



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Bruxelles, le 22 avril 2025

15 nouveaux restaurants reçoivent le Bib Gourmand dans le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2025, célébrant la qualité à prix accessibles.

La sélection 2025 met en avant une grande diversité culinaire, allant des plats thaïlandais aux créations bistrotières.

La version numérique complète du Guide MICHELIN 2025 sera disponible le 28 avril 2025 sur l'application mobile et le site web.

Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2025 annonce aujourd'hui l'ajout de 15 nouveaux restaurants Bib Gourmand, offrant aux gourmets une sélection variée et de qualité qui reflète la diversité culinaire de la sélection. Ces établissements, d'horizons et de styles différents, représentent l'excellence à des prix accessibles. Le dévoilement des étoiles MICHELIN, quant à lui, se déroulera le lundi 28 avril 2025 au Handelsbeurs d'Anvers.

Le Directeur de la sélection du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg commente : « Nous félicitons les restaurateurs qui parviennent à allier excellence culinaire et accessibilité. Cela reste un véritable défi, surtout dans le contexte actuel. Il y a quelques temps nous avons supprimé l'exigence d'un prix maximal et la nécessité d'un menu fixe, rendant ainsi la sélection du Bib Gourmand encore plus variée. Toutefois, tous les lauréats de cette distinction partagent une qualité unique: leur capacité à insuffler une véritable âme dans leur cuisine. »

A **Bruxelles**, par exemple, les inspecteurs ont été charmés par les délices thaïlandaises de **Lune Siamoise** à Ixelles, la cuisine de bistrot fraîche de **Babam** à Watermael-Boisfort et les préparations françaises ludiques d'**Au repos** de la montagne à Uccle.

7 nouveaux Bib Gourmand en Wallonie

La Wallonie compte sept nouveaux venus dans cette édition. Pour des saveurs orientales authentiques, les gourmets sont au bon endroit chez **Wan Thai Food** à Châtelet et **La Maison Thai** à Ouffet. Les amateurs de cuisine traditionnelle réconfortante devraient absolument visiter **Table et Vin** à Mont-sur-Marchienne et **La Petite Gayole** à Thuillies. **Émulsion** à



GUIDE MICHELIN

Floriffoux apprécie également le pouvoir des plats reconnaissables, tandis que **Sébastien** à Liège cuisine de manière plus intuitive et **Bagù** à Thuin mêle bistronomie et nuances italiennes.

La Flandre accueille 5 nouveaux Bib Gourmand

Et à juste titre, car qui peut résister aux préparations à base de plantes à la mode de **and/or** à Anvers, au bon mélange de classiques et de plats créatifs à l'**eppo** à Berchem et à la généreuse cuisine du marché de **Jacobin** à Bruges ? **Taberna Bask** à Ledeborg est l'endroit idéal pour les pintxos, et si vous voulez partager des délices créatifs, vous devez vous rendre à **The FOX** à Audenarde.

La sélection complète du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2025 sera disponible exclusivement en version numérique, à partir du lundi 28 avril 2025. Les sélections mondiales de restaurants et d'hôtels du Guide MICHELIN sont disponibles gratuitement sur le [site Web](#) et l'application du Guide MICHELIN. Vous pouvez la télécharger ici : [Android](#) et [iOS](#).

Découvrez tous les nouveaux restaurants Bib Gourmand en Belgique et au Luxembourg sur :

Belgique, francophone : <https://guide.michelin.com/be/fr/articles>

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

Belgique, néerlandais : <https://guide.michelin.com/be/nl/articles>

Contact presse Michelin :

Peter Govaert

+32 477 92 04 59

peter.govaert@michelin.com



@michelinguide

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, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable.

Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé.

Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande.