

Guide MICHELIN Belgique - Luxembourg 2011

*De nouveaux restaurants étoilés prouvent
que la qualité ne se paie pas cher!*



Michelin publie
aujourd'hui son **guide
MICHELIN Belgique -
Luxembourg 2011.**

Cette nouvelle édition
propose une sélection
de 1.658 établissements dans toutes les caté-
gories de confort et de prix: 673 hôtels et 985
restaurants.

Chaque année Michelin met tout en œuvre pour
établir une sélection à la fois conforme à la
richesse de la gastronomie et de l'hôtellerie de
la Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg
et qui répond aux attentes des lecteurs. Le guide
MICHELIN confirme une évolution nettement
perceptible depuis quelques années dans
l'univers de la gastronomie, la volonté de **rendre
le plaisir de la table accessible au plus grand
nombre.**

L'édition 2011 offre une **large sélection des
meilleurs établissements** dans toutes les
catégories de confort et de prix: un total de **985
restaurants, dont 131 restaurants 'Bib Gourmand'**
et **115 restaurants étoilés** avec une, deux ou trois
étoiles. Cette édition présente de **nouveaux
restaurants étoilés** où le lecteur peut manger
pour un prix raisonnable d'environ 60 €. Ces
restaurants sont la preuve que la qualité ne se
paie pas toujours cher. Les meilleurs exemples
sont "Pouic-Pouic" à Chapelle-Lez-Herlaimont,
"La Table de Maxime" à Paliseul et "Bistro
Margaux" à Sint-Martens-Bodegem.

Le guide MICHELIN est une aide
incontournable pour trouver le meilleur
restaurant selon son budget.

La sélection 2011 avec ses nouveautés

**131 restaurants 'Bib Gourmand' ☺,
dont 25 nouveaux**

Dans cette édition 2011 plus de 130 restaurants
sont classés dans la catégorie 'Bib Gourmand'.
Ces dernières années, du fait de la crise, ces
restaurants ont pris de plus en plus d'importance
et sont très recherchés par les lecteurs. Michelin
répond à cette tendance avec 131 restaurants en
2011 contre 114 en 2009 et 125 en 2010. Les
restaurants 'Bib Gourmand' offrent un excellent
rapport qualité-prix. Coups de coeur des
inspecteurs, ces adresses montrent qu'il est
possible de se régaler à des prix raisonnables.
Un restaurant 'Bib Gourmand' sert un menu
de qualité incluant une entrée, un plat principal
et un dessert pour un prix maximal de 35 €.
Des adresses où l'on ressent le souci de bien
faire les choses, et la volonté de démocratiser
le plaisir de la table.

**115 restaurants étoilés ✨,
dont 10 nouveaux**

Si faire partie de la sélection Michelin est déjà
en soi un signe de qualité, certains restaurants
méritent d'être particulièrement portés à
l'attention du lecteur pour la très grande qualité
de leur cuisine. Ils sont signalés par des étoiles.
Un restaurant distingué par une ou plusieurs
étoiles fait non seulement partie des meilleurs
de la ville ou du pays mais également des
meilleurs du monde.

Le nombre de restaurants étoilés en Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg est passé de 104 en 2009 à 115 en 2011.

- > **2 restaurants 3 étoiles** ❀❀❀ :
"De Karmeliet" à Bruges et
"Hof van Cleve" à Kruishoutem.

- > **15 restaurants 2 étoiles** ❀❀, **dont 2 nouveaux** :
"Nuance" à Duffel a déjà obtenu sa première étoile l'année passée et reçoit sa deuxième étoile en 2011.
"Aan Tafel bij Luc Bellings" à Hasselt obtient aussi sa deuxième étoile.

- > **98 restaurants 1 étoile** ❀, **dont 8 nouveaux** :
La nouvelle édition présente aussi beaucoup de nouveaux restaurants une étoile et ceci où l'on ne les attend pas. Ainsi "Lam & Yin", un petit coin Hong-Kong, au centre d'Anvers obtient sa première étoile.
Et le lecteur voyage à Tokyo chez "Kamo" à Bruxelles. Ce restaurant japonais offre la qualité étoilée à un prix raisonnable.

En Belgique le rapport qualité-prix est très exceptionnel cette année. **La preuve que la qualité des restaurants étoilés ne se paie pas cher.**

Le guide offre également une sélection de **673 hôtels**, de la maison d'hôtes au plus luxueux palace. Une large offre dans toutes les catégories de confort et de prix.

Ceci réaffirme **les valeurs** du guide MICHELIN qui expliquent tant sa longévité que sa notoriété. Il a traversé le 20^e siècle et s'est imposé comme «la» référence unique depuis 1904 pour bien choisir son restaurant ou son hôtel.

Le guide MICHELIN...ou plutôt les guides MICHELIN. En 2011, une collection de **26 guides couvrant 23 pays** devenus partout la référence incontournable dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie d'un pays ou d'une ville; de la petite adresse gourmande au restaurant trois étoiles, du petit hôtel familial au palace luxueux.

Le guide offre **une sélection fiable revue chaque année** par des inspecteurs anonymes et professionnels, salariés MICHELIN et qui payent toutes leurs additions. **Son système de sélection homogène et rigoureux** est sans précédents et est appliqué dans tous les pays couverts par le guide MICHELIN. L'attribution des étoiles repose sur **cinq critères identiques** à travers le monde : la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité du chef dans sa cuisine, le rapport qualité-prix et la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte. Ces critères sont adaptés à chaque type de cuisine.

Le guide MICHELIN est donc véritablement **le guide pour tous**, celui le plus adapté aux envies et aux besoins des lecteurs. Qu'ils soient à la recherche d'un restaurant pour un dîner romantique, d'une table conviviale pour y dîner avec des amis ou encore du petit restaurant proche du bureau pour y emmener un collègue entre deux réunions, la bonne adresse est forcément dans le guide MICHELIN.

**Le guide MICHELIN Belgique-Luxembourg 2011
en quelques chiffres**

Un total de 1.658 établissements,
dont 673 hôtels et 985 restaurants.

- > 115 restaurants étoilés:
 - 2 restaurants 3 étoiles
 - 15 restaurants 2 étoiles,
dont 2 nouveaux
 - 98 restaurants 1 étoile,
dont 8 nouveaux

-
- > 131 restaurants 'Bib Gourmand',
dont 25 nouveaux

-
- > 77 hôtels 'Bib Hôtel'

-
- > 106 maisons d'hôtes
-

Le guide est en vente à partir du
25 novembre au prix de vente de 19,95 €
en Belgique et de 19,38 € au Grand-Duché
de Luxembourg.

Contact presse

Jessica Van de Gucht
Tel. +32 (0)2 274 46 80
GSM +32 (0)476 88 03 35
E-mail jessica.van-de-gucht@be.michelin.com