



PERSBERICHT

MICHELIN GIDS

21 februari 2023

22 nieuwe Bib Gourmand restaurants in de 2023 editie van de MICHELIN Gids België en Luxemburg

De bekendmaking van de nieuwe Bib Gourmand restaurants is traditiegetrouw het begin van een periode waarin de beste restaurants van België en Luxemburg worden gevierd. De volledige 2023 selectie, met onder meer de nieuwe MICHELIN sterren, wordt op maandag 13 maart bekendgemaakt in het Koninklijk Theater in Bergen.

De rode draad van deze Bib Gourmand selectie is en blijft de bijzondere prijs-kwaliteitverhouding die gasten er ervaren. Ze smullen in deze restaurants van een voor-, hoofd en nagerecht voor een prijs die rond de 45 euro draait. Generositeit is vaste kost in zaken met een Bib Gourmand. De kookstijl is niet van belang, de uitbundigheid van de smaken des te meer.

Werner Loens, selectiedirecteur van de MICHELIN Gidsen in de Benelux aan het woord: "Het inspectieteam en ikzelf zijn verheugd om 22 nieuwe Bib Gourmand restaurants toe te voegen aan de 2023 selectie in België en Luxemburg. Het is een uitdaging om in deze moeilijke economische tijden een uitzonderlijke prijs-kwaliteitverhouding aan te houden. Dat beseffen wij maar al te goed. Je hoeft geen luxeproducten om het bord te laten swingen. Deze chefs tonen de weg met hun inventiviteit, juiste state of mind en overtuiging dat lekker eten aan zeer correcte prijzen altijd zal zegevieren."

Liefhebbers van die genereuze gerechten vinden ongetwijfeld hun gading in de Bib Gourmand restaurants die België en Luxemburg rijk zijn, waaronder 22 nieuwe adressen. In Brussel valt u bijvoorbeeld voor de duurzame creativiteit van **iOda** en de Vietnamese fusion van **Nénu**, beide gevestigd in Sint-Gillis. Eerder zin in een mediterraan geïnspireerde bistrokeuken? Check dan **Selecto** in Brussel centrum.



MICHELIN GIDS

Wie aandacht schenkt aan een goed glas wijn of een frisse geuze, gecombineerd met een creatief sharingconcept rond eerder traditionele gerechten, moet zeker eens **Ferment** in Sint-Kwintens-Lennik en **Glou Glou** in Borgerhout binnenstappen.

Bent u liefhebber van traditionele kost bereid volgens de regels van de kunst? Check dan zonder aarzelen **La Marelle Café** in Blaregnies en **Le Saint Michel** in La Roche-en-Ardenne.

En heeft u een etentje gepland met vrienden en familie, laat uw tafel dan rijkelijk vullen met lekkernijen uit het Middellandse Zeegebied bij **Bazaar** in Luxemburg of de diverse Griekse specialiteiten van **Elea Ouzeri** in Kontich.

De gedetailleerde lijst met de 22 nieuwe Bib Gourmand restaurants in de MICHELIN Gids België en Luxemburg 2023 is te raadplegen via de website en de mobiele applicaties van de MICHELIN Gids. De volledige selectie van Bib Gourmand restaurants zal worden bijgewerkt op 13 maart 2023. Op dat moment komt u ook te weten welke restaurants hun Bib Gourmand behouden of verliezen.

De Ceremonie van de MICHELIN Gids België en Luxemburg 2023, waarbij de nieuwe MICHELIN Sterren en MICHELIN Awards bekend worden gemaakt, is op maandag 13 maart 2023 live te volgen via de sociale netwerken van de MICHELIN Gids.

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 GIDS

Perscontact Michelin:

Ellen Neukermans

GSM: +32 (0)473 73 42 72

E-mail: ellen.neukermans@michelin.com



@MICHELINGidsBNL

Over de Michelin Groep

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 177 landen, biedt werk aan 124.760 mensen en beschikt over 68 bandenfabrieken die in 2021 samen circa 173 miljoen banden produceerden. (www.michelin.com)