

## **20<sup>e</sup> édition du guide pour Gault&Millau Belgique qui couronne le Chef de l'année 2023 et d'autres lauréats**

*Bruxelles, le 7 novembre 2022. Gault&Millau a présenté la vingtième édition du Guide belge devant un public de plus de mille cinq cents restaurateurs, journalistes et partenaires. Une année durant, les inspecteurs anonymes du guide ont parcouru les plus belles adresses de notre pays afin de compiler un guide contenant plus de 1380 adresses, pas moins de 125 nouvelles adresses et 168 hausses.*

---

### **Le Chef de l'année, les Jeunes chefs de l'année et les Nouveautés remarquables**

Cette année, le titre de **Chef de l'année 2023** revient à Nick Bril du restaurant The Jane à Anvers. *"Entertainer passionné, Nick Bril aime emmener ses invités dans un monde d'expérience à part. En tant que chef, il a depuis longtemps démontré son don pour l'innovation. Ce faisant, il parvient à atteindre des niveaux exceptionnels à chaque fois. Nick Bril est donc notre chef de l'année 2023, une année durant laquelle, avec The Jane et sa note de 18,5, il renforce sa position parmi les meilleurs chefs du pays",* explique la rédaction. *"Il s'agit d'une expérience gastronomique de très haut niveau figurant sans conteste parmi les promenades culinaires les meilleures au monde",* ajoute le CEO, Marc Declerck.

Cette année, les titres de **Jeunes chefs de l'année** reviennent à Alexandre Ciriello (L'horizon - Chaumont-Gistoux) pour la Wallonie, Davy Devlieghere (Restaurant Julien - Lievegem) pour la Flandre et Alexandru Sapco (La Bonne Chère - Bruxelles) pour la région de Bruxelles.

Epinglons également **quatre nouveautés remarquables ex aequo en Flandre cette année**: Willem Hiele à Ostende, Misera à Anvers, Atelier Gist à Geraardsbergen et Modest à Oudsbergen. Tous les quatre ont obtenu une note de 15/20. Pour la Wallonie, la nouveauté remarquable est La Grappe d'Or à Arlon avec un score de 15,5/20, et à Bruxelles, c'est Ivresse avec 14/20.

Le sommet de la gastronomie belge s'élargit de plus en plus, en témoignant pas moins de trois restaurants avec une nouvelle note de 18,5/20 et quatre toques: Boury à Roulers, The Jane et Zilte, tous deux à Anvers. Dans le peloton de tête, on retrouve également le restaurant Ralf Berendsen (Lanaken) avec 18/20, Cuchara (Lommel) et L'Eau vive (Arbre) avec 17,5/20, Altermezzo (Tongres), Castor (Beveren-Leie), De Kristalijn (Genk), Sir Kwinten (Lennik), Toma (Liège) et La Villa Lorraine d'Yves Mattagne (Bruxelles) avec 17/20, et Le Cor de Chasse (Wéris) avec 16,5/20.

### **Les lauréats annuels par thème**

En outre, comme chaque année, les lauréats thématiques suivants seront décernés:

- Hôte de l'année: Serge Sierens (Hof Van Cleve, Kruisem)
- Italien de l'année: Felicità (Waterloo)
- Asiatique de l'année: Old Boy (Bruxelles - Ixelles)
- La plus belle terrasse: Hoeve de Bies (Fouron-Saint-Martin)
- Le plus beau restaurant design: La Grappe d'Or (Arlon)
- Sommelier de l'année: Maxime Sanzot (Racines - Floreffe)

- Dessert de l'année: Bozar Restaurant (Bruxelles)
- Brasserie de l'année: Fortuin (Kontich)
- Gastro-bistro de l'année: Bistrot Blaise (Marche-en-Famenne)
- Artisan cuisinier de l'année: Eric Fernez (d'Eugénie à Émilie - Baudour)
- Plat de légumes de l'année: Elements @ Indrani (Loupogne)
- Carte des vins de l'année: Paul de Pierre (Maarkedal)
- Carte des bières de l'année: Hop Gastrobar (Louvain)
- Prix-plaisir de l'année: Onism (Blankenberge) pour la Flandre, ÖTAP pour Bruxelles et L'O de Source (Jalhay) pour la Wallonie.
- Les 3 découvertes de l'année: Côté Préféré (Jabbeke) pour la Flandre, Entropy pour Bruxelles et Recto Verso (Ciney) pour la Wallonie.

## La sélection POP Casual Dining et les cahiers supplémentaires du guide

Le cahier "POP Casual Dining", qui existe maintenant depuis cinq ans et qui rassemble les meilleures adresses 'décontractées', connaît également une croissance rapide. Il compte aujourd'hui plus de 488 adresses plus accessibles où il fait bon s'attabler en toute décontraction. Cela signifie 93 nouvelles adresses supplémentaires. Les trois lauréats POP Award 2023 sont Finch à Anvers, Pinsaci Tu à Bruxelles et Socio-Pâtes à Charleroi. Découvrez cette sélection unique dans son intégralité sur [www.gaultmillau.be/pop](http://www.gaultmillau.be/pop).

Cette année encore, le guide Gault&Millau est bien davantage que juste un guide des restaurants. Dans la 20<sup>e</sup> édition du guide, l'éditeur fait figurer trois autres cahiers richement illustrés aux côtés du cahier POP:

- 'Great Cocktail Bars': la sélection des meilleurs bars à cocktails de Belgique. A cette occasion, TAZU à Anvers a été élu Bar à cocktails de l'année 2023.
- 'Finest Chocolatiers': la sélection Gault&Millau des meilleurs chocolatiers.
- Les restaurants gastronomiques et POP du guide Gault&Millau Luxembourg ont également été repris dans un cahier séparé dans ce guide.

## Site web en forte croissance avec un nouveau module de réservation et des capacités de recherche étendues

Depuis la fin de l'année dernière, le guide des restaurants a également un [tout nouveau site web](#). Ce site a été optimisé en 2022 et est devenu le plus grand site web de restaurants de notre pays. Le site web regroupe tous les restaurants, les restaurants POP, les chocolatiers et les bars à cocktails et est extrêmement convivial grâce à sa fonctionnalité de recherche étendue. A partir d'aujourd'hui, la fonction de recherche se voit étendue pour permettre aux utilisateurs de consulter la disponibilité de la plupart des restaurants du guide en quelques clics. L'accès au site est et restera totalement gratuit.

## **Près de 30.000 guides vendus en prévente**

Le guide papier n'est pas encore enterré! Malgré le succès du guide numérique, Marc Declerck, CEO de Gault&Millau, est fier de souligner que Gault&Millau, avec 30.000 exemplaires en prévente, reste de loin le leader belgo-luxembourgeois dans ce secteur. Pour cela, il remercie une nouvelle fois les partenaires fidèles qui permettent la réalisation du guide, ainsi que toute l'équipe du Gault&Millau qui travaille chaque jour à rendre le guide le plus réaliste et objectif possible.

L'édition 2023 du guide Gault&Millau sera disponible en librairie cette semaine au prix de 34 euros. Il peut également être commandé sur [shop.gaultmillau.be](https://shop.gaultmillau.be). Le site [www.gaultmillau.be](https://www.gaultmillau.be) vous permet de rechercher des restaurants en fonction de différents critères.