



## **LE GUIDE MICHELIN BENELUX 2004**

**Une édition équilibrée qui reflète  
la situation actuelle**

**Une dynamique qualitative  
aux Pays-bas**

**Des difficultés du secteur  
en Belgique**

### **CONTENU:**

|   |         |
|---|---------|
| Le Guide Michelin a 100 ans en Belgique   | Page 2  |
| Le Guide Michelin Benelux : la qualité avant tout                               | Page 6  |
| Le Guide Michelin Benelux : un gage de qualité,<br>d'actualité et d'objectivité | Page 8  |
| Le Guide Michelin Benelux 2004 en quelques chiffres                             | Page 10 |
| Michelin: des produits et services pour encourager la mobilité                  | Page 13 |

---

#### **Contact de Presse :**

*Patricia RAES (Par Hasard scris)*

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : [patriciaraes@tiscalinet.be](mailto:patriciaraes@tiscalinet.be)



## **Le Guide Michelin a 100 ans en Belgique**

En 1904, paraissait la première édition d'un Guide Michelin consacré à la Belgique, qui sera complété en 1905 avec les Pays-Bas. Depuis, son format, sa structure et son contenu ont évolué pour s'adapter sans cesse aux attentes de ses utilisateurs. Mais l'ambition est toujours restée la même : proposer une sélection d'informations de qualité en toute indépendance pour améliorer le plaisir du voyage et du déplacement.

### **Le Guide Michelin Benelux 2004**

**Une édition équilibrée qui confirme la dynamique qualitative des Pays-Bas mais qui reflète toutefois aussi les difficultés actuelles du secteur en Belgique.**

Le millésime 2004 comprend une sélection de près de 3.400 adresses, toutes visitées par les inspecteurs Michelin. Le Guide Michelin Benelux enregistre plus de 400 mouvements (entrées et sorties), ce qui correspond à un renouvellement de plus de 10% des adresses. Parmi les quelques 1973 restaurants de l'édition 2004, 26 nouveaux Bib Gourmand (qui signalent un excellent rapport qualité/prix) ce qui porte le total des Bib Gourmand pour le Benelux à 146. 12 établissements reçoivent une première Étoile tandis que 5 la perdent. Au niveau des restaurants ☼☼ c'est l'équilibre, avec un retrait en Belgique et un ajout aux Pays-Bas.

Les établissements ☼☼☼ sont au nombre de 4. A noter la promotion du restaurant « De Librije » à Zwolle, où officie Jonnie Boer, et le retour à ☼☼ du restaurant bruxellois Bruneau.

Dans l'édition 2004 figurent deux nouveaux pictogrammes. L'un indique les établissements dont la carte des vins est considérée comme remarquable (🍷) et l'autre les hôtels proposant des programmes « bien-être » avec l'infrastructure nécessaire(🏨).

A l'occasion des 100 ans du Guide en Belgique Michelin offre à ses lecteurs une mini-carte du Benelux avec au verso les plans de centres-villes de Bruxelles et Amsterdam où les restaurants sont localisés.

En vente le 30 janvier dans toutes les librairies au prix de 23,30 euro.

---

**Contact de Presse :**


Patricia RAES (Par Hasard scris)

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : patriciaaes@tiscalinet.be









# 100 ans de conseils pour des évasions plaisir


 **En 1904**, le guide Michelin, alors orange, contenait toutes les informations utiles pour les automobilistes. Plus de 300 localités belges étaient citées, dont 10 avec un plan de ville. Pour chaque localité le lecteur était renseigné sur les dépôts de pneus, les débits d'essence, etc. Le Guide Michelin proposait en outre une sélection d'hôtels pour plus de 130 localités et déjà, ceux-ci se différenciaient par un pictogramme indiquant le niveau de confort auquel le voyageur pouvait s'attendre. En 1904, l'automobiliste recevait son Guide Michelin Belgique gratuitement. C'est à partir de 1920 et afin de faire disparaître toute forme de publicité (dans un souci de parfaite indépendance) que le guide commença à être vendu.


Peu d'établissements d'alors figurent toujours au guide aujourd'hui. En effet, à une époque où les déplacements étaient plus lents et où les étapes s'imposaient plus qu'aujourd'hui, la fonction des hôtels était presque exclusivement utilitaire, et l'on en trouvait à chaque nœud routier et ferroviaire.

