

Guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo y Guía MICHELIN Suiza 2015

Récord de estrellas y Bib Gourmand en ambas guías

En un giro hacia una mayor simplicidad, la selección 2015 de Bélgica y Luxemburgo es la demostración de que la cocina centrada en el producto vive un momento de esplendor. Por su parte, la guía MICHELIN Suiza 2015 alcanza un récord de restaurantes con estrellas al incorporar 117 establecimientos recompensados, casi un 40 % más que hace cinco años. De ellos, 18 consiguen estrella por primera vez este año.

La guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo 2015

Michelin ha dado a conocer la selección de la 59ª edición de la guía MICHELIN *Bélgica y Luxemburgo*, que recoge 1.742 establecimientos, de ellos 667 hoteles y 1.075 restaurantes. En esta edición de 2015, diez restaurantes de Bélgica y uno de Luxemburgo consiguen una estrella.

“En su recorrido por las carreteras de Bélgica y Luxemburgo, los inspectores de la guía MICHELIN han notado que los chefs continúan apostando por la simplicidad en sus platos para brindar a sus clientes una cocina más sabrosa, más auténtica y fundamentada en los productos locales y de temporada” ha indicado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. *“Esta 59ª edición es el fiel reflejo de lo que pasa sobre el terreno: los chefs son inventivos y muestran curiosidad para mezclar la cocina tradicional con sabores llegados de otras partes, controlando los precios para ofrecer una cocina más asequible”.*

En categoría de tres estrellas, los restaurantes *De Karmeliet* (Brujas), *Hof van Cleve* (Kruishoutem) y *Hertog Jan* (Zedelgem) mantienen sus estrellas en 2015, permaneciendo, así, en el firmamento de la gastronomía mundial. El traslado de *Hertog Jan* a un granero magníficamente restaurado ha sido un éxito. Ahora se comprende la importancia que tienen en la cocina del chef De Mangeleer las legumbres que cultiva en su huerta.

En Bruselas, tres restaurantes obtienen una estrella por primera vez: ***Le Pigeon Noir*** (Uccle), que propone una cocina tradicional que aúna simplicidad en los platos con sabores originales; ***Le Monde est Petit*** (Etterbeek), donde el chef mezcla especialidades locales con productos más exóticos y, por último, el restaurante ***Da Mimmo*** (Woluwe-Saint-Lambert), que ofrece auténtica cocina italiana.

En Valonia, cuatro restaurantes logran una estrella este año. ***Héliport Brasserie***, de Lieja, que propone una cocina exquisita y generosa; ***Aux petits oignons***, en Jodoigne, donde el chef ofrece a sus clientes platos sutiles y contemporáneos. En cuanto a los restaurantes ***Philippe Meyers***, situado en Braine-l'Alleud, y ***Les Pieds dans le Plat***, en Marenne,

ambos distinguidos hasta ahora con un Bib Gourmand en la guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo, prueban que es perfectamente posible aunar un altísimo nivel de cocina con una buena relación calidad/precio para el mayor disfrute de todos.

Este año, Flandes acoge tres nuevos restaurantes de una estrella, dos de ellos situados en Gante y alrededores: **D'Oude Pastorie**, en Lochristi, y **Publiek**, una nueva dirección que gestiona el chef Olly Ceulenaere, que ofrece una cocina particularmente sabrosa a precios moderados. Estos dos establecimientos muestran cómo el panorama gastronómico no cesa de evolucionar y desarrollarse en Gante año tras año. Finalmente, en Amberes destaca **The Jane**, ubicado en una imponente capilla transformada en un moderno restaurante por los chef holandeses Sergio Herman y Nick Bril, antiguos cocineros del restaurante Oud Sluis (tres estrellas en los Países Bajos, que cerró en 2013).

En el Gran Ducado de Luxemburgo, un restaurante consigue este año una estrella en la guía MICHELIN: **La Cristallerie**, en la ciudad de Luxemburgo, un bello local donde se honra la cocina tradicional con una paleta de finos sabores y succulentos platos.

La guía MICHELIN *Bélgica y Luxemburgo* 2015 recompensa también 159 restaurantes Bib Gourmand, de ellos 34 nuevos (señalados en la guía con el pictograma 🍷), los Bib gourmand reconocen aquellos establecimientos que ofrecen un menú completo a un precio máximo de 37 euros). El número de restaurantes distinguidos con un Bib Gourmand no para de aumentar año tras año, ejemplo de que los chefs están cada vez más concienciados para combinar unos platos de calidad con precios moderados, cualquiera que sea el estilo de la cocina.

La guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo 2015 reúne 1.742 direcciones, entre las cuales 667 son hoteles (de ellos, 129 casas rurales) y 1.075 restaurantes:

- ✓ 137 restaurantes con estrellas
 - 3 restaurantes 🌟🌟🌟
 - 17 restaurantes 🌟🌟
 - 117 restaurantes 🌟, de ellos 11 nuevos
- ✓ 159 restaurantes Bib Gourmand 🍷, de ellos 34 nuevos.

La guía MICHELIN Suiza 2015

La nueva selección de la guía MICHELIN *Suiza* 2015 recoge 852 hoteles y 887 restaurantes de todas las categorías de confort y precio.

