

**MICHELIN gids
Nederland
2009**

Persdossier

25 november 2008

**Perscontact:
Jessica Van de Gucht
E-mail: jessica.van-de-gucht@be.michelin.com
Tel: +32 2 274 46 80
GSM: +32 (0)476 88 03 35**



Inhoud

Nieuw in de MICHELIN gids Nederland 2009	3
Het ontstaan van een gids die uitgroeide tot dé referentie op het vlak van gastronomie	4
De MICHELIN gids van A tot Z	7
De sterren en de Bib Gourmand voor de kwaliteit van de keuken, de paviljoenen en de couverts voor het comfort	9
De internationale ontwikkeling van de MICHELIN gids	10
De MICHELIN gids Frankrijk viert zijn honderdste uitgave	11
De MICHELIN gids Nederland 2009 in cijfers	12

Nieuw in de Michelin gids Nederland 2009

De MICHELIN gids Nederland 2009 verschijnt op donderdag 27 november 2008.

Deze nieuwe editie bevat in totaal 1.264 adressen waarvan 586 hotels en 678 restaurants.

De nieuwigheden en bijzonderheden van dit jaar:

● Nieuwe lay-out en moderne pictogrammen

Deze pictogrammen verbeteren de leesbaarheid en maken de gids gebruiksvriendelijker. Sinds het ontstaan van de eerste MICHELIN gids in 1900 zijn de pictogrammen blijven evolueren om steeds up-to-date te zijn en tegemoet te komen aan de noden van de tijdsgeest. Ook vandaag vormen de pictogrammen in de Michelin-taal, een internationale taal, de leidraad voor de lezer. Een nieuw pictogram in deze editie is wireless internet beschikbaar in alle hotelkamers.

● De MICHELIN gids is er voor iedereen

De MICHELIN gids is er voor iedereen, van het driesterrenrestaurant tot de gezelligste bistro, van het luxehotel tot de gastenkamer, en voor alle eetgelegenheden: romantische of zakelijke diners en gezinsmaaltijden. De lezer vindt in de gids een grote verscheidenheid aan restaurants en hotels in elke prijs- en comfortklasse.

● Bib Gourmand

De MICHELIN Nederland 2009 bevat 87 adressen in deze categorie. De Bib Gourmand, de favoriete adressen van onze inspecteurs, serveren goede maaltijden met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding voor 35 euro of minder. In de gids zijn deze restaurants te herkennen aan het pictogram in de vorm van het hoofd van Bibendum, het Michelin-mannetje. Zowel de lezers als de restauranthouders weten deze onderscheiding te appreciëren. De lezers omdat ze weten dat ze er lekker zullen eten voor een schappelijke prijs, de restauranthouders omdat ze met deze onderscheiding een breder publiek zullen aanspreken.

Kerncijfers

De MICHELIN gids Nederland 2009 in enkele cijfers:

- 2 restaurants met 3 sterren
- 13 restaurants met 2 sterren, waarvan 3 nieuwe
- 68 restaurants met 1 ster, waarvan 12 nieuwe
- 87 restaurants met een Bib Gourmand, waarvan 31 nieuwe
- 28 Bib Hotels
- 37 gastenkamers
- 1.264 geselecteerde adressen waarvan 586 hotels en 678 restaurants

Prijs: 19,90 € incl. BTW

Het ontstaan van een gids die uitgroeide tot dé referentie op het vlak van gastronomie

In 1900 reden er minder dan 3000 auto's in Frankrijk. Een uitstap was toen vaak een echt avontuur. Ondanks alles geloofden de gebroeders Michelin rotsvast in de toekomst van de auto. Om de ontwikkeling van de auto, en van Michelin, een duwtje in de rug te geven, beslisten ze om automobilisten een document te geven om het reizen te vergemakkelijken, een gids voor een betere mobiliteit: de beroemde MICHELIN gids. De eerste uitgave, verschenen in augustus 1900, zal op bijna 35.000 exemplaren verschijnen ... In het voorwoord schrijft André Michelin: "Dit werk verschijnt samen met een nieuwe eeuw. En zal even lang meegaan."

Deze gids werd toen gratis verdeeld in garages en bij bandenhandelaars.

- **De eerste MICHELIN gids staat boordevol praktische inlichtingen**

De eerste pagina's van de gids bevatten veel praktische informatie: hoe een band vervangen, hoe het voertuig onderhouden, enz. Zo werd voor Parijs alleen de lijst met autoconstructeurs vermeld. Er was nog geen selectie van hotels en restaurants.

In 1904 werd de eerste gids buiten Frankrijk uitgegeven: de MICHELIN gids België.

- **In 1920 wordt de MICHELIN gids betalend**

Een anekdote wil dat een verontwaardigde André Michelin tijdens een bezoek aan een bandenverdelers in 1920 ziet hoe zijn gidsen worden gebruikt om de poten van een werkbank te stabiliseren. De trend is gezet. Voortaan, zo beslist hij, worden de gidsen verkocht, want "de mens heeft alleen maar echt respect voor datgene waarvoor hij betaalt", aldus de gebroeders Michelin. Datzelfde jaar verschijnen ook de restaurants met hun eigen classificatie in de gids. De publiciteit verdwijnt en voor de eerste keer verschijnt een lijst met Parijse hotels.

- **Start van het "Bureau d'Itinéraires" aan het begin van de 20ste eeuw, de voorloper van het internet!**

Het "Bureau d'Itinéraires" werd opgericht in 1908 en was zowat de voorloper van het internet! Dit bureau, gelegen in de oude lokalen van Michelin bezorgde de automobilisten op eenvoudige aanvraag een gratis routeblad. Het "Bureau d'Itinéraires" ziet het aantal aanvragen explosief toenemen: van 19.000 in 1921 naar 155.000 in 1925.

- **Geboorte van de sterren aan het einde van de jaren 1920-begin jaren 1930**

De ster om de beste restaurants te belonen ontstaat in 1926, gevolgd door de tweede en de derde ster in 1931, eerst buiten Parijs en pas in 1933 in Parijs. De definities (één ster "een zeer goede keuken in zijn categorie" – twee sterren "een omweg waard" – drie sterren "een verplaatsing waard") dateren uit 1936 ... en zijn nog steeds van toepassing.

Enkele van de eerste chefs/restaurants die drie sterren hebben behaald: Eugénie Brazier en Marie Bourgeois, Fernand Point (een van de eersten om zijn klanten in het restaurant te begroeten), André Terrail, Joseph Barattero, Francis Carton, François Pernollet, enz. Een knipoog naar het restaurant van Paul Bocuse in Collonges-au-Mont-d'Or, in de buurt van Lyon, dat sinds 1965 onafgebroken drie sterren heeft!

In 1929 werd voor de eerste keer een tevredenheidsenquête bij de gids gevoegd waarmee de lezer werd gevraagd om te reageren op de keuze van de restaurants. Tegenwoordig ontvangt de MICHELIN gids elk jaar meer dan 45.000 brieven en e-mails van zijn miljoenen lezers wereldwijd, die allemaal een antwoord krijgen.

Net zoals tijdens de Eerste Wereldoorlog verschijnt de MICHELIN gids niet tijdens de Tweede Wereldoorlog. De gids verschijnt opnieuw in 1945 en pas tussen 1947 en 1951 verschijnen de sterren geleidelijk aan weer ten tonele.

- **Voortdurende evolutie van de pictogrammen**

Sinds het ontstaan van de gids in 1900 zijn de pictogrammen blijven evolueren om steeds up-to-date te zijn. Van de aanwezigheid van koud en/of warm water tot elektriciteit, van telefoon, tot televisie op de kamers, van het aanvaarden van kredietkaarten tot de mogelijkheid om een kamer of tafel voor niet-rokers te reserveren en van de mogelijkheid om over wireless internet te beschikken tot het pictogram voor een "spa": deze "kleine symbolen" in de internationale Michelin-taal blijven zich aanpassen en tegemoetkomen aan de noden van de tijdsgeest.

- **De eerste commentaren in de MICHELIN gids verschijnen in 2000**

De jaren verstrijken. In 2000 neemt Michelin in zijn gids voor Frankrijk, en sinds 2003 ook in de andere, enkele regels op over het etablissement, de kwaliteit van de bediening, de kwaliteit van de keuken. Enkele extra regels om de lezers nog meer informatie te bieden.

Michelin gaat van enkele regels naar een halve of een volledige pagina in zijn stadsgidsen (Parijs, Londen, New York, San Francisco, Los Angeles, Las Vegas en Tokyo), die qua opmaak verschillen van de landengidsen: op elke pagina worden twee etablissementen voorgesteld (een volledige pagina voor de sterrenrestaurants) met meer en beschrijvende commentaar, foto's, enz.

- **De geboorte van de Bibs eind jaren 90, synoniem voor een goede prijs-kwaliteitverhouding**

Er verschijnen ook pictogrammen voor nieuwe restaurantcategorieën. Zo staan bijvoorbeeld de Bib Gourmand-restaurants voor een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding. Deze categorie ontstaat in 1997. Een ander pictogram zijn de muntstukken die verwijzen naar restaurants waar men volledige (voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht) en budgetvriendelijke menu's vindt, voor ieders beurs (minder dan 35 euro in de 2009 editie).

De Bib Hotel verschijnt dan weer in 2003. Die is verwant met de Bib Gourmand en wordt toegekend aan hotels met een goed onthaal en een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

Daarom is de MICHELIN gids er voor iedereen, van het driesterrenrestaurant tot de gezelligste bistro, van het luxehotel tot de gastenkamer, en voor alle eetgelegenheden: van romantische of zakelijke diners en gezinsmaaltijden.

- **Viamichelin.com: meer dan 10 miljoen 'hits' per jaar op de selectie van de MICHELIN gids**

Meer dan een eeuw evolutie, een eeuw waarin nieuwe gidsen werden uitgegeven (in 20 Europese landen, de Verenigde Staten en in Japan) en nieuwe diensten werden gelanceerd. Zoals internet met in 1997 de lancering van de website www.michelin-travel en in 2000 de oprichting van een aparte afdeling Viamichelin en de website www.viamichelin.com.

Meer dan een eeuw bijdragen aan de mobiliteit, aan reizen, aan plezier.
Meer dan een eeuw evolutie, ontwikkeling en modernisering.
Meer dan een eeuw tevreden lezers.
Meer dan een eeuw hotel- en restaurantselecties in alle prijs- en comfortcategorieën.
Meer dan een eeuw inzet voor de miljoenen lezers van de MICHELIN-gids wereldwijd.

Meer dan een eeuw ... En nog meer dan één eeuw in het verschiet, om verder te gaan, te evolueren, te ontwikkelen, te moderniseren

De wereld verandert, de behoeften evolueren, ... en de MICHELIN gids evolueert mee!

Michelin blijft oog hebben voor de kwaliteit en publiceert daarom elk jaar 15 miljoen wegenatlassen en -kaarten, toeristische gidsen en hotel- en restaurantgidsen in meer dan 90 landen. Vorig jaar werden wereldwijd meer dan één miljoen exemplaren van de MICHELIN gids verkocht.

Michelin wil op een duurzame manier bijdragen tot de mobiliteit van mensen en goederen. Daarom produceert en verkoopt de groep banden voor elk type voertuig, van vliegtuigen tot auto's, over tweewielers, grondverzet- en landbouwvoertuigen, vrachtwagens en spaceshuttles. Michelin biedt daarnaast ook digitale diensten aan ter ondersteuning van de mobiliteit (ViaMichelin.com) en geeft toeristische gidsen, hotel- en restaurantgidsen, wegenkaarten en -atlassen uit. De groep, met hoofdzetel in Clermont-Ferrand (Frankrijk), is aanwezig in 170 landen, stelt wereldwijd meer dan 121.000 mensen tewerk en beschikt over 69 productiesites in 19 verschillende landen. (www.michelin.com).

(Met de hulp van de "Association des collectionneurs de guides et de cartes Michelin", ACGCM).

De MICHELIN gids van A tot Z

Van januari tot december werken de teams van de MICHELIN gids aan de gids zodat hij op de beslissende dag kan verschijnen. Rondes, controles, redactiewerk, opmaak: er komt heel wat bij kijken!

Eerste stap voor een nieuwe uitgave van de MICHELIN gids: de hoofdredacteur bepaalt de rondes van zijn inspecteurs. Als "dirigent" van "zijn" gids bepaalt hij tevens welke sectoren bezocht moeten worden en verdeelt hij ze onder zijn inspecteurs. Op die manier krijgt elke inspecteur elk jaar een gebied (verschillende regio's die niet noodzakelijk in elkaars buurt liggen) toegewezen.

- **86 inspecteurs op zoek naar de beste etablissementen**

Hotels, restaurants of gastenkamers, bestaande of nieuwe etablissementen in de selectie: een inspecteur van een landengids legt bezoekt jaarlijks anoniem ongeveer 250 restaurants (tafelproeven in het jargon), gaat ongeveer 150 keer overnachten in hotels en gastenkamers, eveneens anoniem. Een inspecteur legt jaarlijks meer dan 800 bezoeken af, stelt 1.100 verslagen op en is zo'n 30.000 km onderweg: zo ziet in enkele cijfers het leven van een inspecteur van de MICHELIN gids eruit. Vandaag doen 86 mannen en vrouwen dit atypische werk! 70 in Europa, 10 in de Verenigde Staten en momenteel 6 in Azië. Deze mannen en vrouwen zijn steeds onderweg, op zoek naar het beste adres, een adres waarvan ze weten dat de lezers het zullen waarderen. Hun gemiddelde leeftijd bedraagt 40 jaar, sommigen zijn getrouwd en hebben kinderen, anderen zijn dan weer vrijgezel. Sommigen zijn groot en mager, anderen kleiner en rond! De meeste inspecteurs hebben na hun studies aan de hotelschool 5 of 10 jaar ervaring opgedaan in een hotel of restaurant alvorens ze als inspecteur voor de MICHELIN gids komen solliciteren. Na wervingsgesprekken en een lunch met een ervaren inspecteur - waarvan de kandidaat een bijzonderhedenverslag moet opstellen - volgt een opleiding van 6 maanden. Daarin leert de toekomstige inspecteur wat de criteria zijn om sterren te overhandigen, wat de criteria voor de verschillende comfortcategorieën zijn, enz.. Gedurende deze 6 maanden zal hij ook samen met een ervaren inspecteur op ronde gaan (tafels proeven) alvorens er alleen op uit te trekken.

