose des plats traditionnels qu'il revisite avec brio. À Ixelles, le restaurant **Villa Emily**, une table aux saveurs méditerranéennes, obtient lui aussi sa première étoile, tout comme **Wine in the City** (Jette), où Eddy MÜNSTER œuvre derrière les fourneaux.

Enfin, dans la ville de Sankt-Vith, la chef Ricarda GROMMES propose chez **Quadras** une cuisine féminine et élégante, où les convives peuvent profiter d'une expérience placée sous le signe de la créativité et du raffinement.

La Villa des Bégards (Embourg) et **L'Impératif** (Roucourt) apparaissent dans la liste des nouveaux étoilés, mais il s'agit de deux restaurants qui ont déménagé et qui avaient déjà cette distinction dans le guide MICHELIN 2016.

Le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2017 récompense également 179 restaurants Bib Gourmand (signalés par le symbole 🍷), parmi lesquels pas moins de 25 nouveaux venus. Toutes ces tables proposent un menu complet à moins de 37 euros, et témoignent de la diversité et de la richesse de la gastronomie proposées en Belgique et au Luxembourg.

Le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2017 sera mis en vente **dès le 24 novembre** au prix de 21,95 € en Belgique et de 21,33 € au Grand-Duché de Luxembourg. Cette 61^{ème} édition réunit 1.453 adresses, parmi lesquelles 337 hôtels (dont 88 maisons d'hôte) et 1.116 restaurants :

- ✓ 143 restaurants étoilés
 - 2 restaurants 🌟🌟🌟
 - 21 restaurants 🌟🌟, dont une nouvelle adresse
 - 120 restaurants 🌟, dont onze nouvelles adresses
- ✓ 179 restaurants Bib Gourmand, dont 25 nouvelles adresses.

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité. Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne. Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique de mobilité.

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

Ils nous accompagnent pour le lancement du guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2017 :

