



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Anvers, 28 avril 2025

## **Le restaurant Léa Linster et Maison Colette décrochent deux Etoiles dans le Guide MICHELIN Belgique & Luxembourg 2025**

- **13 nouveaux restaurants reçoivent une première Etoile MICHELIN.**
- **Trois nouveaux établissements sont distingués de l'Etoile MICHELIN Verte.**

La crème de la gastronomie belge et luxembourgeoise s'est réunie ce lundi 28 avril à la Handelsbeurs d'Anvers pour découvrir le nouveau palmarès du Guide MICHELIN Belgique & Luxembourg. Parmi les nouveautés de cette édition 2025, deux nouveaux restaurants décrochent deux Etoiles MICHELIN, 13 nouveaux établissements ont reçu une première Etoile, et 3 adresses ont vu leurs engagements en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable mis à l'honneur avec l'Etoile Verte MICHELIN. Au total, cette nouvelle sélection recommande 790 restaurants, dont 151 tables étoilées, répartie à travers la Belgique et le Luxembourg.

« La sélection 2025 pour la Belgique et le Luxembourg reflète avec éclat une scène culinaire en constante évolution, » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Nous assistons à l'émergence d'une nouvelle génération de talents, à l'affirmation culinaire de maisons installées, ainsi qu'au lancement de nouveaux projets portés par des chefs déjà bien établis. Ensemble, ils composent une mosaïque d'expressions gastronomiques à la fois singulières et résolument décomplexées. Qu'ils s'appuient sur la tradition ou qu'ils soient portés par l'innovation, les établissements distingués surprennent, ravissent et inspirent. Nos inspectrices et inspecteurs ont pris un immense plaisir à (re)découvrir ces tables, dont la créativité et l'engagement rendent cette sélection particulièrement marquante. »

### **Zilte et Boury conservent leurs trois Etoiles MICHELIN**

Illustration de leur immense talent, Viki Geunes et Tim Boury, accompagnés de leurs équipes, renouvellent, cette année encore, leurs trois Etoiles pour leurs restaurants **Zilte** à Anvers et **Boury** à Roulers. Cette distinction, réservée aux établissements les plus exceptionnels au monde, illustre le niveau de raffinement de deux signatures culinaires uniques, imaginées par ces artisans talentueux. Qu'il s'agisse de la qualité des produits employés, de la maîtrise technique ou encore



## GUIDE MICHELIN

de la générosité et de la profondeur avec lesquelles chaque plat est conçu, ces deux tables méritent à elles seules un véritable voyage.

### **Deux nouveaux établissements décrochent deux Etoiles MICHELIN**

Une cuisine d'exception qui vaut le détour. C'est ainsi que les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN définissent deux Etoiles MICHELIN – une distinction qu'ils ont attribuée cette année à deux nouvelles tables de leur sélection: **Léa Linster**, à Frisange, au Luxembourg, et **Maison Colette**, à Tongerlo, en Belgique.

Chez Léa Linster, Louis, qui a succédé il y a quelques années à sa mère Léa à la tête des cuisines, franchit un nouveau seuil de qualité. La finesse et l'élégance classiques qui faisaient la réputation de cet établissement depuis des décennies ont ainsi subtilement évolué sous son impulsion, pour laisser place à des assiettes plus épurées, contemporaines et judicieusement relevées de quelques saveurs exotiques. Les sauces de haut niveau imaginées par le chef donnent une autre dimension à chaque plat. En décrochant deux Etoiles MICHELIN, Louis Linster fait briller encore un peu plus la gastronomie dans cette adresse familiale particulièrement touchante.

Bien connu pour son restaurant Colette – De Vijvers auquel il avait fait gravir des sommets gastronomiques, Thijs Vervloet signe un nouveau projet réussi en décrochant directement deux Etoiles pour sa nouvelle Maison Colette, située à présent à Tongerlo. Au sein d'une ancienne maison de médecin qu'il a transformée en un écrin luxueux, cet amoureux des produits décline des préparations traditionnelles et généreuses. Dans cette maison intimiste, les convives sont invités à vivre une expérience exclusive, agrémentée d'accords mets-vins exquis et de petites attentions qui s'inscrivent jusque dans les moindres détails.

Le Guide MICHELIN Belgique & Luxembourg 2025 compte au total 22 restaurants récompensés de deux Etoiles MICHELIN.

