



GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - 30 mai 2022

Trois nouveaux restaurants reçoivent Deux Étoiles dans le Guide MICHELIN Pays-Bas 2022

- **Trois nouveaux restaurants sont distingués de Deux Étoiles MICHELIN**
- **10 nouveaux restaurants décrochent une première Étoile MICHELIN**
- **3 nouveaux restaurants reçoivent une Étoile Verte MICHELIN pour leurs engagements en faveur d'une gastronomie plus durable**

Michelin a présenté aujourd'hui la sélection 2022 du Guide MICHELIN Pays-Bas au théâtre DeLaMar à Amsterdam. Cette nouvelle sélection comprend 520 restaurants, dont 117 Étoiles MICHELIN, 112 Bib Gourmand et 11 Étoiles Vertes MICHELIN. L'édition 2022 démontre une nouvelle fois le talent et le haut niveau de la scène gastronomique des Pays-Bas. La persévérance et l'engagement des restaurateurs, malgré le contexte difficile dans lequel ils ont dû exercer leur métier ces deux dernières années, sont un bel exemple de résilience et de réussite de la gastronomie néerlandaise.

Gwendal Poullennec, Directeur International du Guide MICHELIN commente : « La sélection 2022 du Guide MICHELIN Pays-Bas illustre le raffinement et la créativité qui caractérisent la scène gastronomique néerlandaise. Destination gourmande en constante évolution, les Pays-Bas se démarquent également par l'attention croissante dont témoignent les restaurateurs hollandais aux enjeux du développement durable. »

De Librije et Inter Scaldes confirment leurs Trois Étoiles MICHELIN

De Librije, dirigé par le chef Jonnie Boer et **Inter Scaldes**, adresse du chef Jannis Brevet, demeurent, avec Trois Étoiles MICHELIN, les références ultimes de la gastronomie aux Pays-Bas. Ces restaurants expérimentés proposent tous deux des expériences culinaires émouvantes qui ne manquent jamais d'impressionner leurs clients. La maîtrise technique de ces deux chefs n'a d'égal que leur talent à

imaginer des associations de saveurs toujours percutantes et des assiettes créatives.

Trois nouveaux restaurants sont distingués de Deux Étoiles MICHELIN

Le Guide MICHELIN Pays-Bas 2022 compte trois nouveaux restaurants Deux Étoiles, qui portent à 21 le nombre de tables qui « valent le détour ».

Le restaurant **De Nieuwe Winkel** (à Nijmegen), distingué d'une première Étoile et d'une Étoile Verte MICHELIN l'an dernier, est un restaurant qui défend de fortes convictions culinaires. Le chef Emile van der Staak est un visionnaire qui, avec ses créations captivantes et sa technique raffinée, donne vie aux micro-saisons et célèbre une gastronomie botanique particulièrement touchante. À Amsterdam, le restaurant **Flore**, du chef Bas van Kranen, s'inscrit dans une approche similaire, avec des assiettes originales qui mettent l'accent sur les légumes et les produits locaux. La recherche de solutions durables nourrit la créativité du chef et de ses équipes, qui définissent un style de cuisine très pur, en constante progression. Témoin de la dynamique et de l'excellence culinaire de cet établissement, Flore décroche directement Deux Étoiles MICHELIN.

Enfin, le restaurant **Julemont** à Wittem, reproduit cette performance puisque nos inspecteurs ont également décidé de lui attribuer immédiatement Deux Étoiles MICHELIN. Ce charmant restaurant, situé dans le Château Wittem, invite ses clients à plonger dans un univers luxueux, élégant et moderne. En cuisine, le chef Guido Breaken sublime des produits d'une qualité extraordinaire. Il imagine une cuisine au style unique, teintée d'exubérance, qui se décline dans des assiettes très maîtrisées, vivantes et expressives.

10 nouveaux restaurants décrochent une première Étoile MICHELIN

Amsterdam compte le plus de restaurants récompensés cette année d'une première Étoile MICHELIN. Des restaurants comme **De Juwelier** et **Zoldering** proposent une offre réjouissante et d'une grande variété. Dans ces restaurants décontractés, tout est permis, rien n'est exigé, tradition et modernité s'appriivoisent avec panache. On retrouve la même ambiance chez **Lars Amsterdam**, où l'art culinaire du chef Lars Scharp invite les convives à profiter d'une expérience moderne et précise. Chez **De Kas**, les légumes croquants sont mis en valeur grâce à des équilibres de saveurs très maîtrisés qui oscillent entre végétal, sucré et acide. Les préparations légumières de ce restaurant, également distingué d'une Étoile Verte MICHELIN, témoignent de la créativité du chef et de sa volonté de célébrer la richesse de la nature.

