



GUIDE MICHELIN

Paris, 7 octobre 2024

Inter Scaldes couronné de deux Étoiles dans le Guide MICHELIN des Pays-Bas 2024

- **10 nouveaux restaurants sont distingués d'Une Étoile MICHELIN.**
- **8 nouveaux établissements reçoivent une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable.**

Michelin a eu le plaisir de présenter la sélection 2024 du Guide MICHELIN Pays-Bas. Dévoilé depuis le MECC de Maastricht, le nouveau palmarès comprend 1 nouveau restaurant 2 Étoiles MICHELIN, 10 nouvelles tables 1 Étoile et 8 nouveaux établissements Étoiles Vertes. Au total, la sélection complète du Guide MICHELIN Pays-Bas référence 501 restaurants, dont 122 Étoilés.

Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN, commente: « Nous sommes ravis de présenter notre nouvelle sélection de restaurants pour les Pays-Bas. Résultat des nombreuses recherches de terrains menées avec passion par nos inspectrices et inspecteurs, le millésime 2024 reflète une scène gastronomique néerlandaise audacieuse, talentueuse et engagée. Du Nord au Sud, d'Est en Ouest, nos équipes notent l'éclosion de jeunes talents qui s'affirment et imaginent des propositions culinaires d'une très grande liberté créative. »

De Librije conserve ses trois Étoiles MICHELIN

Emmené par les charismatiques Thérèse et Jonnie Boer, De Librije reste le porte-drapeau de la très haute gastronomie néerlandaise. Distingué de Trois Étoiles MICHELIN depuis 2004, cet établissement n'a de cesse d'impressionner, d'année en année, les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN. Le chef Boer est un artisan qui marie son amour du terroir néerlandais à des influences exotiques à travers une cuisine d'une très grande créativité.

Inter Scaldes reçoit deux Étoiles MICHELIN

Un an seulement après avoir repris les commandes du mythique Inter Scaldes, Sanne et Jeroen Achtien, épaulés par une équipe talentueuse, parviennent à accrocher Deux Étoiles MICHELIN au fronton d'un restaurant qu'ils ont profondément métamorphosé. En cuisine, le chef Achtien allie ses racines frisonnes, au riche terroir zélandais ainsi qu'à son expérience professionnelle, acquise il y a plusieurs années en Suisse. Sa précision technique et son savoir-faire sont remarquables, tandis que sa créativité est toujours mise au service de l'expression de saveurs franches.

Avec ces nouvelles Deux Étoiles, le Guide MICHELIN Pays-Bas 2024 compte au total 19 restaurants doublement distingués.

10 nouveaux restaurants récompensés d'une première Étoile MICHELIN

Confirmant la progression régulière et dynamique du paysage gastronomique néerlandais, 10 nouveaux établissements décrochent pour la première fois Une Étoile MICHELIN cette année. À Leende, **Sabero** est la nouvelle adresse de Sonja et Nico Boreas. Bien connu des gastronomes, le duo propose dans ce cadre intimiste et détendu une cuisine audacieuse aux délicieux accents asiatiques. Chez **Triptyque**, à Wateringen, Niven Kunz poursuit l'expression de son talent et d'une philosophie gastronomique très engagée – elle-même déjà distinguée d'une Étoile Verte MICHELIN. Dans les assiettes, le végétal est roi, et les créations sont intenses, franches et sans fioriture. Chez **Lutum**, à Wijk bij Duurstede, saisonnalité et localité sont également célébrées au travers d'une cuisine vivante et expressive.

Les gourmets ne manqueront pas d'ajouter Cadzand, et le restaurant **Demain**, à leur itinéraire. Emmené par le chef Dani Hoefnagels, les compositions associent la richesse maritime de Zélande à de délicieux accents méditerranéens. De son côté, Joey Stinissen, chez **Zenith** à Apeldoorn, conjugue l'élégance des dressages à la fraîcheur des saveurs. Lars Aukema, au **Restaurant Affect** à Zwolle, signe quant à lui une cuisine profondément ancrée, où les saveurs régionales – loin des produits de luxe – sont réhaussées de quelques clins d'œil plus exotiques. Le mélange de saveurs asiatiques au **Restaurant 1857** à Roosendaal, la cuisine créative de Joey van Heesbeen s'inspire des codes de la gastronomie française, tout en intégrant de subtiles références asiatiques.