### **13 nouveaux restaurants reçoivent une première Etoile MICHELIN**

Le Luxembourg n'est pas en reste en ce qui concerne les nouveaux restaurants récompensés d'une Etoile MICHELIN. Chez **Fields by René Mathieu**, à Findel, René Mathieu déploie avec une passion inchangée sa partition culinaire végétale. Il a laissé La Distillerie derrière lui, mais continue de convaincre par sa manière de mettre les légumes, les herbes et les fruits sur un piédestal. Dans son restaurant éponyme situé à Lauterborn, **Archibald De Prince** s'inscrit dans les pas de son mentor René Mathieu en signant une cuisine créative de haut niveau qui fait la part belle au végétal, tout en conservant quelques très beaux plats de protéine animale. Toujours dans le Grand-Duché, à Luxembourg-Ville, Clovis Degrave et son équipe imaginent chez **Grünwald Chef's Table** une expérience explosive qui se vit au comptoir.



## GUIDE MICHELIN

A Bruxelles, le chef Kobe Desramauts fait preuve d'une très belle créativité chez **Eliane** où il crée des assiettes intenses qui valorisent au maximum les produits de qualité, comme dans ce risotto onctueux, enrichi de vin jaune et associé à l'huitre.

En Flandre, parmi les nouvelles Etoiles, nombreuses sont celles à être attribuées à des restaurants à la tête desquels les Inspectrices et Inspecteurs ont retrouvé des chefs renommés. Ainsi, chez **La Botte**, à Genk, Giuseppe Giacomazza a continué à raffiner la cuisine proposée dans ce restaurant familial. Son ode au terroir sicilien se veut à la fois authentique et originale. Wouter Van Tichelen, quant à lui, a déménagé dans l'hôtel de luxe De Tuilerieën à Bruges et exprime l'étendue de son talent chez **Mémoire**. A Ostende, Dimitri Proost fait honneur à la réputation de **HAUT**. Ses créations méticuleuses célèbrent les meilleurs produits de la mer du Nord auxquels il adjoint de subtiles touches japonaises. Chez **Modest**, à Opglabbeek, les clients découvrent un mélange délicat entre tradition française et touches de modernité asiatiques, le tout imaginé par le chef Sander Spreeuwers. Davy Devlieghere s'est quant à lui installé à Lotenhulle où, au **Julien**, il continue de convaincre avec son hommage à la gastronomie française.

En Wallonie, c'est plutôt le talent des jeunes chefs qui distingue cette nouvelle sélection. Ainsi, François-Xavier Simon, au **Bistrot Blaise**, à Marche-en-Famenne, s'établit comme un artisan généreux qui allie la gourmandise de la cuisine française à une excellente technique moderne. Curtis Maquet, au **Beau Rivage by Curtis**, à Dave, perpétue quant à lui cette institution namuroise avec doigté. Sa cuisine de produits, expressive et délicate, est à la fois reconnaissable et élégante. A Comblain-au-Pont, Maxime Zimmer, d'**Un Max de Goût**, met en valeur le travail des artisans et producteurs locaux avec une attention portée aux produits et une créativité maîtrisée. Enfin, Quentin Gallopyn, de la **Vicomté**, à Roucourt, signe une cuisine précise et délicate qui a séduit les équipes de sélection.

Au total, le Guide MICHELIN Belgique & Luxembourg 2025 référence 127 restaurants une Etoile.

### Trois nouveaux restaurants obtiennent une Etoile Verte MICHELIN

L'Etoile Verte MICHELIN promeut les initiatives de tables pionnières, pleinement engagées en faveur d'une véritable transition gastronomique.

Trois nouveaux restaurants de la sélection, aux actions et engagements remarquables et variés, sont ainsi nouvellement distingués de l'Etoile Verte MICHELIN.

Chez **Fields by René Mathieu**, à Findel, le chef éponyme continue de mettre la cuisine végétale à l'honneur au Luxembourg et dans les environs. Il ne jure que par les fruits et légumes de la région, souvent issus de la cueillette sauvage, et se laisse guider par les rythmes de la nature.



## GUIDE MICHELIN

Chez **Sophie & Nicolas**, à Comblain-la-Tour, Sophie Gigot et Nicolas Septon sont de véritables ambassadeurs de leur environnement. Les produits des artisans locaux sont utilisés de A à Z et sont au cœur de cette mise en valeur culinaire de la région liégeoise.

Chez **'t Gasthuis by InstroomArt**, à Malines, Seppe Nobels associe les préparations de légumes à l'emploi social et à l'échange culinaire. Il met l'accent sur les partenariats locaux et illustre à quel point l'aspect humain d'un restaurant peut être important.

### Les Prix Spéciaux MICHELIN

S'attabler dans un restaurant récompensé par le Guide MICHELIN est bien souvent une expérience qui dépasse le seul champ de l'assiette. À travers leurs Prix Spéciaux, les Inspectrices et Inspecteurs célèbrent des professionnels qui mettent leur talent au service de moments de table inoubliables.

