



GUIDE MICHELIN

Paris, 13 mars 2023

Bozar Restaurant décroche Deux Etoiles dans le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2023

- **Un nouveau restaurant est distingué de Deux Etoiles MICHELIN**
- **Seize nouveaux restaurants décrochent une Etoile MICHELIN**
- **Quatre restaurants reçoivent une Etoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable**

Michelin a présenté aujourd'hui, depuis le Théâtre Royal de Mons, la sélection de restaurants 2023 du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg. Référençant un total de 816 restaurants, dont 149 restaurants étoilés et 147 restaurants Bib Gourmand, le millésime 2023 se démarque par son très beau dynamisme. En effet, la sélection 2023 compte un nouveau restaurant deux Etoiles, 16 nouveaux restaurants une Etoile, 4 nouveaux restaurant Etoile Verte MICHELIN et 22 nouveaux restaurants Bib Gourmand.

« Les inspectrices et les inspecteurs du Guide MICHELIN ont mis du cœur à l'ouvrage pour réaliser cette nouvelle sélection de restaurants belge et luxembourgeoise. Ils ont noté avec enthousiasme le dynamisme et l'engagement dont font preuve les chefs locaux pour imaginer les contours d'une gastronomie plus durable, régaler leurs convives, et leur offrir, dans un contexte difficile, ces parenthèses de bonheur et de légèreté dont chacun souhaite profiter. Portés par des chefs souvent jeunes, les nouveaux restaurants distingués illustrent plus particulièrement la créativité débordante qui irrigue la scène gastronomique de Belgique et du Luxembourg et le souci croissant de nombreux professionnels de proposer des assiettes plus en phase avec les défis écologiques de notre siècle, mais non moins délicieuses. » commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Les trois restaurants triplement étoilés de Belgique confirment leur distinction

Cette année encore, les restaurants **Hof van Cleve** (Kruishoutem), **Zilte** (Antwerpen) et **Boury** (Roeselare) sont recommandés avec Trois Etoiles MICHELIN pour leur cuisine unique. Ces distinctions confirment les chefs Peter Goossens, Viki Geunes et Tim Boury, véritables pionniers de la haute gastronomie belge, comme des talents exceptionnels. En jouant chacun à leur manière avec le répertoire classique, auxquels ils ajoutent de savantes touches créatives, ces trois chefs apposent des signatures culinaires singulières sur le paysage gastronomique local.

Un nouveau restaurant Deux Etoiles MICHELIN

Karen Torosyan du **Bozar Restaurant** à Bruxelles est un modèle de savoir-faire depuis des années. Ce chef méticuleux réinterprète des recettes classiques avec un sens du détail très personnel et beaucoup d'émotions. Parmi les signatures qu'il propose, ses étonnants plats en croûte sont des plus remarquables. Il a fait évoluer sa proposition culinaire et son restaurant avec patience et rigueur, pour finalement se voir décerner aujourd'hui deux Etoiles MICHELIN.

Au total, 22 restaurants sont recommandés avec Deux Etoiles dans le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2023.

16 nouvelles tables distinguées d'une première Etoile MICHELIN

Cette nouvelle sélection du Guide MICHELIN met en lumière le talent et la créativité qui irriguent la scène gastronomique belge et luxembourgeoise. Pas moins de 16 nouveaux restaurants sont ainsi distingués d'une première Etoile MICHELIN.

Qu'il s'agisse de Nicolas Decloedt (**Humus x Hortense**, déjà distingué de l'Etoile Verte MICHELIN, à Ixelles), de Grégoire Gillard (**Barge** à Bruxelles) ou de Clément Petitjean (**La Grappe d'Or** à Autelbas), ces trois chefs subliment les légumes et les herbes aromatiques au travers d'assiettes délicates et raffinées. Ils sont également la parfaite illustration de l'engagement en faveur d'une gastronomie durable qui se développe dans les restaurants belges.

Célébrer le produit dans tous ses aspects, c'est également la promesse culinaire que réalisent Benjamin Laborie (**La Table Benjamin Laborie** à Ohain), Mathieu Vande Velde (**Le Roannay** à Francorchamps) et Manon Schenck (**La Table de Manon** à Grandhan).

Grégory Gillain quant à lui laisse parler son terroir dans son restaurant **La Grange d'Hamois** à Hamois. Les assiettes de Tanguy De Turck du restaurant **Le Vieux Château** à Flobecq se distinguent quant à elles par leur générosité et leur originalité. À Durbuy, Wout Bru déploie dans son restaurant **Le Grand Verre** une offre culinaire d'une très grande finesse.