A Sint-Oedenrode, Casimir Evens propose chez **Odille** des préparations modernes et franches en saveurs, souvent réhaussées de sauces remarquablement exécutées. A Amsterdam, au **Restaurant Showw**, le passionnant duo composé du chef Dorus Floris et du sommelier Lendl Mijnhijmer propose une expérience de table où vins magnifiquement sélectionnés et créations culinaires pétillantes s'imbriquent de manière admirable. Enfin, **Joann**, à Enschede, a séduit les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN. Dirigé par le chef Emiel Kwekkeboom, cet établissement se démarque par ses assiettes originales et intenses.

Au total, le Guide MICHELIN Pays-Bas recommande 102 restaurants Une Étoile dans la sélection 2024.

Huit nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN est devenue le symbole fédérateur d'établissements engagés en faveur d'une gastronomie plus durable. Si chaque restaurant développe des initiatives qui lui sont propres, en lien avec leurs philosophie, contraintes et capacité d'action, tous se rejoignent autour d'une ambition et d'une sincérité communes. Cette année, pas moins de huit restaurants décrochent une nouvelle Étoile Verte MICHELIN : **Fermin** à Rotterdam, **Flores** à Nimègue, **Heimat** à Utrecht, **Kook Atelier op Oost** à Oosterend, **Lutum** à Wijk bij Duurstede, **Mearkas** à Eastermar, **Neder** à Alkmaar et **Restaurant Vannu** à Bavel. De plus amples informations sur la vision inspirante de ces restaurants sont disponibles sur leurs pages respectives sur notre site Internet.

Le Guide MICHELIN Pays-Bas compte 23 restaurants distingués d'une Étoile Verte MICHELIN dans la sélection 2024.

Prix Spéciaux MICHELIN

En décernant des Prix Spéciaux, le Guide MICHELIN s'attache à reconnaître la diversité des savoir-faire de celles et ceux qui contribuent à créer des expériences gastronomiques inoubliables, ainsi qu'à promouvoir les jeunes talents et l'artisanat.

Sonja Boreas est récompensée par le Prix MICHELIN du Service pour son rôle exemplaire d'hôtesse d'accueil au Sabero à Leende. Le naturel avec lequel elle parvient à offrir à chaque convive un service personnalisé est un exemple pour les professionnels de la salle. **Lendl Mijnhijmer**, du restaurant Showw à Amsterdam, remporté le Prix MICHELIN de la Sommellerie pour ses recommandations et ses accords mets-vins d'une très grande finesse. Partageur et enjoué, ce professionnel talentueux laisse ses invités goûter, découvrir et les emmène dans une histoire toute personnelle.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est enfin décerné à **Sofiane Bons**, qui a repris les directions de la cuisine de Joelia, à Rotterdam. Apposant sa marque dans cet établissement bien connu des Inspectrices et Inspecteurs, il parvient même à maintenir l'Étoile qui brillait déjà au-dessus du restaurant.

15 nouveaux restaurants obtiennent un Bib Gourmand

Dévoilés la semaine dernière sur le site internet et l'application mobile du Guide MICHELIN, les Inspectrices et Inspecteurs ont sélectionné 83 restaurants Bib Gourmand cette année, dont 15 nouvelles adresses. Autant d'exemples d'établissements qui se démarquent par leur excellent rapport qualité-prix et leurs

propositions généreuses. Parmi les nouveaux venus, les gourmets pourront trouver par exemple **Lucie Cocina** à Eindhoven et sa cuisine espagnole à base de tapas, la généreuse cuisine indonésienne du **Café Samabe** à Haarlem et les saveurs françaises traditionnelles de l'**Auberge - cuisine française** à Amsterdam.

La liste complète des restaurants Bib Gourmand, avec tous les nouveaux venus, est disponible sur notre site Internet guide.michelin.com/nl/nl

Le Guide MICHELIN Pays-Bas 2024 en un clin d'oeil :

501 restaurants, dont

- 1 restaurant avec trois Étoiles MICHELIN;
- 19 restaurants avec deux Étoiles MICHELIN (1 nouveau);
- 102 restaurants avec une Étoile MICHELIN (10 nouveaux);
- 23 restaurants avec une Étoile Verte MICHELIN (8 nouveaux);
- 83 restaurants Bib Gourmand (15 nouveaux).

La sélection 2024 du Guide MICHELIN Pays-Bas sera publiée exclusivement sur le site guide.michelin.com/nl/nl et sur l'application gratuite du Guide MICHELIN disponible sur [iOS](#) et [Android](#).

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

Partenaires de la cérémonie du Guide MICHELIN :



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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. (www.michelin.com)