



PERSBERICHT

MICHELIN GIDS

Maastricht, 7 oktober 2024

Inter Scaldes wordt bekroond met twee Sterren in de MICHELIN Gids Nederland 2024

- **10 restaurants worden voor het eerst bekroond met een MICHELIN Ster.**
- **8 restaurants worden onderscheiden met een Groene MICHELIN Ster voor hun bijzondere inzet voor een duurzame gastronomie.**

Het Maastrichtse MECC was vandaag het decor van de MICHELIN Gids Ceremonie Nederland waar de langverwachte selectie voor 2024 bekend werd gemaakt. Het nieuwe palmares telt 1 nieuw restaurant met 2 MICHELIN Sterren, 10 met 1 Ster en 8 nieuwe Groene Sterren. De volledige selectie van de MICHELIN Gids Nederland telt 501 restaurants, waaronder 122 Sterrenrestaurants.

Gwendal Poullennec, Internationaal Directeur van de MICHELIN Gidsen: "Na het uitgebreide speurwerk dat onze inspectrices en inspecteurs met passie uitvoerden, zijn we verheugd om de restaurantselectie van de MICHELIN Gids Nederland 2024 voor te stellen. Deze weerspiegelt de durf, het talent en de toewijding van het Nederlandse gastronomische landschap. Verspreid over het hele land merken onze teams de opkomst van jonge talenten op die zich steeds meer laten gelden door hun eigenheid en toenemende culinaire creativiteit."

De Librije behoudt zijn drie MICHELIN Sterren

Thérèse en Jonnie Boer blijven de vaandeldragers van de Nederlandse gastronomie. De Librije wordt al sinds 2004 onderscheiden met drie Sterren en weet onze inspecteurs nog steeds te verbazen. Chef Boer is een ambachtsman die liefde voor het Nederlandse terroir combineert met uitheemse invloeden en inventiviteit. Hij staat nooit stil, blijft zichzelf ontwikkelen, maar vergeet nooit van waar hij komt.

Inter Scaldes wordt met twee MICHELIN Sterren onderscheiden

Restaurant Inter Scaldes mogen we ook gerust als roemrijk omschrijven. En ook hier staat een powerstel aan het roer: Sanne en Jeroen Achtien. Ze namen de zaak een jaar geleden over, gaven het manoir een diepgaande metamorfose en brachten Inter Scaldes op korte tijd opnieuw naar de top van de Nederlandse gastronomie. Chef Achtien vermengt zijn Friese roots, de Zeeuwse omgeving en de ervaring die hij opdeed in Zwitserland. Zijn vakkennis staat buiten kijf, zijn creativiteit staat ten dienste van diepe smaken. Dit instituut in Kruiningen heeft zich ontwikkeld en is helemaal klaar om de toekomst te bestormen.

De MICHELIN Gids Nederland 2024 telt in totaal 19 restaurants met twee MICHELIN Sterren.



MICHELIN GIDS

10 restaurants worden voor het eerst bekroond met een MICHELIN Ster

Nederland heeft zijn plaats afgedwongen als culinaire bestemming. Dat wordt dit jaar alweer bevestigd met 10 opwindende nieuwe Sterren. In Leende vinden we met **Sabero** Sonja en Nico Boreas terug, die kleinschaliger gingen werken maar nog steeds een toonbeeld van vakmanschap blijven. Ook Niven Kunz van **Triptyque** in Wateringen is geen onbekende. Zijn 80/20 filosofie komt vandaag tot uiting in een creatieve less is more keuken die resoluut voor diepgang kiest. Bij **Lutum** in Wijk bij Duurstede worden de korte keten en de seizoenen eveneens gevierd met een levendige, expressieve keuken.

Voor een fijne mix van Zeeland en het mediterrane zeegebied moet u in Cadzand zijn, bij het **Demain** van Dani Hoefnagels. Joey Stinissen van **Zenith** in Apeldoorn laat schoonheid dan weer rijmen met diepgang en punch. En dat je voor een hoogwaardige gastronomische maaltijd geen luxeproducten behoeft, bewijst Lars Aukema van **Restaurant Affect** in Zwolle, waar regionale en internationale smaakmakers gevoelig worden gecombineerd. De mix van Aziatische umamismaken en levendigheid typeren dan weer de keuken van Joey van Heesbeen, die u achter de kachel vindt van **Restaurant 1857** in Roosendaal.

We trekken vervolgens naar Sint-Oedenrode, waar Casimir Evens bij **Odille** graag natuurlijke nuances en diepe sauzen toevoegt aan zijn kleurrijke creaties. Voor een innemende mix van topwijnen en wereldse, friszurige nuances, moet u bij Dorus Floris van **Restaurant Showw** in Amsterdam zijn. En dan is er nog, last but not least, **Joann** in Enschede, waar de expressieve creativiteit van Emiel Kwekkeboom onze inspecteurs heeft overtuigd.

De MICHELIN Gids Nederland telt in de selectie 2024 102 restaurants met een MICHELIN Ster.

Acht nieuwe Groene MICHELIN Sterren

De Groene MICHELIN Ster is uitgegroeid tot het symbool van duurzame gastronomie. Elk restaurant ontwikkelt initiatieven volgens zijn eigen filosofie en mogelijkheden, maar wat al deze zaken verenigt, is een gemeenschappelijke ambitie en oprechtheid. Dit jaar worden niet minder dan acht restaurants toegevoegd aan de selectie: **Fermin** in Rotterdam, **Flores** in Nijmegen, **Heimat** in Utrecht, **Kook Atelier op Oost** in Oosterend, **Lutum** in Wijk bij Duurstede, **Mearkas** in Eastermar, **Neder** in Alkmaar en **Restaurant Vannu** in Bavel. Meer informatie over de inspirerende visies van deze restaurants vindt u op hun respectievelijke pagina's op onze website.

De MICHELIN Gids Nederland telt in de selectie 2024 23 restaurants met een Groene MICHELIN Ster.

MICHELIN Awards

De MICHELIN Gids zet zich door middel van Awards in voor de erkenning van de diversiteit van degenen die bijdragen aan onvergetelijke eetervaringen en voor de bevordering van jong talent en vakmanschap.

Sonja Boreas wordt onderscheiden met de MICHELIN Service Award vanwege haar exemplarische rol van gastvrouw bij Sabero in Leende. De naturel waarmee ze elke gast een persoonlijke service weet te bieden, is een voorbeeld voor elke



MICHELIN GIDS

zaalmedewerker. **Lendl Mijnhijmer** van Restaurant Showw in Amsterdam sleept de MICHELIN Sommelier Award in de wacht voor zijn deskundige wijnadvisen en fijne wijnpairings. Hij laat zijn gasten proeven, ontdekken en neemt ze mee in zijn verhaal.

Onze MICHELIN Award voor de Jonge Chef gaat naar **Sofiane Bons** van Joelia in Rotterdam. Hij geeft jeugdige schwing aan de MICHELIN Ster en mixt de power van zijn Franse roots met wereldse levendigheid. De jonge chef heeft indruk gemaakt op onze inspecteurs en is erin geslaagd om de Ster te behouden bij Joelia.

15 nieuwe restaurants behalen een Bib Gourmand

De inspecteurs van de MICHELIN Gids hebben dit jaar 83 Bib Gourmand restaurants geselecteerd, waarvan vijftien nieuwe adresjes. Een voor een voorbeelden van een geweldige prijs-kwaliteitverhouding en generositeit. Onder de nieuwkomers vinden we bijvoorbeeld **Lucie Cocina** in Eindhoven met zijn Spaanse tapaskeuken, de royale Indonesische keuken van **Café Samabe** in Haarlem en de traditionele Franse smaken van **Auberge – cuisine française** in Amsterdam. Of wat dacht u van de creatieve keuken van **Niemeijer** in Groningen en de ongedwongen lekkernijen met exotische knipogen van **Resumé by 6&24** in Den Haag?

De volledige lijst van Bib Gourmand restaurants met alle nieuwkomers is beschikbaar op onze website guide.michelin.com/nl/nl.

De MICHELIN Gids Nederland 2024 – een overzicht:

501 restaurants waaronder:

- 1 restaurant met drie MICHELIN Sterren;
- 19 restaurants met twee MICHELIN Sterren (1 nieuwe);
- 102 restaurants met een MICHELIN Ster (10 nieuwe);
- 23 restaurants met een Groene MICHELIN Ster (8 nieuwe);
- 83 Bib Gourmand restaurants (15 nieuwe).

De 2024 selectie van de MICHELIN Gids Nederland wordt exclusief gepubliceerd op de website guide.michelin.com en op de gratis MICHELIN Gids applicatie beschikbaar op [iOS](#) en [Android](#).

Ontdek alle nieuwe restaurants in Nederland op:
<https://guide.michelin.com/nl/nl/articles>



MICHELIN GIDS

Michelin Perscontact: Peter Govaert

+32 477 92 04 59

peter.govaert@michelin.com



@MICHELINGidsBNL

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



Over Michelin

Michelin bouwt aan een wereldwijde toonaangevende fabrikant van levensveranderende composieten en ervaringen. Michelin is al meer dan 130 jaar een pionier op het gebied van technische materialen en beroept zich nu op deze unieke kennis om een significante bijdrage te leveren aan de menselijke vooruitgang en aan een duurzamere wereld.

Op basis van zijn diepgaande knowhow over polymeercomposieten innoveert Michelin voortdurend om banden van hoge kwaliteit te produceren evenals componenten voor kritieke toepassingen in veeleisende sectoren als mobiliteit, bouw, luchtvaart, koolstofarme energie en gezondheidszorg.

De zorg die besteedt wordt aan zijn producten en de diepgaande klantenkennis inspireren Michelin om de beste ervaringen te bieden. Dit varieert van het leveren van data- en AI-gebaseerde geconnecteerde oplossingen voor professionele wagenparken tot het aanbevelen van uitstekende restaurants en hotels via de MICHELIN Gids.