On observe toutefois que quelques établissements ont traversé le siècle et sont toujours cités après 100 ans. Il s'agit, entre autres, de :

|   |                       |
|---|-----------------------|
|  Bastogne    | Hôtel Collin          |
|  Bouillon    | Hôtel de la Poste     |
|  Bruges     | Grand Hôtel du Sablon |
|  Bruxelles | Hôtel Métropole       |
|  Liège     | Hôtel de l'Univers    |

 **de 1904 à 1914**, onze éditions se succèdent intégrant – avec des variantes- plusieurs contrées voisines fort diverses : la Hollande, le Luxembourg, l'Allemagne du Nord, l'Alsace-Lorraine, la Forêt Noire, la Suisse alémanique, les bords du Rhin... D'où un étonnant conglomérat, qui fait voisiner, jusqu'en 1910, des localités comme Bâle, Bayreuth, Brême et Bruges.

 **L'édition de 1915**, période peu propice au tourisme, intégrera une masse d'informations qui avaient vraisemblablement pour but d'aider les forces françaises dans leur campagne de libération des zones occupées. Figurent, entre autre, une présentation des ponts et bacs des principales voies de navigation avec leur matériau – maçonnerie, bois, fer – et leur équipement en grues, docks et hangars ! A côté du nom des localités on retrouvera une énumération du nombre de bâtiments et leurs affectation (Universités, écoles, couvents, bâtiments militaires par type, hôpitaux, etc.)

 **De 1920 à 1938**, le Guide paraîtra 10 fois, intégrant également les Pays-Rhénans et, progressivement, les Pays-Bas. Il s'étoffera aussi, passant de 104 pages en 1921 à 460 en 1932.

---


## Contact de Presse :


Patricia RAES (Par Hasard scris)


Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles


Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : patriciaaes@tiscalinet.be




 **1920 – 1922**, La publication des premières cartes Michelin détaillées sur la Belgique permet d'intégrer, pour la première fois dans le Guide Michelin, des références à la cartographie Michelin. Le Guide continue cependant d'intégrer un petit atlas de 8 pages au 1/1.000.000<sup>e</sup>. Le nombre de plans passe de 62 en 1921 à 89 en 1930.



 **En 1930**, à l'occasion du centenaire de l'indépendance, le Guide Michelin publie une 18<sup>ème</sup> édition entièrement remaniée qui fera une place plus large au tourisme ( programme de voyage, itinéraires, description des sites touristiques).


 **1932-1933**, les trois niveaux d'étoiles arrivent dans la dix-neuvième édition du Guide. Le « Pourquoi Pas », le « Chapon Fin » et le « Filet de Sole » situés tous trois à Bruxelles se voient d'emblée attribuer trois Etoiles.


 **En 1935**, à l'occasion de l'exposition Universelle de Bruxelles, le guide paraît avec un feuillet complémentaire sur l'événement.


 **1939** et les années noires qui suivirent expliquent la suspension de la parution.

 **En 1957**, de façon cohérente par rapport au nouvel ensemble économique créé, le Guide prend le titre « Benelux ». En 1958, il intègre un supplément pour les visiteurs de l'exposition universelle, et en 1959, il adopte la couleur rouge.

 **Dès 1972**, Bruxelles, jusqu'alors seule capitale hors de France à avoir eu plusieurs tables  avant la guerre, renoue avec sa haute réputation gastronomique grâce à l'attribution des trois étoiles à « La Villa Lorraine » tenue à l'époque par le chef Nollet.

 **En 1978**, le Guide Benelux prend son aspect actuel avec la création de Guides Verts qui présentent désormais les informations touristiques sur les trois pays.

 **En 1997**, «les piécettes » et le « Bib gourmand » font leur apparition pour rendre plus visibles des adresses économiques ou à bon rapport qualité-prix signalées auparavant par un **R** ou un **◆**.

