

TRES NUEVOS RESTAURANTES CON DOS ESTRELLAS EN LA GUÍA MICHELIN BÉLGICA Y LUXEMBURGO 2019

LA GUÍA MICHELIN BÉLGICA Y LUXEMBURGO 2019 MUESTRA LA RIQUEZA DE LA ESCENA GASTRONÓMICA DE ESTOS DOS PAÍSES. 139 RESTAURANTES HAN SIDO DISTINGUIDOS CON UNA O MÁS ESTRELLAS EN ESTA ÚLTIMA EDICIÓN. ENTRE ELLOS, 3 ESTABLECIMIENTOS OBTIENEN POR PRIMERA VEZ **, MIENTRAS QUE OTROS 7 RECIBEN SU PRIMERA ESTRELLA.

El restaurante **Hof van Cleve** (Kruishoutem) continúa a la vanguardia de la gastronomía belga en la guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo 2019. El establecimiento de Peter Goossens conserva sus *** gracias a una cocina personal de gran consistencia. Las famosas mollejas de ternera a la trufa, una de las especialidades emblemáticas del menú, continúan, año tras año, para seducir a nuestros inspectores y a gourmets de todo el mundo. Después del cierre del restaurante Hertog Jan (Zedelgem), Bélgica solo cuenta en la actualidad con 1 restaurante con ***.

La guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo 2019 también cuenta con 3 nuevos restaurantes con **. En **La Paix**, en Anderlecht, David Martin muestra su talento al proponer una cocina singular. El chef interpreta los grandes clásicos a su manera y logra crear nuevos matices utilizando técnicas asiáticas. En cuanto al chef Maxime Collard, de **La Table de Maxime**, en Our, ofrece una visión muy personal de la cocina moderna. Su técnica y su inventiva consiguen cautivar a los huéspedes con apenas unos pocos ingredientes de alta calidad perfectamente trabajados. También encontramos la atención al detalle en **Ma Langue Sourit**, en Oetrange (Luxemburgo), donde Cyril Molard no deja de sorprender a sus invitados con una impresionante paleta de sabores.

Sobre esta selección, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, comenta: "Esta selección de 2019, con sus 139 establecimientos con estrellas MICHELIN, ilustra perfectamente lo que caracteriza a las escenas gastronómicas belga y luxemburguesa. De hecho, entre los restaurantes distinguidos, encontramos establecimientos que ofrecen una cocina tradicional con las especialidades cumbre del patrimonio gastronómico de estos dos países, pero también restaurantes más contemporáneos que combinan técnicas modernas y sabores de otros lugares. A partir de una metodología precisa, nuestros inspectores han podido recopilar un año más una selección completa de la gastronomía de Bélgica y Luxemburgo".

7 nuevos restaurantes han recibido una primera estrella en esta selección de 2019.

En el restaurante **La Plage d'Amée**, en la ciudad valona de Jambes, se puede disfrutar de la creatividad inigualable de Julien Wauthier. En este establecimiento, la cocina es elaborada y de gran fineza. Benjamin Laboire, de **La Ligne Rouge**, en Plancenoit, ha optado por seducir a sus clientes con generosos sabores clásicos que ofrece en platos modernos y altamente técnicos. Las salsas en particular son extraordinarias y aportan originalidad a cada plato. Este mismo saber hacer caracteriza la cocina

de Arold Bourgeois. Su restaurante **Little Paris**, en Waterloo, es un establecimiento más casual donde los platos típicos de un bistró invitan a los clientes a degustar una experiencia de gran sabor. Gracias a una original inspiración, el chef y su equipo logran crear platos que no dejan a nadie indiferente.

En Flandes, varios jóvenes chefs con gran talento comienzan a dejar su huella en la escena gastronómica. Philippe Heylen, del restaurante **EED**, en Lovaina, sorprende con sabores clásicos presentados de una forma contemporánea. Con 23 años, ha ganado el premio al Joven Chef del Año. En **Nathan**, Amberes, Nathan Van Echelpoel reinventa la cocina clásica con audacia y con un gran sentido del equilibrio. En cuanto a Tim Meuleneire, al frente del restaurante **FRANQ**, también ubicado en Amberes, ofrece una cocina que combina tradición y modernidad. Su precisión y conocimiento de las salsas convierten cada plato en puro placer.

En Luxemburgo, el restaurante **Les Jardins d'Anaïs** también recibe 🌸. En este elegante establecimiento se puede disfrutar de la cocina de un chef experimentado que ha hecho de la delicadeza y el refinamiento los cimientos de sus platos.

Durante la presentación de la guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo 2019, **Comme Chez Soi**, en Bruselas, tuvo el honor de mostrar su excepcional trayectoria. De hecho, este establecimiento, cuya reputación es insuperable, se encuentra en la selección de estrellas MICHELIN desde hace 66 años, lo que le convierte en uno de los restaurantes más famosos de Bélgica. Desde hace cuatro generaciones, **Comme Chez Soi** ofrece los mejores productos locales a través de platos de extraordinaria calidad: el lenguado con salsa de muselina al Riesling y camarones sigue siendo un clásico atemporal que ha evolucionado con el tiempo y continúa seduciendo a los paladares más exigentes.

Finalmente, la selección de 2019 cuenta con 171 restaurantes que han recibido la distinción Bib Gourmand (🍷), incluyendo 23 nuevos establecimientos. Estos restaurantes ofrecen un menú por menos de 37 euros elaborados con productos de temporada y con la firma de talentosos chefs. Juntas, estas direcciones reflejan la diversidad y la riqueza gastronómica de Bélgica y Luxemburgo.

En esta 63ª edición, la guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo también se encuentran las direcciones de 327 hoteles (incluidos 85 Bed & Breakfast) y 891 restaurantes, que incluyen:

- ✓ 139 restaurantes con estrella
 - 1 restaurante con 🌸🌸🌸
 - 26 restaurantes con 🌸🌸 (3 nuevos)
 - 112 restaurante con 🌸 (7 nuevos)
- ✓ 171 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (23 nuevos)

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como 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 amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

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 171 países, emplea a 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