En Flandre, Nicolas Wenten Misera, du restaurant **Misera**, apporte une touche zélandaise à cette adresse d'Anvers. Dans la même ville, Wouter Van Tichelen

réinterprète d'anciens classiques de bistrot chez **GLASS**. Kevin Graf du restaurant **De Bakermat** à Ninove et Matthieu Beudaert chez **Table d'Amis** à Courtrai composent des menus mémorables. De son côté, Maurice De Jaeger de **Sensum** à Gand met son excellente technique au service d'une personnalité culinaire unique. À Oudenburg, **Willem Hiele** confirme, tout en respectant son terroir, sa réputation de chef original, qui aime sortir des sentiers battus.

Enfin, au Luxembourg, Caroline Esch et Valérian Prade séduisent leurs convives chez **Eden Rose** avec leur proposition gastronomique contemporaine.

Quatre nouveaux restaurants reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN

Les restaurants particulièrement engagés en faveur d'une gastronomie durable voient leurs initiatives distinguées de l'Etoile Verte MICHELIN. Quatre établissements rejoignent la sélection 2023 et portent à 15 le nombre total de restaurant rôles modèles. **Barge** à Bruxelles et **La Grappe d'Or** à Autelbas célèbrent ainsi les produits locaux et mettent en avant les hommes et les femmes qui les façonnent au quotidien.

Chez **WILDn** à Anvers, le végétal est à l'honneur et les plantes (souvent cultivées par le chef lui-même) figurent au cœur de la proposition. Enfin, le chef Seppe Nobels de **Instroom** à Anvers associe sa cuisine végétale à une approche multiculturelle et multi-culinaire. Il se fait le champion d'une cuisine responsable, locale et saisonnière.

Les Prix Spéciaux MICHELIN

Avec ses Prix Spéciaux, le Guide MICHELIN s'attache à récompenser les différents talents de la restauration, et à travers eux leurs savoir-faire multiples, qui contribuent, au-delà de la cuisine, à faire vivre des expériences de table inoubliables.

Mathieu Vande Velde, du nouveau restaurant étoilé **Le Roannay** à Francorchamps, reçoit le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2023, offert par S.Pellegrino. La personnalité avec laquelle ce chef s'est imposé en peu de temps est impressionnante. Au côté de David Martin (chef du restaurant **La Paix** à Anderlecht), ce professionnel de 24 ans a tout appris. Il fait aujourd'hui la démonstration d'un savoir-faire de très haut niveau ainsi que d'un enthousiasme débordant ; autant de qualités qui augurent une brillante carrière.

Yanick Dehandschutter, du restaurant étoilé **Sir Kwinten** à Sint-Kwintens-Lennik, décroche le Prix MICHELIN de la Sommellerie, offert par Ruffus, pour son expertise et les associations spéciales avec lesquelles il surprend ses convives. Qu'il choisisse une gueuze locale, qu'il présente en apéritif une « vineuze » - une combinaison de gueuze et de vin mousseux qu'il a lui-même élaborée - ou qu'il serve un Barbera classique, ce sommelier fait toujours forte impression au **Sir Kwinten**.

22 nouveaux restaurants obtiennent un Bib Gourmand

Trois semaines avant l'annonce de l'intégralité de la sélection 2023 pour la Belgique et le Luxembourg, le Guide MICHELIN a distingué d'un Bib Gourmand pas moins de 22 nouveaux restaurants. Ces restaurants garantissent un excellent rapport qualité-prix et la liste complète des adresses recommandées est à retrouver sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2023 en un coup d'œil :

816 restaurants recommandés dont :

- 3 restaurants trois Etoiles MICHELIN ;
- 22 restaurants deux Etoiles MICHELIN (1 nouveau) ;
- 124 restaurants une Etoile MICHELIN (16 nouveaux) ;
- 15 restaurants une Etoile Verte MICHELIN (4 nouveaux) ;
- 147 restaurants Bib Gourmand (22 nouveaux).

Toutes les sélections de restaurants et d'hôtels du Guide MICHELIN sont disponibles gratuitement sur le [site internet](#) et les applications mobiles du Guide MICHELIN, à télécharger ici : [Android](#) et [iOS](#).

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>

NOUS REMERCIONS NOS PARTENAIRES QUI SOUTIENNENT

LA CEREMONIE DU GUIDE MICHELIN



LAFONT