 **2003**, premiers commentaires en français et en néerlandais pour l'ensemble de la sélection du Guide Benelux.

---

**Contact de Presse :**

Patricia RAES (Par Hasard scris)

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : patriciaaes@tiscalinet.be



# Les grands moments des étoiles en Belgique

## ⌘ Premiers établissements étoilés

L'édition de 1930 proposait 6 hôtels pour lesquels l'Étoile signalait une table excellente :

- Hôtel de la Poste et Flandria Palace à Gand
- Hôtel du Nord à La Roche
- Hôtel de la vieille Barrière à Montaigu
- Hôtel des Etrangers à Remouchamps
- Hôtel de la Vallée à Stoumont

Dans l'édition 1932/1933, on recensait 38 établissements ⌘, 13 ⌘⌘, et déjà 2 ⌘⌘⌘

## ⌘ Premiers trois Étoiles

Le Chapon Fin à Bruxelles dans l'édition de 1932/33 jusque dans l'édition de 1934/35

Le Pourquoi Pas à Bruxelles dans l'édition de 1932/33

Le Filet de Sole à Bruxelles dans l'édition de 1932/33 jusqu'en 1937

## ⌘ Trois Étoiles le plus long

Restaurant « Comme chez Soi » à Bruxelles avec 25 années ininterrompues. Pierre Wynants y est aussi le chef ⌘⌘⌘ actuel le plus long hors de France.

## ⌘ Etablissements ayant reçu 3 Étoiles

|                      |           |       |         |
|----------------------|-----------|-------|---------|
| Pourquoi Pas         | Bruxelles | 32/33 |         |
| Chapon Fin           | Bruxelles | 32/33 | 34/35   |
| Filet de Sole        | Bruxelles | 32/33 | 36/37   |
| A l'Epaulé de Mouton | Bruxelles | 34/35 | 38/39   |
| Silver Grill         | Bruxelles | 38/39 |         |
| Villa Lorraine       | Bruxelles | 1972  | 1984    |
| Comme Chez Soi       | Bruxelles | 1979  | 2004... |
| Romeyer              | Hoeilaart | 1983  | 1994    |
| Bruneau              | Bruxelles | 1988  | 2003    |
| De Karmeliet         | Bruges    | 1996  | 2004... |

Par la qualité de sa sélection, le Guide Michelin restitue parfaitement toute la richesse hospitalière et gastronomique de nos contrées : héritage culinaire bourguignon axé sur le plaisir, rigueur germanique, influences littorales et ardennaises dans le choix des produits et de leurs préparations, etc.

Il témoigne aussi du savant mélange de traditions régionales et d'apports extérieurs, favorisé par la dimension de carrefour culturel propre à nos régions.

Le Guide Benelux est le seul Guide Michelin à proposer plus de restaurants que d'hôtels, cela n'est pas dû à une faiblesse du secteur hôtelier - celui-ci ne manque pas de clientèle ni de lieu de villégiature - cela est avant tout dû à l'extraordinaire engouement qu'a toujours suscité l'art culinaire dans nos pays. C'est peut-être pour toutes ces raisons que le Benelux est la zone géographique la plus riche en Étoiles de la collection des Guides Michelin.

---

### Contact de Presse :

Patricia RAES (Par Hasard scris)

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : patriciaaes@tiscalinet.be



# Le Guide Michelin Benelux, la qualité avant tout

## UNE LECTURE AISEE ET UNE UTILISATION PRATIQUE

Facile à lire et simple à utiliser, le Guide MICHELIN Benelux classe les localités par ordre alphabétique et facilite encore la recherche grâce à des liens clairs avec les cartes routières Michelin.

Les brèves descriptions, toujours bilingues et actualisées, offrent un aperçu - objectif et sans parti pris - des prestations et ambiances des différents hôtels et restaurants.

Des symboles clairs et faciles à mémoriser indiquent les services particuliers proposés par les établissements. On peut ainsi savoir en un coup d'œil, par exemple, si un hôtel dispose d'un parking ou d'une piscine. Le lecteur trouve, de plus, une explication détaillée de tous les symboles importants lui permettant d'utiliser au mieux le Guide Michelin, et ce en français, néerlandais, allemand et anglais.

## LES INSPECTEURS MICHELIN : LES GARANTS DE LA QUALITÉ

Les inspecteurs, employés et formés par Michelin, constituent une équipe expérimentée, responsable de la sélection des adresses répertoriées dans le Guide Michelin.

Ces inspecteurs connaissent depuis de nombreuses années le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Tout au long de l'année, ils se rendent régulièrement dans tous les établissements déjà répertoriés et visitent les nouveaux établissements.

La constance de la qualité est un des critères majeurs d'évaluation. De plus, Michelin attache une très grande importance à ce que les inspecteurs restent entièrement anonymes dans leur travail afin de conserver une indépendance totale vis-à-vis des professionnels.

