

## Guide Michelin 2017 : Les nouveaux restaurants étoilés

### Le Vif Weekend

21/11/16 à 18:28 - Mise à jour à 22/11/16 à 10:30

Source: Belga

Neuf restaurants se sont vu décerner une étoile lundi par le Guide Michelin en Belgique. Cette année, aucun établissement du royaume n'a été gratifié de nouvelle deuxième ou troisième étoile.



. © DR



Karen Torosyan de la Bozar Brasserie © BELGA/Benoît Doppagne

Parmi les lauréats, figure **Bozar Brasserie** à Bruxelles. "Ce serait banaliser Michelin que de parler d'un simple guide. C'est une réelle reconnaissance, une marque de confiance d'un guide de référence mondial. J'ai la chance de faire un métier que j'aime et cette récompense me donne l'assurance pour

faire encore plus et mieux", a réagi à chaud Karen Torosyan, récemment sacré par Gault&Millau du titre d'"Artisan-cuisinier".

Lire aussi : [Les nouveautés du guide Gault&Millau 2017](#)

"Il s'est démarqué en faisant ce en quoi il a cru. Il a réussi à remettre au goût du jour la cuisine française classique et à remettre en valeur des recettes techniquement difficiles", explique pour sa part le propriétaire de l'enseigne, David Martin, qui était pressenti pour accrocher une deuxième étoile à son établissement anderlechtois, La Paix.

**Castor** à Waregem, **Colette** à Westerlo, **Kelderman** à Alost, **t Korenaert** à Saint-Nicolas, **Quadras** à Saint-Vith, **La Villa Emily** à Bruxelles, **Vol-Ver** à Courtrai et **Wine in the city** à Jette ont également été gratifiés d'un macaron.

Aucune nouvelle deuxième ou troisième étoile n'a en outre été attribuée cette année, malgré les rumeurs quant à un troisième macaron pour Bon-Bon à Woluwe-saint-Pierre ou encore The Jane à Anvers. "Il ne faut pas oublier que ces distinctions ne sont pas attribuées à vie! Chaque année, il faut prouver qu'on les mérite", a souligné Michael Ellis, directeur international des guides Michelin, à l'adresse notamment des vingt double étoilés et des deux triple étoilés de Belgique, qui ont conservé leur récompense.

Julien Lahire ainsi que son père Charles Lahire ont par ailleurs été récompensés pour leurs 60 années de maison étoilée avec leur restaurant de Noirefontaine, **Le Moulin hideux** qui a déjà vu se succéder quatre générations de la même famille. "Cette capacité d'avoir affiché une étoile durant 60 ans est extraordinaire. En plus d'être chef, il faut être un chef d'orchestre. C'est rarement le travail d'une personne mais bien de toute une équipe dont il faut tirer le meilleur. Il y a les produits, mais il faut également maîtriser les cuissons, harmoniser les saveurs et les textures en plus de conserver une régularité dans le temps et la carte", a encore estimé Michael Ellis. "C'est un plaisir de recevoir nos clients, de servir des produits principalement régionaux. Offrir du bonheur tout simplement, avec un esprit de famille qui est essentiel", a expliqué le chef de 36 ans.

La chef Ricarda Grommes de Quadras à Saint-Vith, en plus de recevoir sa première étoile, a en outre été nommée femme chef 2017 par Michelin.

Enfin, deux restaurants bruxellois couronnés d'une étoile, Le Passage à Uccle et Alexandre à Bruxelles, ont perdu leur distinction. De Karmeliet\*\*\* du chef Geert Van Hecke a par ailleurs fermé ses portes fin septembre et ne figure dès lors plus sur la liste des trois macarons (Hof van Cleve\*\*\* à Kruishoutem et Hertog Jan\*\*\* à Zedelgem). "Les cuisines de Peter Goossens et Gert De Mangeleer ont de la personnalité. Ils sont une expérience à eux seuls, et c'est pourquoi ils restent au top mondial de la gastronomie", a précisé le directeur de Michelin.

Le guide qui décerne également des étoiles au Luxembourg a récompensé à nouveau Ilario Mosconi du restaurant **Mosconi** d'une deuxième étoile, qu'il avait perdue en 2013.

×

Envoyer par e-mail

---

