

LA GUÍA MICHELIN NETHERLANDS 2020

MICHELIN PRESENTA LA NUEVA SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN NETHERLANDS 2020, QUE INCLUYE OCHO NUEVOS RESTAURANTES CON ESTRELLA DIRIGIDOS POR JÓVENES TALENTOS CREATIVOS.

Los restaurantes *De Librije* (Zwolle) e *Inter Scales* (Kruiningen) conservan nuevamente este año sus 🌟🌟🌟, gracias al talento e inventiva de sus respectivos chefs, Jonnie Boer y Jannis Brevet, que hacen vivir a cada uno de sus comensales una experiencia única y vibrante, llevando el panorama culinario neerlandés a la cima de la gastronomía mundial.

El restaurante *De Groene Lantaarn*, trasladado a Staphorst y dirigido por el chef Jarno Eggen, conserva sus 🌟🌟. "Una prestación culinaria y humana que demuestra una vez más la fuerza y constancia de las que hacen gala los restaurantes de 🌟🌟 en los Países Bajos", comenta Werner Loens, Director de las Guías MICHELIN para el Benelux. "Cenar en De Groene Lantaarn se traduce en experimentar un momento fuera del tiempo, en el que se combina calidad y creatividad".

La Guía MICHELIN Netherlands 2020 incluye 8 nuevos restaurantes distinguidos con 🌟. En *MARREES*, destaca la relación calidad/precio. Abierto de nuevo hace un año, el establecimiento del chef Jan Marrees ofrece una cocina de alta calidad y buen gusto.

La excepcional relación calidad/precio es igualmente el punto fuerte del chef Hans Derks, de *Versaen* (Ravenstein), con influencias mediterráneas y orientales que dinamizan su cocina.

En el restaurante *Zout & Citroen* (Oosterhout), el chef Bram Helleman es reconocido por una cocina en la que utiliza especias de todo el mundo que aportan un sutil equilibrio a los platos.

Un maridaje perfecto entre cocina y vino constituye la filosofía del chef Herman Cooijmans y el sumiller Robin Groos, de *Eden*, en Valkenswaard.

Tom Schoonus y Edwin Kats, de *Noble Kitchen* (Cromvoirt), embarcan a sus comensales en una cocina de inspiraciones asiáticas y gran creatividad, produciendo así combinaciones innovadoras en un cálido escenario. En *Graphite by Peter Gast* (Amsterdam), el ambiente es resueltamente más misterioso e intimista, y la creatividad del chef es también única.

En Maastricht se sitúan 2 nuevos establecimientos con Estrella en esta edición 2020. En su nueva ubicación dentro del Dormio Resort, el restaurante *Rantrée* proporciona una increíble experiencia, gracias a la fineza del chef Ralph Hermans. Recibe también una primera Estrella el establecimiento *Beluga Loves You*, bajo la dirección del nuevo chef Servais Tielman, que ilustra su talento con una personal creatividad.

A propósito de esta edición 2020, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, afirma: "Esta selección está marcada por la herencia cultural de los Países Bajos. El panorama culinario neerlandés despliega desde hace años una fuerte identidad y de gran calidad, impulsada por jóvenes

chefs comprometidos y con talento, que trabajan los productos locales y de temporada con creatividad y respeto, un equilibrio perfecto entre tradición e innovación”.

Además de los restaurantes con Estrella, la Guía MICHELIN Netherlands 2020 reconoce a 17 nuevos restaurantes con la distinción Bib Gourmand (🍷), que identifica a establecimientos de calidad que ofrecen un menú por menos de 39 euros, en los que los chefs elaboran platos auténticos y únicos, dando protagonismo a los productos de temporada.

La Guía MICHELIN Netherlands 2020 incluye 699 establecimientos, con 120 hoteles y 579 restaurantes, de los cuales:

111 restaurantes con Estrella

- 2 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 17 restaurantes con 🌟🌟
- 92 restaurantes de 🌟 (8 nuevos)

133 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (17 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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 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