## LE GUIDE REPREND SON NOM D'ORIGINE :

Devant les remarques faites par les consommateurs, Michelin a décidé de rebaptiser son guide et de lui redonner son nom d'origine : Le Guide MICHELIN

## DES ICONES PRATIQUES POUR UNE RECHERCHE FACILITEE

### LES PIECETTES



Ce pictogramme permet de repérer très vite les établissements (101) du guide proposant des menu à moins de 22€

---

#### Contact de Presse :

Patricia RAES (Par Hasard scris)

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : patriciaaes@tiscalinet.be



## **LE BIB GOURMAND**



Les restaurants qui se distinguent particulièrement par une cuisine soignée à prix modéré sont signalés par ce symbole. Contrairement au gourmet qui plébiscite les menus exquis, le gourmand est plutôt un gastronome qui apprécie les plats préparés avec soin. La définition du Guide MICHELIN est donc la suivante : le « Bib Gourmand » recommande la très bonne cuisine, de préférence régionale, à un rapport qualité/prix particulièrement avantageux (moins de 33 €).

Depuis 1977, le Guide MICHELIN met l'accent sur les restaurants « gourmands » typiques. Depuis l'année 2000, la tête rouge du bibendum permet de visualiser ces établissements en un clin d'œil, il y en a 146 dans le Guide Michelin Benelux en 2004.

## **LES PICTOGRAMMES PRATIQUES**



Le Guide Michelin classe les adresses sélectionnées selon de nombreux critères, signalés par des symboles faciles à mémoriser. Ces symboles donnent un aperçu rapide et facilitent la recherche d'hôtels et de restaurants adaptés au voyageur.

Parmi les informations données par les pictogrammes on retrouvera : les installations accessibles aux handicapés, établissements « chiens non admis », restaurants avec terrasse ou jardin, hôtels avec salles de conférences, le vin est servi au verre, places de parking à disposition des clients, etc.

Dans un souci constant d'adapter sa sélection aux attentes de ses lecteurs et aux nouvelles tendances de la restauration et de l'hôtellerie, tous les établissements ont été testés pour la première fois cette année en fonction de leur offre en matière de bien-être et de leur carte des vins.

Deux nouveaux symboles ont donc été introduits :

- Carte des vins remarquable (pour la mise en avant de vins locaux ou pour la richesse en grands crus) 🍷 (130)
- Bel espace de détente et de bien-être 🌀 (42)

## **MAIS ENCORE....**

Le Lecteur est enfin aidé par différents outils de recherche tels que :

- Une carte générale de Belgique et du Grand-Duché ainsi qu'une carte des Pays-Bas, également appelée « cartes thématiques », sur lesquelles on peut repérer tous les restaurants étoilés, les « Bib Gourmand » ainsi que les hôtels agréables et très calmes ;
- 16 cartes des environs des grands pôles (villes clefs) du Benelux qui donnent, à l'instar de la carte à thèmes, une vue d'ensemble détaillée de leur région ;
- 83 villes avec des plans représentant l'agglomération et/ou le centre sur lesquels sont indiqués les hôtels et restaurants recommandés par Michelin.

---

### **Contact de Presse :**

Patricia RAES (Par Hasard scris)

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : patriciaaes@tiscalinet.be




# Le Guide MICHELIN : un gage de qualité, d'actualité et d'objectivité


## L'EXPERIENCE DE MICHELIN


La compétence de Michelin, amplement reconnue par les milieux spécialisés et par les voyageurs, se base sur une excellente connaissance des besoins et attentes des voyageurs et des clients ainsi que sur la somme impressionnante des expériences pratiques accumulées par les inspecteurs Michelin.

## LES ENGAGEMENTS DE MICHELIN

Pour répondre aux exigences des lecteurs, Michelin a fixé des critères de qualité stricts que l'entreprise s'oblige à respecter à la lettre :

 **Expérience** : les recommandations du Guide MICHELIN s'appuient sur le savoir-faire et l'expérience des inspecteurs. Ceux-ci se rendent régulièrement dans tous les établissements conseillés dans le Guide MICHELIN pour les évaluer. Seuls quelques 3.400 établissements sont cités parmi la multitude d'établissements visités pour la nouvelle édition de ce guide Michelin. Les inspecteurs sont chargés d'une région donnée pendant une période donnée. Ils se rendent régulièrement dans tous les hôtels et restaurants référencés dans l'édition de l'année précédente ainsi que dans les nouveaux établissements sélectionnés. Si besoin, les inspecteurs se rendent plus souvent dans les très bons restaurants pour évaluer de façon objective la constance de la qualité. Les collaborateurs Michelin procèdent selon des critères standard, garantissant ainsi des modes de sélection identiques. De plus, la plupart des inspecteurs ont occupé longtemps des postes à responsabilités dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

