

Paris, le 4 mai 2026

Cuines 33 et The Jane reçoivent deux Étoiles dans le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2026

- Avec leurs deux Étoiles MICHELIN, Edwin Menue et Nick Bril inscrivent leurs noms au sommet de la gastronomie belge.
- 10 restaurants sont ajoutés à la sélection avec une Étoile MICHELIN.
 - 4 prix spéciaux MICHELIN ont été décernés.

Aujourd'hui, les regards étaient tournés vers Anvers et plus précisément à la Nouvelle Bourse où a été dévoilé le nouveau millésime du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg. Un événement prestigieux, empreint une fois de plus d'émotion. Deux restaurants se voient décerner deux Étoiles MICHELIN dans l'édition 2026 du Guide tandis que dix établissements rejoignent la sélection en obtenant leur première Étoile.

Le nouveau millésime du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2026 comporte 764 restaurants, dont 139 avec au moins une Étoile.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN déclare : *"La sélection 2026 témoigne une nouvelle fois du dynamisme gastronomique de la Belgique et du Luxembourg. Nos Inspectrices et Inspecteurs y ont distingué des restaurants où la technique se met avant tout au service du goût et de l'expérience du convive. Entre maisons établies et jeunes adresses ambitieuses, cette scène culinaire continue d'évoluer, portée par des chefs profondément engagés"*

Les deux restaurants de la sélection conservent leurs trois Étoiles MICHELIN

Viki Geunes de **Zilte** à Anvers et Tim Boury de **Boury** à Roulers sont et demeurent les figures emblématiques de la gastronomie belge. La signature d'une extrême finesse de ces deux artisans est une nouvelle fois couronnée de trois Étoiles MICHELIN. Leur capacité à sublimer leurs produits force le respect. Ces chefs créent et inspirent, en faisant preuve d'une réelle humilité. Ce sont des restaurants où se forment des souvenirs inoubliables et qui valent à eux seuls le détour.

La Belgique compte deux nouveaux restaurants doublement étoilés

Pour nos inspecteurs Edwin Menué a franchi une nouvelle étape en tant que chef. Avec sa compagne Fleur, il a opéré un changement de cap chez **Cuines 33** à Knokke. L'expérience client est accrue, pour un véritable parcours au sein du restaurant. Mais ce qui a le plus frappé les Inspecteurs réside dans l'évolution de l'assiette. La cuisine du chef Menué, plus sereine, est un subtil mélange de finesse asiatique, d'épices et d'une passion pour les produits de la mer. L'exubérance qui le caractérise se reflète encore plus intensément dans la profondeur des saveurs. Cette cuisine va plus que jamais à l'essentiel.

Nick Bril a lui aussi pris un nouveau tournant avec **The Jane**. Installé dans un ancien entrepôt reconverti sur l'Eilandje à Anvers, il a imaginé un cadre élégant, où le design et la musique occupent une place centrale. Son style, toujours empreint d'une grande créativité cosmopolite, se fait désormais dans une atmosphère plus apaisée. Plus que jamais, chez The Jane, l'attention se porte sur l'assiette. Son talent est raffiné, profond et transforme chaque création en un récit captivant.

Le Guide MICHELIN Belgique & Luxembourg 2026 compte au total 22 restaurants récompensés de deux Etoiles MICHELIN.

Dix nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN

À **La Table-Lasne by Alain Bianchin**, le chef du même nom démontre chaque jour sa capacité à fusionner cuisine classique et saveurs du monde avec une technique raffinée.

Moscou by Danny Horseele, à Gentbrugge, est le nouveau terrain de jeu de ce chef chevronné, qui prouve qu'il reste brillamment à l'affût des dernières tendances.

Stéphane Buyens, quant à lui, propose des plats signatures comme le turbot en croûte chez **Subtiel**, à La Panne, offrant ainsi aux gourmets une raison supplémentaire de se rendre sur la côte. Thomas Locus, de son côté, les emmène à Sint-Martens-Bodegem à la découverte d'**Agnes**, où l'art de la gastronomie classique est sublimé par une subtile réinterprétation.

À Heverlee, **EST** s'impose comme une adresse incontournable. Abel Demeestere et Laurence De Smet font revivre l'ancien restaurant Arenberg, en y insufflant un profond respect pour la tradition qui a forgé sa renommée, tout en faisant preuve d'une créativité débridée.

Chez **Vintage** à Kontich, l'amour des produits d'exception prime, que ce soit dans le verre ou dans l'assiette. La cuisine du chef Cyril Moulin, à la fois ludique et raffinée, voire audacieuse, privilégie toujours l'harmonie des saveurs.

Il faut aller à Wommelgem pour découvrir la cuisine si particulière de Anthony Stoop, chef du restaurant **Komaf**, avec ses préparations à la minute, ses sauces onctueuses et ses inspirations surprenantes. À Borgerhout, Nebo Schamp et Brend Geudens de **Bloesem** invitent leurs convives à un voyage culinaire captivant. Une expérience ludique, créative et originale.

Pour un hommage personnel au produit, direction **Atelier Noun** à Leefdaal, chez Bert Castermans, où une grande maîtrise technique se cache derrière une apparente simplicité.

Pour la dixième nouvelle Étoile MICHELIN, direction le Luxembourg. Installé dans le magnifique Hôtel Villa Pétrusse, **Le Lys** est l'écrin dans lequel le chef Kim de Dood marie avec brio la cuisine luxembourgeoise à la richesse des saveurs asiatiques, avec une subtilité peu commune.

Au total, le Guide MICHELIN Belgique & Luxembourg 2026 référence 115 restaurants une Étoile.