**Quentin Gallopyn**, du restaurant étoilé la Vicomté, à Roucourt, reçoit le Prix MICHELIN du Jeune chef.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie est quant à lui attribué à **Laurent Dierickx**, du restaurant recommandé **Les Frères Louise**, à Ellezelles. Féru d'histoire, ce professionnel sait captiver ses clients en faisant étalage de ses connaissances ou en proposant des flacons ou associations qui sortent des sentiers battus.

L'équipe du restaurant **Bozar** est quant à elle récompensée par le Prix MICHELIN du Service. Bien habillée, souriante et attentive aux moindres détails, cette équipe offre un service haut de gamme très attentionné.

### 15 nouveaux restaurants obtiennent un Bib Gourmand

Le Bib Gourmand est devenu le fidèle compagnon de route des gourmands à la recherche de tables aux rapports qualité-prix les plus intéressants. Avec pas moins de 15 nouvelles adresses, 2025 s'établit comme un très beau millésime pour cette distinction spéciale, attribuée à un total de 126 restaurants.

Les nouveaux venus de cette année sont aussi divers que généreux, qu'il s'agisse de la cuisine thaïlandaise de **Lune Siamoise**, à Ixelles, des saveurs traditionnelles de **Table et Vin**, à Mont-sur-Marchienne, ou encore des pintxos de **Taberna Bask**, à Ledeborg. Bruxelles à elle seule compte trois nouveaux restaurants Bib Gourmand, la Wallonie sept et la Flandre cinq.

La liste complète des restaurants Bib Gourmand, avec tous les nouveaux promus, est disponible sur notre site web [guide.michelin.com](https://www.guide.michelin.com).



GUIDE MICHELIN

**Le Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg 2025 recommande 790 restaurants dont :**

- 2 restaurants avec trois Etoiles MICHELIN ;
- 22 restaurants avec deux Etoiles MICHELIN (2 nouveaux) ;
- 127 restaurants avec une Etoile MICHELIN (13 nouveaux) ;
- 14 restaurants avec une Etoile Verte MICHELIN (3 nouveaux) ;
- 126 restaurants Bib Gourmand (15 nouveaux).

La sélection 2025 du Guide MICHELIN Belgique et Luxembourg est publiée en exclusivité sur le site [guide.michelin.com](https://guide.michelin.com) et sur l'application gratuite du Guide MICHELIN disponible sur iOS :



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

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

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

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

**Contact presse Michelin:**

Peter Govaert

**+32 477 92 04 59**

[peter.govaert@michelin.com](mailto:peter.govaert@michelin.com)

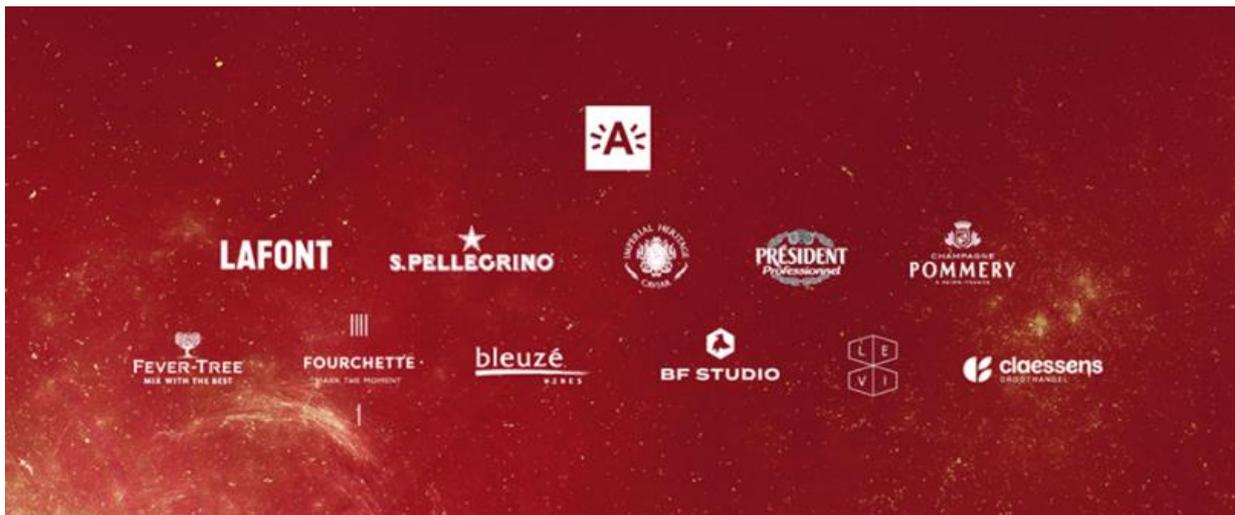


**@michelinguide**



GUIDE MICHELIN

## THANKS TO OUR PARTNERS FOR SUPPORTING THE MICHELIN GUIDE CEREMONY



### 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.