

La Belgique a la tête dans les étoiles

L'attribution des étoiles repose sur des critères identiques afin de garantir la cohérence de la sélection. Ces critères sont au nombre de cinq : qualité des produits, maîtrise des cuissons et des saveurs, personnalité du chef dans sa cuisine, rapport qualité/prix et régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte.

3 étoiles indiquent qu'il s'agit « d'une cuisine remarquable, valant le voyage ».

2 étoiles désignent « une table excellente méritant un détour ».

1 étoile signale « une très bonne table dans sa catégorie ».



Pour l'année 2009 en Belgique, il existait 2 restaurants trois étoiles, 10 restaurants deux étoiles et 81 une étoile, soit un total de 93 restaurants étoilés, sélectionnés parmi plus de 1500 hôtels et restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix.

En 2014, on constate une belle progression: 120 resto étoilés en Belgique dont trois établissements se partagent le podium des restaurants triplement étoilés : Hertog Jan à Sint-Andries (Bruges), De Karmeliet également à Bruges et Hof van Cleve à Kruishoutem. Au rang des établissements 2 étoiles on note l'arrivée de deux nouveaux restaurants : Bon-Bon à Bruxelles et Bartholomeus à Knokke. La liste des restaurants 1 étoile

s'est, quant à elle, enrichie de 18 nouveaux établissements. En Flandre on retrouve The Glorious et L'Epicerie du Cirque à Anvers, La Belle (Geel), De Kristalijn (Genk), les restaurants Horseele et Vrijmoed tous les deux situés à Gand, De Verborgten Tuin (Grammont), Vous lé Vous (Hasselt – Wimmertingen), Ciccio (Knokke), La Source (Lanaken – Neerharen), Cuchara (Lommel) et Hofke van Bazel (Bazel). A Bruxelles, ce sont la Villa Lorraine et WY qui décrochent une étoile. Et en Wallonie, les deux heureux établissements sont : Arabelle Meirlaen avec son nouvel établissement à Marchin, Au Gré du Vent (Seneffe), La Menuiserie (Waimes) et le Chai Gourmand à Gembloux.

Rien que la ville de Bruxelles compte 15 restaurants étoilés! C'est plus qu'à Berlin , Milan ou même Rome! Quand on sait que la France (65 millions d'habitants) compte 596 restaurants étoilés et que la Belgique, pour ses 11 millions d'habitants en compte 107....On constate que proportionnellement nous n'avons rien à envier à la France, pays de la gastronomie! En Belgique on mange bien car nous avons la culture de la qualité du produit et parce qu'aujourd'hui il y a une toute nouvelle génération de chefs qui sont au top de leur savoir faire.

Voici les restaurants étoilés 2014 de la capitale belge:

- Comme Chez Soi (2 étoiles)
- Sea Grill (2 étoiles)
- Châlet de la Forêt (Le) (2 étoiles)
- Bon-Bon (2 étoiles)
- Alexandre (1 étoile)
- Bruneau (1 étoile)
- Brasserie La Paix (1 étoile)
- Kamo (1 étoile)
- Passage (Le) (1 étoile)
- San Daniele (1 étoile)
- Senza Nome (1 étoile)
- Truffe Noire (La) (1 étoile)
- Va Doux Vent (1 étoile): voir l'article sur ce restaurant en cliquant [ici](#)

- Villa Lorraine (La) (1 étoile) (nouveau)
- Wy (1 étoile) (nouveau)



sources: resto.be et guide michelin