

INFORMACIÓN DE PRENSA

13/1/2021

LA GUÍA MICHELIN BÉLGICA Y LUXEMBURGO 2021

MICHELIN PRESENTA LA NUEVA SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN BÉLGICA Y LUXEMBURGO, EN LA QUE DESTACA LA TERCERA ESTRELLA MICHELIN DE ZILTE. ADEMÁS, 10 RESTAURANTES PARTICULARMENTE COMPROMETIDOS CON LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE RECIBEN LA ESTRELLA VERDE MICHELIN.

A pesar de un año particularmente complicado, la escena culinaria belga mantuvo un vibrante dinamismo, como refleja la Guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo 2021. La nueva selección incluye 1 nuevo restaurante con 🌟🌟🌟, 2 nuevos con 🌟🌟 y 10 novedades con 🌟. En total, la Guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo contempla hasta 137 establecimientos con Estrella.

Además, un total de 10 restaurantes han sido galardonados con la Estrella Verde MICHELIN. La última distinción otorgada por los inspectores de la Guía MICHELIN es un reconocimiento para todos aquellos restaurantes que demuestran un especial compromiso por una gastronomía más sostenible y que, gracias a sus innovadoras iniciativas, son una figura de inspiración tanto para los amantes de la gastronomía como para los profesionales del sector.

“Durante un año particularmente duro para el sector de la hostelería y la restauración, nuestros inspectores han quedado impresionados por el compromiso, la determinación y la creatividad mostrada por la profesión. Los chefs de Bélgica y Luxemburgo nos han emocionado por su brillante búsqueda de nuevas ofertas y servicios, compartiendo recetas para cocinar en casa y haciendo un esfuerzo adicional al invertir en recursos sanitarios”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *“Esta edición 2021, además de mantenerse fiel a los estándares de años anteriores, así como a la relevancia y calidad de nuestras recomendaciones, es también un sincero homenaje a todos esos chefs que perseveraron y se superaron a sí mismos. Su actuación es una fuente de esperanza para los gourmets, quienes, estoy seguro, estarán encantados de volver a apoyar, tan pronto como puedan, estos paraísos de la gastronomía y la convivencia. Finalmente, también queremos destacar la perspectiva sostenible y responsable de este movimiento con el despliegue de la Estrella Verde MICHELIN en Bélgica y Luxemburgo”,* finaliza Gwendal Poullennec.

Zilte (Amberes) consigue su tercera Estrella MICHELIN

Con la concesión de una tercera Estrella MICHELIN al restaurante **Zilte** (Amberes), Viki Geune se une a la élite de los chefs de renombre mundial. Esta distinción sigue reconociendo el trabajo de un gran artesano y genio culinario, así como el talento de todo un equipo. Después de refinar aún más el restaurante y depurar sus platos en búsqueda de la quintaesencia, Viki Geunes es hoy un maestro en su campo.

Por su parte, el restaurante **Hof van Cleve** (Kruishoutem), dirigido por el chef Peter Goossens, sigue ostentando 🌟🌟🌟 y se mantiene en la cima del mundo culinario.

2 nuevos restaurantes con 🌟🌟

La Guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo 2021 también da la bienvenida a 2 nuevos restaurantes con 🌟🌟. El joven chef Maarten Bouckaert, del restaurante **Castor** (Beveren Leie), ha desarrollado en poco tiempo un estilo único, en el que combina la confianza en sí mismo de un experimentado artesano con el entusiasmo de la juventud. Su cocina destaca por el sabor de unos productos de altísima calidad, fusionando maestría técnica e interpretaciones originales. Ambos puntos fuertes lo son también del tándem de chefs Bart Desmidt y Philip Vandamme, que están triunfando con el nuevo concepto de **Bartholomeus** (Knokke).

10 nuevos restaurantes reciben su primera Estrella MICHELIN

Para completar la lista de galardonados de esta edición, 10 nuevos establecimientos reciben 🌟. En Valonia se premia la cocina gourmet del restaurante **Attablez-vous** (Namur) y las ingeniosas creaciones de **Lettres Gourmandes** (Montignies-Saint-Christophe). La pasión y la generosidad de la cocina de **Pré des Oréades** (Spa) también hace que merezca la pena hacer una parada especial. En Flandes, los restaurantes galardonados con 🌟 destacan por su diversidad. **The Pristine** (Amberes) combina el marisco de la provincia de Zelanda con el romanticismo de la cocina italiana. **Boo Raan** (Knokke-Heist) ofrece una magnífica paleta de sabores típicos del noreste de Tailandia. En cuanto a **Bar Bulot** (Sint-Michiels), sus platos dan la oportunidad de saborear clásicos finamente reinterpretados. **Willem Hiele** (Koksijde) rinde homenaje a la región costera y **Melchior** (Tienen) ofrece una cocina de moda basada en el producto. Los aficionados a la gastronomía también apreciarán los platos creativos de **L'Envie** (Sint-Denijs) y las recetas tradicionales sutilmente reelaboradas de **Libertine** (Erpe).

La Estrella Verde MICHELIN destaca el compromiso de 10 restaurantes con la gastronomía sostenible

La Estrella Verde MICHELIN reconoce a los establecimientos y chefs que se comprometen a diario con un futuro más sostenible. Con esta nueva distinción, la Guía MICHELIN sirve de altavoz para esos profesionales especialmente inspiradores, cuyas virtuosas iniciativas reflejan su compromiso con un enfoque más sostenible de la gastronomía.

Un total de 10 restaurantes reciben por primera vez la Estrella Verde MICHELIN. Entre ellos, René Mathieu por su cocina vegetariana en **La Distillerie** del Château de Bourglinster, en Luxemburgo; Nicolas Decloedt, que maravilla con frutas y verduras en **Humus x Hortense**, en Ixelles; Vilhjalmur Sigurdarson, en el restaurante **Souvenir**, en Gante; Seppe Nobels, de **Graanmarkt 13**, en Amberes, también se encuentran entre los premiados; al igual que **Arabelle Meirlaen** y su restaurante homónimo en Marchin; Kris de Roy por de **Hofke van Bazel**, en Bazel; Stefan Jacobs en **Hors-Champs** de Gembloux; y Sang-Hoon Degeimbre de **L'Air du Temps**, en Liernu. Todos ellos dan forma a su visión sostenible utilizando, entre otras cosas, productos cultivados en sus propias huertas. A la hora de destacar el enfoque local y la cocina sostenible, no hay que olvidarse de Ludovic Vanackere, en el **Atelier de Bossimé**, en Loyers; y Filip Claeys, del restaurante **De Jonkman**, en Sainte-Croix.

La edición 2021 de la Guía también referencia un total de 162 restaurantes Bib Gourmand (🌟🌟), de los cuales 23 son nuevos este año. Estos establecimientos destacan por su excelente relación entre calidad y precio.

La Guía MICHELIN Bélgica y Luxemburgo 2021 en cifras:

- 2 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 nuevo)
- 24 restaurantes con 🌟🌟 (2 nuevos)

- 111 restaurantes con 🍷 (10 nuevos)
- 162 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (23 nuevos)
- 10 restaurantes Estrella Verde MICHELIN 🍀

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

