

La guía MICHELIN *Netherlands* 2018

El restaurante Inter Scaldes obtiene tres estrellas



Michelin ha presentado la nueva selección de la guía MICHELIN Netherlands 2018, que recoge un total de 704 restaurantes y 261 hoteles. En esta nueva edición, el restaurante Inter Scaldes, de Kruiningen, consigue tres estrellas. Hace 40 años, este establecimiento logró su primera estrella y, en 1984, la segunda, antes de que el chef Jannis BREVET tomase las riendas de la cocina en 2001, dándole un nuevo impulso.

“Con inspiración y talento, el chef utiliza productos locales de alta calidad para crear platos complejos y armoniosos, que revelan sorprendentes contrastes de sabor”, ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN.

Los restaurantes *De Leest* y *De Librije* conservan sus tres estrellas en esta edición.

La selección de 2018 de la guía MICHELIN *Netherlands* distingue también un total de dieciséis restaurantes dos estrellas, y 89 nuevos restaurantes una estrella. Entre ellos, seis la consiguen este año, como **Chez Fitzgerald**, de Rotterdam; **Vista restaurant & foodbar**, de Willemstad, donde el chef propone modernas creaciones, o **AIRrepublic**, situado en Cadzand. En este nuevo restaurante imaginado por el chef Sergio Herman con unas espléndidas vistas del puerto deportivo, Alex Buiten y Nicolas Misera se esfuerzan por replantear con originalidad platos propuestos en otros tiempos por el padre de Sergio.

Prueba de la calidad y dinamismo de la oferta gastronómica de la ciudad, Ámsterdam cuenta este año con tres nuevos restaurantes de una estrella: **The Duchess**, que ha seducido a los inspectores por una cocina muy clásica que revive recetas olvidadas; **The White Room**, un restaurante que ofrece una carta más moderna, una con precisión y creatividad sabores ácidos plenos de frescura y especias exóticas. Por último, tras mudarse a un nuevo local, **Le Restaurant**, impulsado por la cocina del chef Jan de Wit, obtiene una estrella.

La selección 2018 recompensa también 135 restaurantes Bib Gourmand (identificados en la guía por el pictograma 🍷), de ellos, 20 son novedades. Los inspectores son muy aficionados a la excelente relación calidad-precio de estos establecimientos, que tienen en común ofrecer un menú completo a menos de 37 euros, lo que beneficia al producto de temporada.

La guía MICHELIN *Netherlands* 2018 incluye 965 establecimientos, de ellos, 261 hoteles (con 22 casas rurales) y 704 restaurantes, con:

- ✓ 108 establecimientos con estrella:
 - 3 restaurantes tres estrellas, con uno nuevo.
 - 16 restaurantes dos estrellas.
 - 89 restaurantes una estrella, con 6 nuevos.
- ✓ 135 establecimientos Bib Gourmand, con 20 nuevos.

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 28 países en los que está presente. Verdadero escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única en el mundo que le permite ofrecer un servicio de calidad.

Las selecciones están disponibles en versiones impresa y digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proponen una navegación adaptada a los usos de cada uno, pero también un servicio de reserva on line.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos para hacerle vivir también una experiencia única de movilidad.

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 111.700 personas y dispone de 68 centros de producción en 17 países que en 2016 han fabricado 187 millones de neumáticos. (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

