



PERSBERICHT

MICHELIN GIDS

Brussel, 12 februari 2024

15 nieuwe Bib Gourmand restaurants in de 2024 editie van de MICHELIN Gids België en Luxemburg

De bekendmaking van de nieuwe Bib Gourmand restaurants is het startschot van een spannende periode voor Belgische en Luxemburgse chefs. Binnen twee weken, op maandag 26 februari, worden namelijk de MICHELIN sterren voor 2024 voorgesteld in het Antwerpse A Room With a Zoo.

Werner Loens, selectiedirecteur van de MICHELIN Gidsen in de Benelux: "We verheugen ons om naar jaarlijkse gewoonte de nieuwe selectie Bib Gourmand restaurants voor België en Luxemburg voor te stellen. Deze zaken dragen de filosofie uit om een geweldige maaltijd aan te bieden voor een gematigde prijs. Het maakt niet uit of dit in de vorm is van mezze, tapas of een klassiek driegangenmenu. De restaurants die dit jaar worden onderscheiden met een Bib Gourmand tonen aan dat ze zich niet aan één stijl of concept houden, maar wel één constante hebben: verdomd lekker eten. Dit eclectisch panorama gezellige adressen moet elke gourmand van dichtbij ontdekken."

De Bib Gourmand selectie in België en Luxemburg telt dit jaar 15 nieuwe adressen. Met 6 Brusselse nieuwkomers valt op dat chefs in de hoofdstad steeds meer inzetten op een geweldige verhouding tussen prijs, plezier en kwaliteit. Denk aan de originele creaties van **Kline** in Brussel en **St Kilda** in Ukkel, de traditionele brasseriekost van **Le Variétés** in Elsene, de Koreaanse friszurigheid van **ANJU** in Sint-Gillis, de wereldse lekkernijen van **L'épicerie Nomad** in Elsene en de Zuid-Japanse finesse van **Yoka Tomo** in Schaarbeek.

De Bib Gourmand voelt zich traditiegetrouw thuis in Wallonië, en dat is met zes nieuwe adresjes dit jaar niet anders. **Mona Lisa** in Yvoir, **Enoteca** in Luik en **Au Phil des Saveurs** in Bois-de-Villers uiten hun generositeit graag met mediterrane schwung. **Le Confessionnal** in Dinant en **Garde Manger** in Gesves kiezen dan weer eerder voor traditionele power. En wie in Luik op zoek is naar hippe smaakbommetjes, moet zeker bij **Magma** binnenstappen.



MICHELIN GIDS

In Vlaanderen springt de stad Brugge eruit met twee nieuwe Bib Gourmand restaurants. **Onslow** en **Quatre Vins** zijn wereldse adresjes die poespas achterwege laten. En dat geldt eveneens voor **Furbetto** in Heverlee, waar de kracht van Italiaanse 'eenvoud' aangetoond wordt.

De volledige selectie van de MICHELIN Gids België en Luxemburg 2024 is uitsluitend digitaal beschikbaar, en dat vanaf maandag 26 februari 2024. De wereldwijde restaurant- en hotelselecties van de MICHELIN Gids zijn gratis beschikbaar op de [website](#) en apps van de MICHELIN Gids. Downloaden kan hier: [Android](#) en [iOS](#).

Ontdek alle nieuwe Bib Gourmand restaurants in België en Luxemburg op:

België, Nederlandstalig: <https://guide.michelin.com/be/nl/articles>

België, Franstalig: <https://guide.michelin.com/be/fr/articles>

Luxemburg: <https://guide.michelin.com/lu/fr/articles>

Michelin Perscontact: Peter Govaert

Tel: +32 (0) 477 92 04 59

peter.govaert@michelin.com



@MICHELINGidsBNL



@michelinguide

Over Michelin

Michelin, leider binnen de bandensector, heeft de ambitie om de mobiliteit van klanten op duurzame wijze te verbeteren. Daartoe produceert en verkoopt de Groep banden die zijn afgestemd op hun behoeften en gebruikswijzen, alsmede diensten en oplossingen om mobiliteit nog efficiënter te maken. Michelin heeft ook een aanbod waarmee klanten tijdens hun reizen unieke momenten kunnen beleven. Verder ontwikkelt Michelin hightech materialen voor allerlei industrieën. De Groep, waarvan het hoofdkantoor zich in Clermont-Ferrand (Frankrijk) bevindt, is aanwezig in 175 landen, biedt werk aan 132.200 mensen en beschikt over 67 bandenfabrieken die in 2022 samen circa 167 miljoen banden produceerden (www.michelin.com).