

# INFORMACIÓN DE PRENSA

17/01/2019

## MICHELIN PRESENTA LA GUÍA MICHELIN NETHERLANDS 2019

**LA GUÍA MICHELIN NETHERLANDS 2019 INCLUYE 2 NUEVOS RESTAURANTES GALARDONADOS CON \*\*, Y SE ENRIQUECE CON NUMEROSOS JÓVENES TALENTOS.**

Michelin presenta la guía MICHELIN Netherlands 2019. De nuevo este año, la selección confirma el formidable potencial culinario de los Países Bajos. Tanto los chefs renombrados como los jóvenes talentos se han mostrado a la altura de las esperanzas depositadas en ellos. 2 nuevos restaurantes con \*\* y 12 nuevas mesas distinguidas con una primera estrella vienen a completar la edición 2019. Desde ahora, los Países Bajos cuentan con 110 restaurantes con estrella.

La guía MICHELIN Netherlands 2019 sigue registrando 3 establecimientos con \*\*\* que continúan siendo la punta de lanza de la gastronomía neerlandesa. Jonnie Boer (**De Librije**, Zwolle), Jannis Brevet (**Inter Scaldes**, Kruiningen) y Jacob-Jan Boerma (**De Leest**, Vaassen), los chefs responsables de estos enclaves excepcionales, se han mostrado como los maestros en el arte de inspirar a la nueva generación de chefs y sus cocinas únicas figuran entre las mejores del mundo.

A propósito de la selección 2019, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las guías MICHELIN, comenta: "Este año es una buena cosecha para los Países Bajos. Nuestros equipos de inspectores no sólo han quedado impresionados por el alto nivel de los chefs experimentados y ya distinguidos, sino que también han encontrado numerosos nuevos talentos para enriquecer la selección. Estos jóvenes chefs, que se inspiran a veces en el trabajo de sus colegas, están a punto de llevar la gastronomía neerlandesa a un nuevo nivel de creatividad, innovación y de sabores".

Nico Boreas confirma su posición entre los chefs neerlandeses de excepción. La pasada primavera, inauguró **Sabero** en Roermond, y ha sabido hacerse notar por su maestría técnica y por sus platos plenos de finura. Acompañado por sus equipos, propone una cocina audaz y apasionada que permite a su restaurante recibir directamente \*\* en esta selección. En **Pure C**, en Cadzand, se capta también la emoción; el enlace creativo entre productos de la mar y los cultivos de los polders, imaginado por Syrcó Bakker, es impresionante. Los platos son de inusual magnetismo, y la experiencia gustativa, deliciosamente desconcertante.

Además de estos 2 establecimientos con \*\*, 12 restaurantes reciben una primera estrella en la edición 2019. Lo que caracteriza a esta nueva lluvia de estrellas es, ante todo, la mayor pujanza de jóvenes chefs talentosos. Así, en **Derozario**, en Helmond, Jermain de Rozario reinterpreta a su estilo los sabores indonesios. Paul Kappe, a cargo de los hornos de **Monarh**, en Tilburgo, convence por su cocina moderna de intensos sabores, así como Jeroen Brouwer de **Loohoeve**, en Schoonloo, y Thomas van Santvoort en **Flicka**, en Kerkdriel.

La intensidad de sabores y la inventiva igualmente caracterizan a la cocina de Jim y Mike Cornelissen de **Rijnzicht**, en Doornenburg, mientras que en **OONIVOO**, situado en Uden, es la finura de sus propuestas lo que impresiona. Para los amantes de los platos refinados y lujosos, los restaurantes **Bougainville** en Amsterdam y **Voltaire** en Leersum son referencias ineludibles.

Entre los nuevos restaurantes galardonados con 🌟, se pueden ver también algunos nombres conocidos: Menno Post (**Olivijn**, Haarlem), Wim Severein (**The Millèn**, Róterdam), o también Richard van Oostenbrugge y Thomas Groot (**Restaurant 212**, Amsterdam). Tras haber prestado sus servicios en renombrados establecimientos, estos chefs han abierto sus propios restaurantes y ya cumplen sus promesas. Por su parte, el chef Danny Tsang, de **O&O** en Sint Willbrord, demuestra, a través de una cocina asiática creativa, que la constancia termina por dar sus frutos, pues su restaurante consigue 🌟 en esta edición 2019.

La selección también recompensa a 129 restaurantes con la distinción Bib Gourmand (🍷), 19 de ellos nuevos. Los gourmets se aseguran en estos establecimientos de poder disfrutar de un menú completo por menos de 37 euros, que usualmente hace prevalecer los productos de temporada. No obstante, en cada uno de ellos, los chefs interpretan este criterio a su manera, dando fe de la diversidad y riqueza gastronómica de los Países Bajos.

La guía MICHELIN Netherlands 2019 incluye las direcciones de 263 hoteles (entre ellos 21 Bed & Breakfast) y de 571 restaurantes:

110 restaurantes con estrella

- 3 restaurantes con 🌟🌟🌟
  - 18 restaurantes con 🌟🌟 (2 nuevos)
  - 89 restaurantes con 🌟 (12 nuevos)
- 129 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (19 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](http://www.michelin.es)).*