



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Mons, 23 mai 2022

Boury reçoit trois Etoiles dans le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2022

- **Trois nouveaux restaurants sont distingués de Deux Etoiles MICHELIN**
- **16 nouveaux restaurants décrochent une Etoile pour la première fois**
- **Les engagements en faveur d'une gastronomie plus durable du restaurant iToma!, à Liège, sont récompensés par l'Etoile Verte MICHELIN**

Michelin a présenté aujourd'hui, depuis le Théâtre Royal de Mons, la sélection 2022 du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg. Référençant un total de 841 restaurants, dont 141 restaurants étoilés et 147 restaurants Bib Gourmand, le millésime 2022 se démarque par le nombre impressionnant de nouveautés. Avec 1 nouveau restaurant trois Etoiles, 3 nouveaux restaurants deux Etoiles, 16 nouveaux restaurants 1 Etoile, 1 nouveau restaurant Etoile Verte MICHELIN et 24 nouveaux restaurants Bib Gourmand, l'édition belge et luxembourgeoise du Guide MICHELIN illustre l'excellence de scènes gastronomiques de grand talent.

« Nos équipes d'inspectrices et d'inspecteurs ont été particulièrement impressionnées par le niveau d'engagement et par la créativité dont ont fait preuve les restaurateurs de Belgique et du Luxembourg malgré une année 2021 particulièrement complexe. Avec de nombreuses nouveautés qui rejoignent la sélection, dont, pour la deuxième année consécutive un nouveau restaurant triplement étoilé, l'édition 2022 illustre parfaitement l'effervescence culinaire et l'audace entrepreneuriale qui animent les scènes gastronomiques locales. La personnalité des concepts culinaires, le soin porté à l'accueil des clients et la volonté de s'inscrire de plus en plus dans une forme de gastronomie plus durable sont des tendances notables qui font de la Belgique et du Luxembourg des destinations gourmandes européennes de tout premier plan » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Boury décroche la plus haute distinction

Après quatre années à afficher deux Etoiles MICHELIN, Tim **Boury** se hisse au sommet de la gastronomie mondiale. Depuis sa villa en briques, située à Roulers, les créations méticuleuses du chef Boury allient profondeur classique et verve créative et font de cet établissement un exemple de gastronomie contemporaine. Passé maître dans la mise en valeur de produits de luxe, le chef imagine également des assiettes complexes, où jeux de saveurs et textures, précision des



GUIDE MICHELIN

assaisonnements ou encore originalité des sauces tutoient la perfection. Un déjeuner ou un dîner chez Boury est un régal pour les gourmets, qui ne seront pas non plus insensibles à l'atmosphère chaleureuse du lieu et au service attentionné d'Inge, l'épouse du chef qui dirige la salle.

La Belgique compte à nouveau trois restaurants distingués de trois Etoiles MICHELIN. Peter Goossens au restaurant **Hof van Cleve** (à Kruishoutem) et Viki Geunes au restaurant **Zilte** (à Anvers), artisans au talent remarquable, font également vivre à leurs hôtes des expériences gastronomiques exceptionnelles et sont au quotidien une source d'inspiration inépuisable pour tous les restaurateurs.

Trois nouveaux restaurants sont distingués de deux Etoiles MICHELIN

Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2022 accueille également trois nouveaux restaurants deux Etoiles, parmi lesquels certaines adresses sont bien connues des gourmets.

Le chef Gert De Mangeleer et le sommelier Joachim Boudens ont redonné vie au restaurant **Hertog Jan** situé aujourd'hui dans l'hôtel de luxe Botanic Sanctuary à Anvers. La personnalité créative du chef transparait dans des assiettes de très haut niveau, où la précision technique se met au service des saveurs asiatiques que le chef aime travailler. Yves Mattagne dirige la cuisine de **La Villa Lorraine**, à Bruxelles, complètement relookée, pour en faire un lieu à son image. Dans le respect des saveurs classiques qui font la réputation de cette maison légendaire, mais avec la finesse et la subtilité inventive qui caractérisent le chef, les assiettes imaginées par Yves Mattagne et ses équipes se démarquent par leurs saveurs audacieuses, à l'instar de cette langoustine flambée au saké. A l'image des deux chefs précédents, Thijs Vervloet au restaurant **Colette – De Vijvers**, situé à Averbode, est lui aussi un amoureux des très beaux produits. Sa technique affûtée et la façon dont il s'approprie les recettes classiques témoignent de son talent. Dans le cadre enchanteur du parc naturel De Merode, perdu au milieu des étangs, cet établissement offre une parenthèse gastronomique mémorable.

16 nouveaux restaurants se voient attribuer une Etoile MICHELIN

Avec pas moins de 16 restaurants distingués d'une Etoile MICHELIN, le millésime 2022 brille par le nombre impressionnant de nouveaux talents qui le composent. Anvers est une fois de plus très bien représentée sur la carte gastronomique. Qu'il s'agisse des créations originales aux saveurs asiatiques chez **DIM Dining**, du raffinement contemporain chez **Fine Fleur** ou de la générosité classique chez **Nebo**, la ville d'Anvers démontre à quel point elle demeure une destination incontournable pour les gourmets.