- **Drie weken per maand op de baan**

Drie weken per maand is de inspecteur op zoek naar goede restaurants of hotels, om de selectie ervan uit te testen, te ontdekken, te bevestigen of om het misschien uit de selectie te weren ... De vierde week zit hij op kantoor en moet hij zijn verslagen indienen en de debriefing van zijn drie weken op de baan overlopen met de hoofdredacteur. Welke etablissementen werden geselecteerd? Welke zijn uit de selectie verdwenen omdat de kwaliteit niet goed meer was? Wie krijgt een Bib Gourmand of een Bib Hotel toegewezen? De sterren worden toegekend tijdens de zogenaamde "scéances étoiles" die tweemaal per jaar plaatsvinden en waaraan de hoofdredacteur van de gids, de inspecteurs en de directeur van de MICHELIN gidsen deelnemen. Het is met andere woorden een beslissing die gezamenlijk en in onderling overleg wordt genomen. Die week op kantoor biedt de inspecteurs tevens de kans hun volgende ronde voor te bereiden, hun tafels en hotelkamers te reserveren, inlichtingen in te winnen over de etablissementen die ze gaan bezoeken. Ze worden hierbij geholpen door de assistent(e) van de hoofdredacteur die de inspecteurs alle informatie aanlevert. Informatie die hij/zij in de pers heeft gevonden of rechtstreeks van de restaurant- of de hotelhouder heeft gekregen, enz.

Een andere belangrijke bron voor informatie vormen de reacties van de lezers en de ongeveer 45.000 brieven en e-mails die de MICHELIN gids jaarlijks ontvangt. Hoewel 85 % van die reacties de selectie bevestigen, zijn de overige 15 % ofwel lezers die niet akkoord gaan met de selectie van een restaurant of hotel ofwel lezers die een etablissement vermelden dat niet is geselecteerd maar toch door hen werd gewaardeerd en dus interessant zou kunnen zijn. Deze brieven geven de inspecteurs kostbare aanwijzingen zonder dat dit natuurlijk hun werk vervangt.

- **In de kantoren in Brussel worden de teksten en de lay-out verzorgd**

Zodra de inspecteurs hun verslagen hebben ingediend en opnieuw vertrokken zijn, neemt de administratief verantwoordelijke het over. Zij past op basis van de elementen die de inspecteur heeft aangebracht, de plannen aan. Ook past zij de praktische informatie aan zoals de naam of het adres van een etablissement, enz. Wanneer een etablissement bijvoorbeeld uit de selectie is verdwenen, zal zij erop toezien dat dit niet meer vermeld wordt op het stratenplan van de stad in kwestie.

Deze informatie wordt vervolgens doorgegeven aan de redacteurs/redactrices. Op basis van de rapporten van de inspecteurs, maar ook op basis van andere documenten (bv. voorstellingsbrochures) beginnen deze redacteurs de commentaren van de MICHELIN gids te schrijven. Drie-vier regels tekst in de landengids, ietwat langere en meer gedetailleerdere teksten in de stadsgidsen en voor de gidsen "Les Bonnes Petites Tables" en "Chambres d'hôtes". Hierin wordt alle interessante informatie meegegeven om de lezers zin te doen krijgen! Kunnen samenvatten en een vlotte pen zijn de twee basisvaardigheden van deze redacteurs die elk jaar meer dan 45.000 etablissementen beschrijven in de nationale taal van de gids, goed voor 300.000 regels!

Daarnaast is er ook de redactionele verantwoordelijke die instaat voor de vormgeving van de gegevens in de gidsen (teksten, kaarten, plannen, foto's, enz.). Het begint al bij de opmaak en de samenstelling van de gegevens. Moet er een nieuw pictogram worden gecreëerd? De redactionele verantwoordelijke leidt de opmaak (bv. de herziening van de MICHELIN gidsen Parijs en Londen) maar ook de coördinatie van de nieuwe gidsen voor gastenkamers en "Les bonnes Petites Tables".

Nadat alle informatie is verzameld, de teksten zijn opgesteld en de stadsplannen zijn aangepast, volgt de prepress-fase, de fase die voorafgaat aan het drukken van de gids.

Tijdens deze fase wordt alle elementen samengebracht: de teksten, de stadsplannen, de foto's, enz. Al deze elementen worden geschikt alvorens te worden herlezen door alle betrokken personen en diensten zoals de inspecteurs en de dienst cartografie. Na de eindvalidering vertrekken de bestanden naar de drukker, waar enkele weken later de beroemde MICHELIN gidsen van de band rollen, klaar om te worden verscheept naar de verschillende verkooppunten in de vier uithoeken van het land!

- **Elk jaar werken ongeveer 500 mensen mee aan de MICHELIN gids**

Kortom, aan de MICHELIN gids werken een jaar lang ongeveer 500 mensen, van de inspecteurs over de grafische vormgevers, de redacteurs en de cartografen tot de productieafdeling van Michelin. Al deze mannen en vrouwen hebben, ongeacht hun taak en of ze nu op kantoor werken of op de baan zijn, hetzelfde doel voor ogen: de lezers tevreden stellen door hen een mooie, foutloze en gebruiksvriendelijke gids aan te bieden!

Kwaliteit is hun sleutelwoord, passie hun filosofie, expertise hun motto. Het is immers geen toeval dat de MICHELIN gids, meer dan 100 jaar na zijn eerste verschijning, nog steeds de wereldwijde nummer 1 is van de gastronomische gidsen. DE referentie, de gastronomische bijbel, zoals sommigen hem noemen.

De sterren en de Bib Gourmand voor de kwaliteit van de keuken, de huisjes en de bestekjes voor het comfort.

De sterren en de Bib Gourmand voor de kwaliteit van de keuken. De huisjes en de bestekjes voor het comfort. Zo zou men de pictogrammen van de MICHELIN gids kunnen definiëren!

Hiermee zijn alle combinaties mogelijk! Een restaurant met 5 couverts (dus “grote luxe en traditie”), maar zonder sterren omdat de kwaliteit van de keuken er geen verdient. Een restaurant met één couvert (“redelijk comfortabel”) maar met drie sterren voor zijn opmerkelijke keuken.

Door te investeren in zilveren bestek en in een parkingbediende zal een restaurant meer bestekjes en een hotel meer huisjes kunnen krijgen, maar dat heeft geen invloed op het aantal sterren. Het serveren van hoogwaardige kwaliteitsproducten heeft geen invloed op het comfort van het etablissement, maar daarentegen wel op het aantal sterren. Het gaat hier dus om twee totaal verschillende categorieën.








De **sterren** zijn in verschillende fases ontstaan aan het eind van de jaren '20, begin jaren '30. De eerste ster werd toegekend in 1926. In 1931 hebben de tweede en de derde ster hun opwachting gemaakt, eerst buiten Parijs, twee jaar later in Parijs. Momenteel zijn er wereldwijd ongeveer 1800 (een-, twee- en drie) sterrenrestaurants in de 22 landen waar tot op vandaag de MICHELIN gids verschijnt. Een restaurant met één of meer sterren in de MICHELIN gids behoort niet alleen tot de beste van zijn land, maar ook van de wereld.

De **Bib Gourmand** is ontstaan in 1997. Dit pictogram, een rood Bibendumhoofdje, verwijst naar een restaurant met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Zowel de lezers, die weten dat ze er goed zullen eten voor een schappelijke prijs, als de restauranthouders, die weten dat ze met deze onderscheiding een breder publiek zullen aanspreken, weten deze onderscheiding te appreciëren. Op die manier kan de selectie van de MICHELIN gids op een andere manier dan met sterren kenbaar worden gemaakt. Die sterren staan immers slechts voor 10 % van de totale selectie!!

De **Bib Hotel**, die op zijn beurt verwijst naar hotels die diensten aanbieden tegen een goede prijs-kwaliteitverhouding en dateert van 2003.

En we vergeten evenmin de “**muntstukken**” die verwijzen naar restaurants die een volledig menu (voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht) aanbieden voor minder dan 26 euro.

De Bibs, sterren en muntstukken zijn dan misschien wel de meest bekende pictogrammen van de MICHELIN gids, er zijn er nog heel wat andere die de lezers informatie verschaffen over etablissementen. In de MICHELIN gids staan ook volgende pictogrammen:

-  rustig hotel
-  ideaal oord om te relaxen en te ontspannen
-  airconditioning
-  maaltijden worden geserveerd in de tuin of op het terras
-  tuin
-  salons voor privémaaltijden
-  Wi fi

De internationale ontwikkeling van de MICHELIN gids

Eén land in 1900: Frankrijk

23 landen in 2009: Oostenrijk, België, Tsjechië, Denemarken, Finland, Frankrijk, Duitsland, Griekenland, Hongarije, Ierland, Italië, Luxemburg, Nederland, Noorwegen, Polen, Portugal, Spanje, Zweden, Zwitserland, Verenigd Koninkrijk, Verenigde Staten, Japan en China.

De MICHELIN gids veroverde al snel Europa (de eerste gids buiten Frankrijk verscheen in 1904 in België), maar moest tot **2005** wachten om zijn eerste stappen in de **Verenigde Staten** te zetten, met de lancering van de MICHELIN gids New York City, een jaar later gevolgd door de MICHELIN gids San Francisco, Bay Area & Wine Country en, in november 2007, Los Angeles en Las Vegas.

Eind 2007 verscheen dan de eerste gids voor **Azië**, meer bepaald Japan. De eerste MICHELIN gids **Tokio** verschijnt in november 2007 en kent onmiddellijk een groot succes: er worden in Japan meer dan 120.000 exemplaren verkocht in minder dan 24 uur en meer dan 290.000 in vijf weken tijd!

De MICHELIN gids groeit verder, zowel in de VS als in Azië, waar in december 2008 de gids voor r **Hong Kong** en **Macau** verschijnt in het Chinees en het Engels. **Op die manier wordt de Chinese Volksrepubliek het 23^{ste} land waar de MICHELIN gids verschijnt.**

Momenteel is er een MICHELIN gids voor 23 landen (Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, Tsjechië, Portugal, Spanje, Frankrijk, Ierland, Groot-Brittannië, Verenigde Staten, Japan, Griekenland, Italië, Zweden, Noorwegen, België, Nederland, Denemarken, Hongarije, Luxemburg, Polen, Finland en China).

Zouden André en Edouard Michelin bij de lancering van de eerste gids met hun naam in augustus 1900, ooit hebben kunnen vermoeden dat 109 jaar later hun kleine rode gids grenzen en oceanen zou oversteken en DE wereldwijde gastronomische referentie zou worden?

De MICHELIN gids Frankrijk viert zijn honderdste uitgave

In 2009 mag de MICHELIN gids Frankrijk 100 kaarsjes uitblazen naar aanleiding van de 100ste uitgave. De MICHELIN gids Frankrijk verscheen voor het eerst in augustus 1900 tijdens de wereldtentoonstelling in Parijs en is enkel niet verschenen tijdens de twee Wereldoorlogen. **Van een kleine rode gids van ongeveer 400 pagina's is hij uitgegroeid tot de referentie op het vlak van gastronomie, met meer dan 2.000 pagina's!** Een selectie van meer dan 8.000 etablissementen, waarvan 2/3 hotels en 1/3 restaurants. Een gevarieerde selectie van driesterrenrestaurants tot Bib Gourmands met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding, van luxehotels tot gezinshotels. De MICHELIN gids is dé selectie van de beste hotels en restaurants in alle comfort- en prijsklassen, in alle regio's van Frankrijk.

De MICHELIN gids Frankrijk viert in 2009 zijn honderdste uitgave en bij een verjaardag kijkt men altijd even terug in het verleden. Toch wil deze honderdste editie van de MICHELIN gids Frankrijk ook symbool staan voor de gastronomie van morgen en overmorgen. En dat niet alleen voor wat betreft de Franse gastronomie, maar overal ter wereld, in Amerika, Japan, Zweden, Spanje en China.















Om de gastronomie en haar toekomst feestelijk te vieren, vormt de honderdste uitgave van de MICHELIN gids Frankrijk de uitgelezen kans om talrijke manifestaties te leren kennen die het hele jaar door zullen worden georganiseerd, zoals de “**semaine Parisienne de la Haute gastronomie**”. Driesterrenchefs uit de hele wereld komen naar Parijs afgezakt om er een middagmaal of een diner klaar te maken en er samen met hun Parijse collega's een zessterrenmaaltijd te bereiden!

De MICHELIN gids Frankrijk 2009 zal in twee versies verschijnen:

de gids in een speciale versie "100^e édition" en een koffertje met daarin de gids en een speciaal boek over alle driesterrenrestaurants in de wereld. In dit boek worden alle chefs van de driesterrenrestaurants voor het jaar 2009 voorgesteld op vier bladzijden, met Franse tekst en foto's van hun carrière, hun restaurant en hun keuken.

De MICHELIN gids Nederland 2009 in cijfers

ALLE GESELECTEERDE ADRESSEN

586 Hotels		1 264 Etablissements		678 Restaurants
6		Zeer luxueus en traditioneel		0
24		Eerste klas		15
135		Zeer comfortabel		126
243		Gerieflijk		350
141		Vrij gerieflijk		187
37		Gastenkamers		
waarvan				
32		 -->  « aangename zaken »  --> 		59

SELECTIE HOTELS



Zeer rustig hotel

38



« BIB Hotel »
Verzorgde overnachting voor
een schappelijke prijs

28



Wellness Center

41

MAALTIJDEN EN REIZEN



Restaurant dat een eenvoudig menu
serveert onder de 26 euro

130



« BIB Gourmand »
Verzorgde maaltijd voor
een schappelijke prijs

87



Bijzonder interessante wijnkaart

74

SELECTIE MICHELIN STERREN

2

**

13

*

68

*

* : Oud Sluis / Sluis
De Librije / Zwolle

Sluis
Zwolle

Oud Sluis
De Librije

**

Amsterdam Zuid en West
Amsterdam in Ouderkerk a/d Amstel
Castricum
Giethoorn
Haarlem in Overveen
Haarlem in Overveen
Kruiningen
Maasbracht
Maastricht Rechteroever
Rotterdam Centrum
Rotterdam in Schipluiden
Ubachsberg
Vaassen

Ciel Bleu
Ron Blaauw
Apicius
De Lindenhof
De Bokkedoorns
't Brouwerskolkje
Inter Scaldes
Da Vinci
Beluga
Parkheuvel
De Zwethheul
De Leuf
De Leest

N

N

N

*

Aalst
Amsterdam Centrum
Amsterdam Zuid en West
Amsterdam in Amstelveen
Bennekom
Blokzijl
Borculo
Breda
Breskens in Hoofdplaat
Drachten
Eindhoven
Eindhoven
Etten-Leur
Gorinchem

De Fuik
La Rive
Yamazato
Aan de Poel
Het Koetshuis
Kaatje bij de Sluis
De Stenen Tafel
Wolfslaar
De Kromme Watergang
Koriander
De Karpendonkse Hoeve
Avant-Garde Van Groeninge
De Zwaan
Solo

N

Groningen	Muller	
Groningen in Aduard	Herberg Onder de Linden	
Den Haag Centrum	Calla's	
Den Haag in Scheveningen	Seinpost	
Den Haag in Rijswijk	Paul van Waarden	
Den Haag in Voorburg	Savelberg	
Haarlem in Bloemendaal	Chapeau!	
Haarlem in Heemstede	Cheval Blanc	
Hardenberg in Heemse	De Bokkepruik	
Harderwijk	Basiliek	
Harderwijk	't Nonnetje	N
Heelsum	De Kromme Dissel	
Heeze	Boreas	
's-Hertogenbosch	Chalet Royal	
's-Hertogenbosch in Vught	De Heer Kocken	N
Hilversum	Lakes	N
Kaatsheuvel	De Molen	N
Leens	Schathoes Verhildersum	
Loenen	Tante Koosje	
Maastricht Centrum	Toine Hermsen	
Maastricht Centrum	Tout à Fait	
Maastricht Centrum	Au Coin des Bons Enfants	
Maastricht Zuid	Château Neercanne	
Malden	Le Marron	
Monnickendam	Posthoorn	N
Nooitgedacht	Cour du Nord	N
Noordeloos	De Gieser Wildeman	
Noordwijk aan Zee	Latour	
Nuenen	De Lindehof	
Nuth	In De'n Dillegaard	
Ootmarsum	De Wanne	
Oss	Cordial	
Rijsoord	Hermitage	
Rotterdam Centrum	Amarone	
Ryptsjerk	Frouckje State	N
Santpoort	De Vrienden van Jacob	
Schoorl	Merlet	
Utrecht	Grand Restaurant Karel V	
Venlo	Valuas	
Venlo in Tegelen	Aubergine	
Vreeland	De Nederlanden	
Waalre	De Treeswijkhoeve	
Waddeneilanden-Texel-Den Hoorn	Culinaire Verwennerij Bij Jef	N
Warmond	De Moerbeij	N
Wateringen	't Raethuys	
Weert	Bretelli	
Well	Brienen aan de Maas	
Wilhelminadorp	Katseveer	
Wolphaartsdijk	't Veerhuis	
Yerseke	Nolet-Het Reijmerswale	

Zeist in Bosch en Duin
Zuidlaren
Zutphen
Zwolle

De Hoefslag
De Vlindertuin
't Schulten Hues
Librije's Zusje

N

N

N = nieuw

NIEUWE MICHELIN STERREN

Haarlem	't Brouwerskolkje	Gaat van 1 naar 2 sterren
Maasbracht	Da Vinci	Gaat van 1 naar 2 sterren
Rotterdam Centrum	Parkheuvel	Gaat van 1 naar 2 sterren
Amsterdam in Amstelveen	Aan de Poel	Krijgt 1 ster
Harderwijk	't Nonnetje	Krijgt 1 ster
's-Hertogenbosch in Vught	De Heer Kocken	Krijgt 1 ster
Hilversum	Lakes	Krijgt 1 ster
Kaatsheuvel	De Molen	Krijgt 1 ster
Monnickendam	Posthoorn	Krijgt 1 ster
Nooitgedacht	Cour du Nord	Krijgt 1 ster
Ryptsjerk	Frouckje State	Krijgt 1 ster
Waddeneilanden- Texel-Den Hoorn	Culinaire Verwenneij Bij Jef	Krijgt 1 ster
Warmond	De Moerbeij	Krijgt 1 ster
Zeist in Bosch en Duin	De Hoefslag	Krijgt 1 ster
Zwolle	Librije's Zusje	Krijgt 1 ster

VEELBELOVENDE MICHELIN RESTAURANTS

Bussum	Soigné	Veelbelovend 1 ster
--------	--------	---------------------

VERVALLEN MICHELIN STERREN

Driebergen-Rijsenburg	Lai Sin	Verliest ster
Houten	Kasteel Heemstede	Verliest ster
Rotterdam Centrum	La Vilette	Verliest ster
Blokzijl	Hof van Sonoy	Niet meer in de gids (verhuizing)
Maarssen	Auguste	Niet meer in de gids (verhuizing)

SELECTIE « BIB GOURMAND »

Almere in Almere-Haven	Brasserie Bakboord	
Alphen	Bunga Melati	
Amersfoort	Blok's	
Amsterdam Centrum	Envy	
Amsterdam Centrum	Zuid Zeeland	N
Amsterdam Centrum	De Belhamel	
Amsterdam Zuid en West	Le Camelia	
Amsterdam Zuid en West	The French Café	N
Amsterdam Oost en Zuid-Oost	Elkaar	
Amsterdam in Amstelveen	De Jonge Dikkert	
Anna Paulowna	La Première	N
Beetsterzwaag	Lyf's	
Bennebroek	Patrick's	N
Bennebroek	Les Jumeaux	N
Bergen op Zoom	't Spuihuis	N
Beverwijk	't Gildehuys	
Borculo	De Olliemölle	N
Breda	Chocolat	
Bruinisse	De Vluchthaven	N
Bunschoten in Spakenburg	De Mandemaaker	N
Castricum	Le Moulin	N
Deventer	't Arsenaal	
Domburg	Mondriaan	
Drachten in Boornbergum	Het Spijshuys	
Drachten in Rottevalle	De Herberg van Smalingerland	
Eersel	Promessa	
Eijsden	Vanille	N
Goes	Het Binnenhof	
Den Haag Centrum	Maxime	
Haarlem in Bloemendaal	Terra Cotta	
Heerenveen	Sir Sébastian	
Heerlen	La Goccia	N
's-Hertogenbosch	Auberge De Veste	N
's-Hertogenbosch	Artisan	
Hilversum	Spandershoeve	
Hoek van Holland	De Hoeksche Heeren - Grand Hotel	N
Holten op de Holterberg	De Swarte Ruijter	
Hoorn	Jozua's	N
Hoorn	Hendrickje Stoffels	
Langweer	't Jagertje	N
Leiden	Mangerie de Jonge Koekop	N
Lisse	Het Lisser Spijshuis	
Maastricht Centrum	Eetkamer De Bissjop	
Maastricht Zuid	Manjefiek	
Middelburg	De Gespleten Arent	
Middelharnis	Brasserie 't Vingerling	

Molenrij	't Korensant	
Montfoort	Kasteel Montfoort	N
Montfoort in Linschoten	Bij Mette	
Nieuwerbrug	De Florijn	N
Nijmegen	Het Savarijn	
Nijmegen	Vesters	
Nijmegen	Liberty	
Noorden	De Watergeus	N
Noordwijk aan Zee in Noordwijk-Binnen	Onder de Linde	
Noordwijk aan Zee in Noordwijk-Binnen	Hof van Holland	N
Oeffelt	Bloemers	
Oirschot	La Fleurie	
Oirschot	De Meulen	N
Oldenzaal	De Oude Raadskelder	
Philippine	Auberge des Moules	
Rijsoord	Brasserie Corneille	
Roosendaal	Sistermans	N
Roosendaal	Vroenhout	N
Rotterdam Centrum	Brasserie Kasteel Spangen	
Rotterdam Centrum	Restaurant 70	
Rotterdam Centrum	Huson	
Ruurlo	De Tuinkamer	
Schagen	TOV	N
Scherpenisse	De Gouden Leeuw	N
Schinnen	Aan Sjuuteeëndj	
Staphorst	De Molenmeester	
Stevensweert	Herberg Stadt Stevenswaert	N
Streefkerk	De Limonadefabriek	
Tubbergen	Droste's	
Urk	Mes Amis	
Vaals	Schatull	N
Venlo	La Mangerie	
Waddeneilanden-AMELAND-Buren	Amjaad	
Wamel	d'Oude Weeghbrug	
Weesp	Meyers CuliCafe	N
Wijk bij Duurstede	Mangerie Duurstede	N
Yerseke	Oesterbeurs	
Yerseke	Nolet's Vistro	
Zoetermeer	Hoeve Kromwijk	N
Zweeloo in Aalden	Adema	
Zwolle	De Koperen Kees	

N = Nieuw

NIEUWE « BIB GOURMAND »

Amsterdam Centrum	Zuid Zeeland
Amsterdam Zuid en West	The French Café
Anna Paulowna	La Première
Bennebroek	Patrick's
Bennebroek	Les Jumeaux
Bergen op Zoom	't Spuihuis
Borculo	De Olliemölle
Bruinisse	De Vluchthaven
Bunschoten in Spakenburg	De Mandemaaker
Castricum	Le Moulin
Eijsden	Vanille
Heerlen	La Goccia
's-Hertogenbosch	Auberge De Veste
Hoek van Holland	De Hoeksche Heeren - Grand Hotel
Hoorn	Jozua's
Langweer	't Jagertje
Leiden	Mangerie de Jonge Koekop
Montfoort	Kasteel Montfoort
Nieuwerbrug	De Florijn
Noorden	De Watergeus
Noordwijk aan Zee in Noordwijk-Binnen	Hof van Holland
Oirschot	De Meulen
Roosendaal	Sistermans
Roosendaal	Vroenhout
Schagen	TOV
Scherpenisse	De Gouden Leeuw
Stevensweert	Herberg Stadt Stevenswaert
Vaals	Schatull
Weesp	Meyers CuliCafe
Wijk bij Duurstede	Mangerie Duurstede
Zoetermeer	Hoeve Kromwijk

VERVALLEN « BIB GOURMAND »

Amsterdam Centrum	Entresol	Niet meer in de gids
Amsterdam Rijksmuseum	Brasserie Van Baerle	
Delft	l'Escalier	Niet meer in de gids
Den Haag in Voorburg	Bon-Bon	Niet meer in de gids
Houten	Coco Pazzo	
Monnickendam	Posthoorn	Van BIB Gourmand naar ster
Ryptsjerk	Frouckje State	Van BiB Gourmand naar ster
Venlo in Blerick	De Cantharel	
Weidum	De Vijf Sinnen	Niet meer in de gids
Zierikzee	De Gouwe Geit	