 **Indépendance** : les inspecteurs sont employés par Michelin qui prend en charge tous les frais relatifs à leur déplacement en matière d'hébergement et de restauration. De plus, les inspecteurs dînent dans les établissements dans le plus grand anonymat. Cette procédure représente un gage de sérieux et de fiabilité, tant pour le voyageur que pour le professionnel. C'est seulement ainsi que les experts Michelin sont en mesure de juger objectivement les établissements visités.

 **Respect des chefs d'établissement** : Le Guide Michelin est très attentif à préserver l'indépendance des chefs d'établissements qui doivent assumer en toute responsabilité leurs décisions liées à la créativité de leur cuisine où à la gestion de leur entreprise. Tout hôtelier ou restaurateur a la possibilité d'être reçu dans nos bureaux, il suffit de nous contacter : nous partageons alors ensemble la tendance donnée par le courrier des lecteurs et les expériences des inspecteurs. Ces rencontres sont totalement confidentielles. L'inscription dans le guide est totalement gratuite, c'est l'établissement qui remplit le questionnaire et choisit ou non de nous le retourner. S'il ne nous le renvoie pas il n'est pas inscrit au Guide.

---

### Contact de Presse :

Patricia RAES (Par Hasard scris)

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : [patriciaraes@tiscalinet.be](mailto:patriciaraes@tiscalinet.be)



Le respect de la profession c'est aussi, pour Michelin, l'application du principe de la recommandation positive qui consiste à ne jamais critiquer le travail des artisans de la profession en considérant que chacun essaie d'y mettre le meilleur de lui-même. Le Guide ne cite que des établissements que nous recommandons, quel que soit leur niveau, il ne dénigre jamais.

## **TOUJOURS A LA POINTE DE L'ACTUALITE**

Les rapports de visite des inspecteurs et le questionnaire envoyé aux hôtels et restaurants répertoriés permettent de réactualiser chaque année toutes les informations contenues dans les Guides Michelin : de nouveaux établissements sont insérés, les prix, les offres et les horaires d'ouverture sont actualisés. Le guide de l'année est la seule garantie d'une information à jour.

## **MICHELIN EDITIONS DES VOYAGES S'OUVRE À LA PUBLICITÉ**

Depuis son origine, Michelin n'a cessé, pour répondre aux demandes de ses clients, de leur proposer des produits de qualité, pratiques et innovants. Pour augmenter le rythme des créations éditoriales tout en conservant la fiabilité et le très haut niveau de qualité des ouvrages, des moyens supplémentaires sont nécessaires.

Sur les cartes, plans et atlas ainsi que sur les guides touristiques et sur certains guides d'hébergement et restauration, Michelin ouvre ses pages à des annonceurs externes. Quant à la collection Le Guide MICHELIN, la publicité y sera réservée au Groupe Michelin pour nos propres produits cartes et guides (auto-promotion) et des publicités venant du groupe (nouveaux pneumatiques, compétition, innovation, services).

Le nombre de pages et d'emplacements réservés à la publicité dans chacun des ouvrages sera très limité, afin que l'image de qualité des produits Michelin ne soit pas altérée et que nos lecteurs n'en soient pas gênés : une dizaine de pages pour un guide touristique qui en comporte plus de trois cents.

Mais surtout, l'indépendance sur laquelle repose la réputation des produits Michelin sera préservée. Il n'y aura pas de publicité pour des établissements et adresses qui pourraient être sélectionnés dans les guides Michelin (pas d'hôtel, pas de restaurant, pas de site à visiter).