La créativité de Martijn Defauw au restaurant **Rebelle** (Marke) est également récompensée par une Etoile, tout comme l'originalité promue par Alex Verhoeven et ses équipes chez **Hert** à Turnhout. La cuisine très personnelle de Ken Verschueren, chez **Tinèlle**, à Malines, a également impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide, tout comme la fusion des saveurs asiatiques et des influences nordiques imaginée par Ruben Christiaens chez **Vintage** à Kontich. Les amateurs de produits raffinés, se régaleront au restaurant **In den Hert** à Wannegem-Lede ou **Sense** à Waasmunster. Chez **Fleur de Lin** à Zele et **Aurum**



GUIDE MICHELIN

by Gary Kirchens à Ordingen, élégance et puissance des saveurs caractérisent ces deux maisons de charme.

La cuisine intuitive de **iToma!** à Liège nous emmène en Wallonie. Le chef Thomas Troupin y concocte des assiettes au plus près de la nature, quand les produits régionaux occupent une place d'honneur chez **Arden** à Villers-sur-Lesse. La maîtrise technique et l'audace caractérisent également la carte de **Quai n°4** situé à Ath.

Au Luxembourg enfin, le restaurant **Ryôdô** propose un succulent hommage à la tradition japonaise. **La Villa de Camille et Julien** est la deuxième nouvelle Etoile du Grand-Duché, où le chef Julien Lucas et son équipe élaborent une cuisine d'inspiration classique française, centrée autour de beaux produits du terroir local.

Une nouvelle Etoile Verte MICHELIN pour le restaurant iToma!

L'Etoile Verte MICHELIN a fait son apparition dans le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg l'année dernière, distinguant 10 établissements pour leurs engagements et leur philosophie remarquables en faveur d'une gastronomie plus durable. Un onzième restaurant rejoint cette année cette sélection avec **iToma!**. Dans cette adresse liégeoise, Thomas Troupin a fait du respect de la nature, du terroir et des produits le maître-mot de son concept. Dans une approche locavore et zéro déchet, **iToma!** donne à vivre à ses clients une expérience de table particulièrement inspirante.

Les Prix Spéciaux MICHELIN

Soucieux de valoriser la diversité des acteurs qui contribuent à des expériences de table mémorables, et de promouvoir les jeunes talents, le Guide MICHELIN s'engage au travers de ses Prix Spéciaux.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef, offert par San Pellegrino, est attribué au chef **Ruben Christiaens** du restaurant nouvellement étoilé **Vintage** à Kontich. Ce jeune professionnel, âgé de 26 ans, passé par de très belles maisons comme Eleven Madison Park à New York ou Vollmers à Malmö, a impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par sa maîtrise technique et sa remarquable capacité à imaginer des assiettes voyageuses et aux saveurs élaborées.

Maxime Sanzot, du restaurant **Racines** à Floreffe, reçoit quant à lui le Prix du Sommelier, parrainé par Ruffus. Dans cet établissement, qui oscille entre le restaurant, le bar à vin et la boutique gourmande, Maxime Sanzot fait la démonstration de son talent tant dans la sélection de nectars rares et insolites que dans sa capacité à conseiller avec tact et justesse ses convives.

24 nouveaux établissements sont distingués d'un Bib Gourmand

L'édition 2022 récompense également 147 restaurants Bib Gourmand, dont 24 nouveaux. Les établissements distingués d'un Bib Gourmand garantissent un excellent rapport qualité-prix. Parmi les nouvelles adresses, les gourmets en quête d'exotisme pourront se régaler des saveurs grecques proposées par **Strofilia** à Bruxelles, des préparations italiennes chez **Fico** à Ixelles, à la **Bottega Vannini** à Woluwe-Saint-Pierre ou encore à **la cantinetta** à Grivegnée. Chez **Mainoï**, à Braine-l'Alleud, les assiettes font honneur à la cuisine thaïlandaise tandis qu'à **La Fermette des Pins**, à Buvrines, l'accent est mis sur des saveurs plus traditionnelles servies dans un cadre champêtre. La liste complète des Bib Gourmands et des nouveaux promus est disponible sur notre site web guide.michelin.com.

Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2022 en un coup d'œil :

841 restaurants recommandés dont :

- 3 restaurants trois Etoiles MICHELIN (1 nouveau) ;
- 23 restaurants deux Etoiles MICHELIN (3 nouveaux) ;
- 115 restaurants une Etoile MICHELIN (16 nouveaux) ;
- 11 restaurants une Etoile Verte MICHELIN (1 nouveau) ;
- 147 restaurants Bib Gourmand (24 nouveaux).

La sélection 2022 du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 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 en Belgique et au Luxembourg sur :

Belgique, en français : <https://guide.michelin.com/be/fr/articles>
Belgique, en néerlandais : <https://guide.michelin.com/be/nl/articles>
Luxembourg : <https://guide.michelin.com/lu/fr/articles>



GUIDE MICHELIN

Contact presse Michelin : Ellen Neukermans

Tél. : +32 (0) 473 73 42 72

E-mail : ellen.neukermans@michelin.com



@MICHELINGidsBNL

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).

THANKS TO OUR PARTNERS FOR SUPPORTING OUR MICHELIN STAR REVEAL EVENT



LAFONT