“Suiza sigue siendo el país de la guía MICHELIN con mayor número de restaurantes con estrellas por habitante”, ha comentado el director internacional de las guías MICHELIN. “Gracias a la elevada densidad de restaurantes de gran calidad, la gastronomía suiza es especialmente dinámica: la oferta es de una enorme diversidad, desde restaurantes en los se come muy bien en un ambiente relajado hasta aquellos locales de larga tradición que ofrecen una cocina excepcional, sin olvidar las numerosas direcciones situadas a gran altura. Para los aficionados a los deportes de invierno que aprecian la buena cocina, Suiza es un destino ideal”.

Cada año, la guía MICHELIN *Suiza* distingue 18 nuevas direcciones con una estrella, ya propongan una cocina tradicional, moderna o innovadora. Entre estos establecimientos, cinco se hallan en la región del Rin superior, dos de ellos en Zúrich, **Maison Manesse** y **Sankt Meinrad** y uno en Basilea, **Les Quatre-Saisons**. En el cantón de Lucerna, la pequeña comuna de Vitznau, situada en la ribera del lago de los Cuatro Cantones y que tiene solamente 2.000 habitantes, se está convirtiendo progresivamente en centro de la gastronomía helvética, con un restaurante de dos estrellas y dos nuevos restaurantes de una estrella: **PRISMA** y **Sens**.

Gracias a su alto nivel gastronómico, la Suiza francófona cuenta actualmente con tres nuevos restaurantes de una estrella: **Les Alpes**, en Orsières, **Damien Germanier**, en Sión, y **La Table-Hôtel Le Sapin**, situado en Charmey. Por último, en el cantón de Tessin, el restaurante **Tentazioni**, en Cavigliano, consigue una estrella este año. En total, la guía incluye 96 restaurantes de una estrella en Suiza, en comparación con los 69 recogidos hace cuatro años.

En cuanto a la categoría de tres estrellas, la más alta distinción que atribuye la guía MICHELIN, los restaurantes **Schauenstein**, en Fürstenu y **Hôtel de Ville**, en Crissier, que conservan en 2015 sus estrellas. Este reconocimiento máximo, que recompensa los establecimientos que proponen una “cocina excepcional, mesa que justifica el viaje”, se otorga solamente a un centenar de restaurantes en todo el mundo. Los 19 restaurantes de dos estrellas de Suiza han mantenido también su distinción.

En sus recorridos por las regiones helvéticas en busca de las mejores direcciones del país, los inspectores de la guía MICHELIN han observado que cada vez más restaurantes ofrecen una cocina de calidad, de alto nivel, servida en un marco mucho más relajado e informal.

Nuevo récord de Bib Gourmand

Ejemplo del gusto de los chefs y del gran público por una cocina de calidad a precios moderados, nunca una edición de la guía MICHELIN *Suiza* había contado con tantos restaurantes Bib Gourmand. El número de establecimientos que consiguen esta distinción no cesa de aumentar cada año: en 2015, la guía MICHELIN *Suiza* incluye 31 nuevos, es decir, 111 restaurantes Bib Gourmand en total. El Bib Gourmand, cuyo pictograma es un Bibendum relamiéndose, distingue aquellas mesas que proponen un menú completo (entrada, plato principal y postre) por un máximo de 65 francos suizos.

La guía MICHELIN *Suiza* 2015 recoge 852 hoteles y 887 restaurantes de todas las categorías de confort y precio, de los que:

- ✓ 117 restaurantes con estrellas
 - 2 restaurantes 🌟🌟🌟
 - 19 restaurantes 🌟🌟
 - 96 restaurantes 🌟 de ellos, 18 nuevos
- ✓ 111 restaurantes 🍷, de ellos 12 nuevos

A propósito de la guía MICHELIN

La guía MICHELIN, gracias a su sistema de selección homogéneo y riguroso aplicado en 24 países, constituye una referencia internacional en materia gastronómica. Todos los establecimientos presentes en la guía han sido seleccionados por los famosos inspectores MICHELIN, que trabajan con total anonimato y recorren regularmente las carreteras de Bélgica, Luxemburgo y Suiza en busca de las mejores direcciones. Contratados en la zona, estos inspectores reciben una formación rigurosa. Aplican los mismos métodos de trabajo probados desde hace varias décadas por los inspectores MICHELIN en el mundo entero, con el fin de garantizar un nivel de calidad homogéneo e internacional. Comprometidos con su objetividad, los inspectores MICHELIN pagan íntegramente sus facturas y solo valoran la calidad del plato. Para apreciar totalmente una mesa, los inspectores se basan en cinco criterios, definidos por Michelin: la calidad de los productos, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la creatividad del chef en la cocina, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad a lo largo del tiempo y en el conjunto del menú. Estos son los criterios objetivos que los inspectores de la guía MICHELIN aplican, ya sea en Japón, Estados Unidos, China o Europa. En efecto, su uso garantiza una selección homogénea: poco importa el lugar donde se encuentre, una estrella tiene el mismo valor tanto en París como en Nueva York, en Zúrich, o en Bruselas.

Desde hace más de un siglo, la colección de las guías MICHELIN facilita los desplazamientos de los viajeros proponiéndoles una selección de los mejores restaurantes, hoteles y casas rurales de todo el mundo. Las guías MICHELIN, en número de 24, cubren actualmente otros tantos países de cuatro continentes.

*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica y comercializa neumáticos para todo tipo de vehículos, desde aviones hasta automóviles, vehículos de dos ruedas, ingeniería civil, agricultura y camiones. Michelin propone igualmente servicios digitales de ayuda a la movilidad (ViaMichelin.com), y edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en más de 170 países, emplea a 111.200 personas en todo el mundo y dispone de 67 centros de producción implantados en 17 países diferentes. El Grupo posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

