



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 6 de abril, 2021

La Guía MICHELIN Netherlands 2021 distingue a dos nuevos restaurantes con una segunda Estrella MICHELIN

Las primeras Estrellas Verdes MICHELIN en los Países Bajos se adjudican a 8 restaurantes particularmente centrados en una gastronomía sostenible.

Michelin presenta la selección 2021 de la Guía MICHELIN Netherlands. Este año, 2 nuevos restaurantes han sido distinguidos con 🌿🌿 y 8 nuevos establecimientos reciben 🌿. En total, la edición neerlandesa de la Guía referencia 113 restaurantes con Estrella, cuyas distinciones confirman la perseverancia y determinación que muestran cada día los chefs y sus equipos.

“En el período extremadamente difícil que atraviesa el sector de la restauración, nos ha parecido especialmente importante publicar la selección de la Guía MICHELIN Netherlands para estimular a la profesión, subrayar su excepcional compromiso y destacar su talento. El año pasado, nuestros equipos de inspectores, además de las excelentes experiencias gastronómicas vividas, han constatado con entusiasmo que los chefs y sus equipos continúan haciendo todo lo posible para dar vida a su arte e inspirar a sus clientes. Esta dinámica, destacable en todos los sentidos, demuestra que los restaurantes holandeses no han perdido nada de su creatividad e implicación, especialmente en lo referente a la gastronomía sostenible”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

En la cima de la gastronomía neerlandesa, 2 restaurantes siguen coronados con 🌿🌿🌿: **De Librije** en Zwolle, e **Inter Scaldes** en Kruiningen. La maestría culinaria de Jonnie Boer y de Jannis Brevet es, sencillamente, excepcional, mientras que la profesionalidad y sentido de la hospitalidad de sus respectivas esposas, Thérèse y Claudia, encargadas de la sala, transforman estos encuentros culinarios en experiencias únicas.

2 nuevos restaurantes reciben 🌿🌿

Los Países Bajos cuentan con 2 nuevos establecimientos distinguidos con 🌿🌿. Bien conocidos por los gourmets, Thomas Groot y Richard Van Oostenbrugge están al frente del **Restaurant 212** en Amsterdam. Combinando inventiva y habilidades clásicas, estos dos populares chefs ofrecen platos tan creativos como cautivadores. En Reijmerstok, el restaurante **Brut172** permite igualmente degustar una cocina de alta calidad que el chef Hans van Wolde no cesa de reinventar. Con una personalidad culinaria única, nos invita a un viaje en la campiña de Limburgo que sorprenderá nuestro sentido del gusto.

8 restaurantes premiados con 🌿

Este año, la Guía MICHELIN atribuye también 🌿 a 8 nuevos restaurantes. En **Wils**, en Amsterdam, Joris Bijdendijk ofrece excelentes platos que muestran su perfecto dominio de la cocina con fuego de leña. En **Daalder**, también en Amsterdam, Denis Huwaë asocia creatividad e influencias orientales a través de recetas de gran delicadeza. En **De Nieuwe Winkel**, en Nimega, Emile van der Staak recurre a lo mejor del mundo vegetal para firmar preparaciones tan deliciosas como audaces. En Bergambacht, **Pieters Restaurant** seduce a los amantes de la cocina clásica; y **Zeezout**, en Rotterdam, ofrece una cocina marinera de muy alto nivel. El ambiente distendido y



la cocina moderna de **Tilia**, en Etten-Leur, son la garantía de pasar un excelente momento gastronómico. Por último, la cocina de Thijs **Meliefste**, en Wolphaartsdijk, impresionará a los gourmets por su modernidad, mientras que la de Ollie Schuiling, en el restaurante **Kasteel Heemstede**, en Houten, celebra los sabores clásicos con autenticidad y originalidad.

Ocho Estrellas Verdes MICHELIN para un enfoque sostenible de la gastronomía

Introducida por primera vez en los Países Bajos, la Estrella Verde MICHELIN premia a los restaurantes particularmente comprometidos con la gastronomía sostenible. Con esta nueva distinción, la Guía MICHELIN pone en valor a los chefs que, a través de prácticas virtuosas, muestran su voluntad de evolucionar hacia un futuro más responsable.

Así, 8 restaurantes reciben por primera vez una Estrella Verde MICHELIN. Jonnie Boer, del restaurante **De Librije**, en Zwolle, es un embajador de su región e inspira a numerosos chefs a redescubrir los productos locales. En **Bolenius** y **De Kas**, ambos situados en Amsterdam, las hortalizas son el núcleo de la cocina sostenible de los chefs Luc Kuster y Jos Timmer; un enfoque similar defiende Jean Thoma en el restaurante **Aan Sjuuteeëndj**, en Schinnen. La proximidad de los proveedores es un factor fundamental para Jelle Wagenaar, en el restaurante **Het Seminar**, en Zenderen; así como para Vjorn Massop, de **Lokaal**, en Doetinchem. Los productos del bosque “Kettelbroek” han encontrado un embajador de renombre en Emile van der Staak (De **Nieuwe Winkel**, en Nimega). También cabe mencionar a Edwin Soumang y su restaurante **One** en Roermond, cuya visión sostenible se materializa no sólo en los platos, sino también en la experiencia gastronómica que ofrece su establecimiento.

La diversidad del sector de la restauración y los jóvenes talentos reciben los premios especiales MICHELIN

Como cada año, Michelin reconoce también a varios profesionales del sector gastronómico y pone en valor la diversidad de la industria de la restauración, que también se ha visto muy afectada por la crisis sanitaria. Alex Haupt, chef del restaurante **101 Gowrie**, recibe el **MICHELIN Young Chef Award 2021**. La creatividad y personalidad que este joven talento de 29 años muestra ya en sus platos, así como su capacidad de combinar los productos neerlandeses con sabores foráneos, han impresionado a nuestros inspectores. Por su parte, Cindy Borger, responsable del restaurante **De Groene Lantaarn** (🌿🌿), en Staphorst, recibe el galardón **MICHELIN Guide Service Award**. Carismática y atenta, y siempre dispuesta a compartir con los comensales sus grandes conocimientos, esta experimentada profesional transforma en una experiencia inolvidable cada momento pasado en el restaurante. Nuestros equipos han decidido otorgar el premio **MICHELIN Sommelier Award 2021**, patrocinado por Metro, a Edgaras Razminas, del restaurante **De Lindehof** (🌿🌿). Un profesional que, por su dinamismo, su sentido de la puesta en escena y su gran destreza, hace que el maridaje de platos y vinos desempeñe un papel decisivo en la experiencia gastronómica.

La edición 2021 también incluye 118 restaurantes con la distinción Bib Gourmand (🍷), 13 de ellos nuevos. Estos establecimientos, que destacan por una excelente relación calidad-precio, ofrecen un menú con un plato de entrada, un plato principal y postre por un máximo de 39 euros para el deleite de cualquier gourmet.

La selección 2021 de la Guía MICHELIN Netherlands incluye:

113 restaurantes con Estrella

- 2 restaurantes con 🌿🌿🌿
- 18 restaurantes con 🌿🌿 (2 nuevos)
- 93 restaurantes con 🌿 (8 nuevos)
- 8 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN 🌿



- 118 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (13 nuevos)

La Guía MICHELIN Netherlands 2021 está disponible exclusivamente en el sitio web guide.michelin.com/nl, así como en la app gratuita de la Guía MICHELIN, en formato iOS:



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 más de 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com

www.michelin.es

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)



Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA