



PRESSE-INFORMATION | 26. Februar 2024

## GUIDE MICHELIN BELGIEN & LUXEMBURG 2024

Der Guide Michelin Belgien & Luxemburg 2024 wurde am 26. Februar in Antwerpen präsentiert: Neun neue 1-Sterner, zwei neue 2-Sterner, 1 grüner Stern sowie die Sommelier- und Young Chef Awards wurden gefeiert. Die beiden 3-Sterne-Restaurants Zilte von Viki Geunes in Antwerpen und Boury von Tim Boury in Roeselare wurden in ihrer herausragenden Stellung bestätigt. Durch die vormittägliche Zeremonie führte Simone van Trier.

### **GUIDE MICHELIN BELGIEN & LUXEMBURG 2024 – Ergebnisse**

#### **Neun Restaurants mit dem ersten Stern ausgezeichnet**

Pré De Chez Vous | Julien Malaisse | Bouge  
La Roseraie | Marie Trignon | Modave  
L'Impératif d'Éole | Benoît Neusy | Quevy-Le-Grand  
Menssa | Christophe Hardiquet | Woluwe-Saint-Pierre  
Pont Neuf | Tommy Bocklandt | Antwerpen  
Neon | Nils Proost | Lier  
Julien | Davy Devlieghere | Lovendegem  
Hoeve De Bies | Maurice Huynen | St-Martens-Voeren  
Apdikt | Mathieu Van Wetteren | Steinfort

#### **Zwei Restaurants mit dem zweiten Stern ausgezeichnet**

Sir Kwinten | Glenn Verhasselt | Sint-Kwintens-Lennik  
Hof Van Cleve – Floris Van Der Veken | Floris Van Der Veken | Kruisem

#### **Zwei 3-Sterne-Restaurants bestätigt**

Zilte | Viki Geunes | Antwerpen  
Boury | Tim Boury | Roeselare

#### **Ein Restaurant mit grünem Stern ausgezeichnet**

Neon | Nils Proost | Lier

#### **Sommelier des Jahres 2024**

Mathieu Vanneste | Boury | Roeselare

#### **Young Chef Award 2024**

Julien Malaisse | Pré De Chez Vous | Bouge

### **2 STERNE FÜR HERTOOG JAN „reloaded“**

Auch das Hertog Jan „reloaded“ von Gert de Mangeleer & Joachim Boudens in Antwerpen wurde mit 2 Sternen bestätigt. Vor sechs Jahren hatten Gert de Mangeleer und Joachim Boudens die Schließung ihres mit drei Sternen ausgezeichneten Restaurants Hertog Jan in Zedelgem, Belgien, angekündigt. Der Antrieb: Platz für neue Ideen und Unternehmen zu schaffen. Das Resultat: Hertog Jan Restaurant Group's L.E.S.S. Eatery auf dem 't Zand in Brügge sowie die – damals noch als „Pop-up“ gedachte – Bar Bulot. Letztere eröffnete 2019 in Brügge, wo sie nahezu postwendend mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Eine zweite Bar Bulot folgte im Oktober 2021 in Antwerpen. Doch trotz all der umtriebigen Neuentwicklungen hallte ein leiser Ruf nach Spitzenkulinariik in Kopf und Herz von Gert de Mangeleer immer weiter. 2021 schließlich fanden de Mangeleer und Boudens in Antwerpen einen Platz zwischen historischen Gemäuern, an dem sie ihre gastronomischen Grenzen erneut ausloten konnten: Hertog Jan wurde in Antwerpen wiedergeboren und



neu belebt – exklusiver denn je zuvor: Nur zwei Wochen pro Monat begrüßt das Duo persönlich maximal 22 Gäste in dem intimen Lokal im Benoit-Viaene-Design. Die kulinarische Reise im Hertog Jan „reloaded“ führt in eine Welt der Imagination, die in einer nahezu spirituellen Symbiose der Aromen und Texturen auf allen Sinnesebenen gipfelt. Das Herzensprojekt Hertog Jan im historischen Ambiente des ehemaligen Klosters 'Botanic Sanctuary Antwerp' im Botanischen Garten wurde nahezu direkt nach der Eröffnung mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Dass dieses Ergebnis auch 2024 wieder bestätigt werden konnte, huldigt der kulinarischen Leidenschaft von Gert de Mangeleer und Joachim Boudens sowie des gesamten Teams. Sie unterstreicht zudem den konsequenten Kurs, den Hertog Jan eingeschlagen hat. Ein Kurs, der Richtung kulinarischem Olymp weist, in einer aufstrebenden gastronomischen Destination, die nicht nur mit Ihren Sternen glänzt, sondern mit Vielfalt, Innovation, Persönlichkeit und Tiefgang ihresgleichen sucht.

### **STARYTELLERS COMMUNITY**

Das Streben nach kulinarischer Exzellenz, mit höchster Innovation, Kreativität und Kunstfertigkeit, Nachhaltigkeit und Weitblick zeichnet die *starry* Chefs der kulinarischen Weltelite aus. Diesem Streben einen Rahmen zu geben, ist Mission und Vision des Starytellers Community. Wir bilden eine Plattform, um bedeutungsvolle Beziehungen innerhalb der kulinarischen Welt aufzubauen, Ideen auszutauschen, Innovationen voranzutreiben und in eine nachhaltige Zukunft zu tragen. Wir erzählen Geschichten, die von Persönlichkeiten leben und den Reichtum des kulinarischen kulturellen Erbes wertschätzend in die Welt tragen und erhalten.

Sie haben Fragen oder sind an einem *starry* Interview interessiert?



### **PRESSEKONTAKT**

T +43 5242 61115 | [presse@marketing-deluxe.at](mailto:presse@marketing-deluxe.at) | [marketing-deluxe.at](https://www.marketing-deluxe.at)



#starytellers #MICHELINGuideBELUX #MICHELINStarRevelation #MICHELINStar24