Chez **Vigor**, à Vught, et chez **Alma** à Oisterwijk, finesse gastronomique et twists contemporains vont de pair avec de très beaux accords mets-vins. Chez **'t Ganzenest**, à Rijswijk, le chef Erik Tas, propose des assiettes qui mettent à l'honneur, avec habileté et élégance, les meilleurs produits. Les amateurs de cuisine créative se régaleront chez **Noor** à Hoogkerk et à **l'Atelier** à Gulpen. Ces deux adresses proposent, des cartes essentielles, sans fioritures, aux saveurs explosives. **Cas Pikaar**, à Hilvarenbeek, aime aussi sortir des sentiers battus, et le fait avec beaucoup de maîtrise. Sa finesse technique et le l'engagement avec lequel il s'approprie les classiques sont des plus remarquables.

3 nouveaux restaurants reçoivent une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie durable

L'Étoile Verte MICHELIN a fait son entrée dans le Guide MICHELIN Pays-Bas l'année dernière, récompensant huit restaurants pour leur engagement exceptionnel et leurs initiatives en faveur d'une gastronomie plus durable. Dans la sélection 2022, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN distinguent trois nouveaux établissements. Au restaurant **Flore**, à Amsterdam, le chef Bas van Kranen met un point d'honneur à ne s'approvisionner qu'en produits de la mer ou du terroir néerlandais. Ainsi, les pigeons d'Anjou ont laissé la place aux cailles hollandaises et le chef ne consomme plus de produits laitiers. Les fournisseurs locaux sont devenus de véritables partenaires avec lesquels le restaurant fonctionne main dans la main. Une approche similaire que l'on retrouve également au restaurant **Héron** à Utrecht. Ici, l'expérience de table s'inscrit dans une démarche pédagogique où les clients découvrent le soin apporté par le chef et ses équipes à utiliser les produits en entier, à cuisiner des fruits et légumes locaux et à se laisser guider par le rythme de la nature. Enfin, la philosophie 80% végétal - 20% animal de Niven Kunz, que l'on retrouve maintenant chez **Triptyque**, à Wateringen, est une vraie source d'inspiration. Le chef déploie au quotidien une vision qui s'enrichit constamment et met en valeur les richesses du Westland dans le plus grand respect de son environnement.

Les Prix Spéciaux MICHELIN

Soucieux de récompenser les professionnels qui contribuent à faire vivre des expériences gastronomiques inoubliables et à promouvoir les jeunes talents, le Guide MICHELIN s'engage avec ses Prix Spéciaux.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est attribué au chef **Yoran Jacobi** du restaurant **De Juwelier** à Amsterdam. L'application et la générosité avec lesquelles il apprête des produits méconnus témoignent d'un grand talent. L'intensité et l'exubérance de sa gastronomie décontractée ont impressionné nos inspecteurs.

Le Prix du Sommelier, parrainé par Makro, revient à **Malou Hagenaars**, du restaurant **Alma** à Oisterwijk. Cette professionnelle a une préférence pour les vins allemands et n'hésite pas à faire découvrir de nouvelles étiquettes à ses convives. Elle sait toujours trouver la bonne fraîcheur, la plénitude et l'intensité pour accompagner avec élégance la finesse des plats du chef Van Laarhoven.

16 nouveaux établissements sont distingués d'un Bib Gourmand

L'édition 2022 récompense également 112 restaurants Bib Gourmand, dont 16 nouvelles adresses. Les établissements distingués d'un Bib Gourmand garantissent un excellent rapport qualité-prix.

Cette année, les gourmets peuvent profiter d'un tourbillon de saveurs indonésiennes chez **Blauw** à Utrecht. Pour des saveurs françaises et quelques touches italiennes, le **Bistro Aragosta** à Leeuwarden est un incontournable. **Oriole** quant à lui, est un joyau caché d'Amsterdam, tandis que

la cuisine de marché moderne de **Basaal** et le piquant **Tabkeaw** à Maastricht sont à découvrir.

La liste complète des restaurants Bib Gourmand est à retrouver sur le site internet du Guide MICHELIN guide.michelin.com et sur son application mobile.

Le Guide MICHELIN Pays-Bas 2022 en un coup d'œil.

- 520 restaurants dont :
 - 2 restaurants Trois Étoiles MICHELIN ;
 - 21 restaurants Deux Étoiles MICHELIN (3 nouveaux) ;
 - 94 restaurants Une Étoile MICHELIN (10 nouveaux) ;
 - 11 restaurants Une Étoile Verte MICHELIN (3 nouveaux) ;
 - 112 restaurants Bib Gourmand (16 nouveaux).

La sélection 2022 du Guide MICHELIN Pays-Bas est publiée exclusivement sur le site guide.michelin.com et sur la nouvelle application gratuite du Guide MICHELIN disponible sur iOS :



**Découvrez tous les nouveaux restaurants aux Pays-Bas
sur : <https://guide.michelin.com/nl/nl/articles>**

A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com).