Trois nouveaux restaurants incarnent la gastronomie de demain

Ces trois établissements contribuent à dessiner les contours d'une nouvelle approche de la gastronomie. À travers leurs choix, sélection de produits, respect des micro-saisons, relations avec les producteurs, ces restaurants laissent entrevoir une autre manière de cuisiner et de penser la restauration. Ensemble, ils incarnent une gastronomie en pleine évolution : authentique et porteuse de modèles alternatifs pour le secteur.

À Anvers: **Instroom by Seppe Nobels**

À Rosières : **Màloma**

À Saint-Nicolas : **Nova**

4 prix spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels qui s'illustrent dans leur domaine

Cette année, quatre prix ont été décernés à des professionnels de talent. Plusieurs catégories seront représentées : le prix de la Sommellerie, du Service, du Jeune Chef et enfin de la Meilleure Ouverture de l'Année.

Abel Demeestere, du restaurant étoilé EST à Heverlee, a reçu **le prix MICHELIN du Jeune Chef**. Avec sa partenaire, il a repris le restaurant familial Arenberg et a su insuffler un vent de fraîcheur au style classique de la maison, en y ajoutant une touche de vivacité et d'exotisme.

Le prix MICHELIN de la Sommellerie est décerné **Nicolas Campus**, des Gribaumonts à Mons. Sa carte des vins, conçue comme une ode aux terroirs

français, n'a pour lui aucun secret. Intarissable, il sait toujours orienter ses hôtes vers la bouteille qui fera vibrer l'instant. Aux Gribaumonts, le vin n'est pas un simple accompagnement : il est une philosophie, une âme qui irrigue la cuisine jusqu'à sa plus profonde expression.

Le Prix MICHELIN du Service revient cette année au restaurant Zilte, à Anvers. Derrière cette distinction, deux femmes : **Viviane Plaquet** et sa fille **Gitte Geunes**, dont l'art consiste à marier l'excellence gastronomique de Zilte à une atmosphère d'une rare chaleur humaine. Leur service, d'une attention infaillible, mêle élégance et sérénité dans un même souffle.

La Villa Lorraine à Bruxelles remporte **le prix MICHELIN de la Meilleure Ouverture de l'Année**. Cet établissement s'est réinventé à plusieurs reprises depuis sa création et continue encore aujourd'hui sa transformation. Cette maison cultive une élégance légèrement plus décontractée, portée par une cuisine qui sublime autant les grands classiques que les créations originales.

7 nouveaux restaurants sont récompensés par un Bib Gourmand

Un rapport qualité-prix exceptionnel, quel que soit le style culinaire ou le concept : voilà ce que représente le Bib Gourmand et pourquoi il est le compagnon de voyage idéal des gourmets. Cette année, 7 restaurants rejoignent la sélection.

Les trois nouveaux venus à Bruxelles puisent leurs racines dans la cuisine asiatique, à l'image d'**Alley Mian**, où la cuisine de Lanzhou est à l'honneur avec ses bouillons savoureux et ses nouilles maison. En Flandre, deux nouveaux restaurants, dont **Den Bourgondiër** à Wilrijk, proposent une cuisine classique empreinte de savoir-faire. En Wallonie, deux autres établissements font leur entrée, parmi lesquels **Basta !** et ses spécialités italiennes souvent agrémentées d'une touche sicilienne.

La liste complète des restaurants Bib Gourmand, incluant tous les nouveaux venus, est disponible sur notre site web guide.michelin.com.

Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2026 – en chiffres :

764 restaurants dont :

2 restaurants trois MICHELIN Étoiles ;

22 restaurants deux MICHELIN Étoiles (2 nouveaux) ;

115 restaurants une MICHELIN Étoile (10 nouveaux) ;

113 restaurants Bib Gourmand (7 nouveaux).



GUIDE MICHELIN

La sélection 2026 du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg est publiée en exclusivité sur le site guide.michelin.com et sur l'application gratuite Guide MICHELIN:



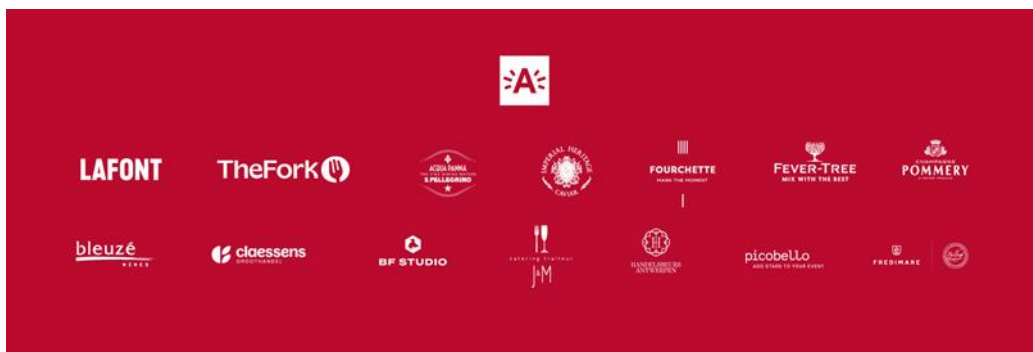
Découvrez tous les nouveaux restaurants en Belgique et au Luxembourg sur :

Belgique, francophone : <https://guide.michelin.com/be/fr/articles>

Belgique, néerlandophone : <https://guide.michelin.com/be/nl/articles>

Luxembourg : <https://guide.michelin.com/lu/fr/articles>

Thanks to our partners



À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).



GUIDE MICHELIN

Suivez toutes nos actualités sur

X@Michelin

