

## GUIA MICHELIN BÉLGICA E LUXEMBURGO 2021

A MICHELIN APRESENTA A NOVA SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN BÉLGICA E LUXEMBURGO, EM QUE SE DESTACA A TERCEIRA ESTRELA MICHELIN DO ZILTE. ADICIONALMENTE, 10 RESTAURANTES PARTICULARMENTE COMPROMETIDOS COM A GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL RECEBEM A ESTRELA VERDE MICHELIN.

Apesar de um ano particularmente complicado, o panorama culinário belga manteve um vibrante dinamismo, como espelhado no Guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo 2021. A nova seleção inclui 1 novo restaurante com 🌟🌟🌟, 2 novos com 🌟🌟 e 10 novidades com 🌟. No total, o Guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo contempla 137 estabelecimentos com Estrela.

Adicionalmente, um total de 10 restaurantes foram galardoados com a Estrela Verde MICHELIN. A mais recente distinção atribuída pelos inspetores do Guia MICHELIN é um reconhecimento para todos os restaurantes que demonstram um especial compromisso com uma gastronomia mais sustentável, e que, graças às suas inovadoras iniciativas, são uma figura inspiradora tanto para os amantes da gastronomia como para os profissionais do sector.

*“Durante um ano particularmente duro para o sector da hotelaria e da restauração, os nossos inspetores ficaram impressionados com o compromisso, a determinação e a criatividade mostrada pelos profissionais da área. Os chefs da Bélgica e do Luxemburgo emocionaram-nos com a sua brilhante busca por novas ofertas e serviços, partilhando receitas para cozinhar em casa e fazendo um esforço adicional ao investir em recursos sanitários”, refere Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Esta edição de 2021, além de manter-se fiel aos padrões de anos anteriores, assim como à relevância e qualidade das nossas recomendações, é, também, uma sincera homenagem a todos esses chefs, que preservaram e se superaram a si mesmos. A sua atuação é uma fonte de esperança para os gourmets, que, estou seguro, estarão encantados por voltar a apoiar, tão depressa quanto possam, estes paraísos da gastronomia e do convívio. Finalmente, também queremos destacar a perspetiva sustentável e responsável deste movimento, com o lançamento da Estrela Verde MICHELIN na Bélgica e no Luxemburgo”, remata Gwendal Poullennec.*

### Zilte (Amberes) obtém a sua terceira Estrela MICHELIN

Com a atribuição de uma terceira Estrela MICHELIN ao restaurante **Zilte** (Amberes), Viki Geune une-se à elite dos chefs de renome mundial. Esta distinção continua a reconhecer o trabalho de um grande artesão e génio culinário, assim como o talento de toda uma equipa. Depois de refinar ainda mais o restaurante, e de depurar os seus pratos em busca da quintessência, Viki Geunes é, hoje, um mestre na sua área.

Por seu turno, o restaurante **Hof van Cleve** (Kruishoutem), dirigido pelo chef Peter Goossens, continua a ostentar 🌟🌟🌟 e mantém-se no topo do mundo culinário.

## 2 novos restaurantes com 🌟🌟

O Guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo 2021 também dá as boas vindas a 2 novos restaurantes com 🌟🌟. O jovem chef Maarten Bouckaert, do restaurante **Castor** (Beveren Leie), desenvolveu em pouco tempo um estilo único, em que combina a confiança em si próprio de um experimentado artesão com o entusiasmo da juventude. A sua cozinha destaca-se pelo sabor dos produtos de altíssima qualidade, fundindo mestria técnica e interpretações originais. Estes pontos fortes são também exibidos pelo duo de chefs Bart Desmidt e Philip Vandamme, que estão a triunfar com o novo conceito do **Bartholomeus** (Knokke).

## 10 novos restaurantes recebem a sua primeira Estrela MICHELIN

Para completar a lista de galardoados desta edição, 10 novos estabelecimentos recebem 🌟. Na Valónia são premiadas a cozinha gourmet do restaurante **Attablez-vous** (Namur) e as engenhosas criações do **Lettres Gourmandes** (Montignies-Saint-Christophe). A paixão e a generosidade da cozinha do **Pré des Oréades** (Spa) também faz com que mereça a pena fazer uma paragem especial. Na Flandres, os restaurantes galardoados com 🌟 destacam-se pela sua diversidade. O **Le Pristine** (Antuérpia) combina o marisco da província da Zelândia com o romantismo da cozinha italiana. O **Boo Raan** (Knokke-Heist) oferece uma magnífica paleta de sabores típicos do nordeste da Tailândia. Quanto ao **Bar Bulot** (Sint-Michiels), os seus pratos oferecem a oportunidade de saborear clássicos finamente reinterpretados. O **Willem Hiele** (Koksijde) presta homenagem à região costeira, e o **Melchior** (Tienen) oferece uma cozinha de moda baseada no produto. Os adeptos da gastronomia também apreciarão os pratos criativos do **L'Envie** (Sint-Denijs) e as receitas tradicionais subtilmente reelaboradas do **Libertine** (Erpe).

## Estrela Verde MICHELIN destaca o compromisso de 10 restaurantes com a gastronomia sustentável

A Estrela Verde MICHELIN reconhece os estabelecimentos e os chefs que se comprometem, diariamente, com um futuro mais sustentável. Com esta nova distinção, o Guia MICHELIN serve de altifalante a esses profissionais especialmente inspiradores, cujas virtuosas iniciativas refletem o seu compromisso com um foco mais sustentável da gastronomia.

Um total de 10 restaurantes recebem, pela primeira vez, a Estrela Verde MICHELIN. Entre eles, René Mathieu, pela sua cozinha vegetariana no **La Distillerie** do Château de Bourglinster, no Luxemburgo; Nicolas Declodt, que encanta com frutas e verduras no **Humus x Hortense**, em Ixelles; Vilhjalmur Sigurdarson, no restaurante **Souvenir**, em Gante, e Seppe Nobels, do **Graanmarkt 13**, em Amberes, também se encontram entre os premiados; tal como **Arabelle Meirlaen** e o seu restaurante homónimo, em Marchin; Kris de Roy do **Hofke van Bazel**, em Basel; Stefan Jacobs no **Hors-Champs**, de Gembloux; e Sang-Hoon Degeimbre do **L'Air du Temps**, em Liernu. Todos eles dão forma à sua visão sustentável, utilizando, entre outros, produtos cultivados nas suas próprias hortas. Quando se trata de destacar o enfoque local e a cozinha sustentável, não é possível esquecer Ludovic Vanackere, do **Atelier de Bossimé**, em Loyers; e Filip Claeys, do restaurante **De Jonkman**, em Sainte-Croix.

A edição de 2021 do Guia também referencia um total de 162 restaurantes Bib Gourmand (🌟), dos quais 23 são novos este ano. Estes estabelecimentos destacam-se pela sua excelente relação entre qualidade e preço.

O Guia MICHELIN Bélgica e Luxemburgo 2021 em números:

- 2 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 novo)
- 24 restaurantes com 🌟🌟 (2 novos)

- 111 restaurantes com 🌟 (10 novos)
- 162 restaurantes Bib Gourmand (🌟) (23 novos)
- 10 restaurantes Estrela Verde MICHELIN

### Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descubra o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

### Sobre a MICHELIN

A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).