---

### **Contact de Presse :**

*Patricia RAES (Par Hasard scris)*
















Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles


Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : [patriciaraes@tiscalinet.be](mailto:patriciaraes@tiscalinet.be)






# Le Guide MICHELIN Benelux 2004

## en quelques chiffres

| ÉTABLISSEMENTS SÉLECTIONNÉS                            |   |   |
|--|---|---|
| <b>1415</b><br><b>Hôtels</b><br>B 642 – L 105 – NL 668 | <b>3388</b><br><b>Etablissements</b><br>B 1775 – L 198 – NL 1415  | <b>1973</b><br><b>Restaurants</b><br>B 1133 – L 93 – NL 747 |
| <b>10</b> (B 4 – L 1 – NL 5)                           |  Grand luxe et tradition   | <b>2</b> (B 2)  |
| <b>56</b> (B 22 – L 4 – NL 30)                         |  Grand Confort   | <b>34</b> (B 18 – L 4 – NL 12)                              |
| <b>276</b> (B 114 – L 17 – NL 145)                     |  Très confortable    | <b>298</b> (B 178 – L 18 – NL 102)                          |
| <b>649</b> (B 300 – L 49 – NL 300)                     |  De bon confort    | <b>948</b> (B 532 – L 50 – NL 366)                          |
| <b>424</b> (B 202 – L 34 – NL 188)                     |  Assez confortable   | <b>691</b> (B 403 – L 21 – NL 267)                          |
| <b>59</b> (B 31 – L 3 – NL 25)                         |  Hôtel particulièrement tranquille   |   |
| <b>38</b> (B 19 – L 2 – NL 17)                         |  => <br>« établissement particulièrement agréable »<br> =>  | <b>90</b> (B 50 – L 6 – NL 34)                              |

| LA TABLE  |  |                                  |
|---|--|----------------------------------|
|  | Établissement proposant un menu simple à moins de 22 € | <b>101</b> (B 67 – L 12 – NL 22) |
|  | « Bib Gourmand »<br>Repas soignés à prix modérés       | <b>146</b> (B 88 – L 5 – NL 53)  |

| ETOILES MICHELIN  |  |   |
|---|--|---|
| <br><b>4</b> (B 2 – NL 2)* | <br><b>19</b> (B 12 – L 1 – NL 6) | <br><b>145</b> (B 74 – L 11 – NL 60) |

\*\*\*

\* B : De Karmeliet (Bruges) – Comme Chez Soi (Bruxelles)

**Contact de Presse :**

Patricia RAES (Par Hasard scris)

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : patriciaaes@tiscalinet.be





## ***Nouvelles Étoiles Michelin 2004***

| <b>LOCALITÉ</b>                                    | <b>ÉTABLISSEMENT</b>      | <b>CHANGEMENT DE COTATION</b> |
|--|---------------------------|-------------------------------|
| <b>Bruxelles</b> - Ganshoren                       | San Daniele               | Gagne l'Étoile                |
| <b>Bruxelles</b> - Schaerbeek                      | Senza Nome                | Gagne l'Étoile                |
| <b>Bruxelles</b> - Uccle                           | Bon - Bon                 | Gagne l'Étoile                |
| <b>Knokke-Heist</b> à Albertstrand                 | Jardin Tropical           | Gagne l'Étoile                |
| <b>Mol</b>   | t'Zilte                   | Gagne l'Étoile                |
|  |                           |                               |
| <b>Zwolle</b>                                      | De Librije                | Passe de 2 à 3 Étoiles        |
| <b>Maastricht</b> - Rive droite                    | Beluga                    | Passe de 1 à 2 Étoiles        |
| <b>Amsterdam</b> - Environs à Ouderkerk a/d Amstel | Ron Blaauw                | Gagne l'Étoile                |
| <b>Eindhoven</b>                                   | Avant-Garde               | Gagne l'Étoile                |
| <b>Harderwijk</b>                                  | 't Nonnetje               | Gagne l'Étoile                |
| <b>Heeze</b>                                       | Boreas                    | Gagne l'Étoile                |
| <b>Leens</b>                                       | Schathoes<br>Verhildersum | Gagne l'Étoile                |
| <b>Nuenen</b>                                      | De Lindenhof              | Gagne l'Étoile                |
| <b>Nuth</b>  | In De'n Dillegaard        | Gagne l'Étoile                |

## ***Étoiles Michelin supprimées pour 2004***

| <b>LOCALITÉ</b>                   | <b>ÉTABLISSEMENT</b>  | <b>CHANGEMENT DE COTATION</b> |
|-----------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| <b>Bruxelles</b> - Ganshoren      | Bruneau               | Passe de 3 à 2 Etoiles        |
| <b>Pepinster</b>                  | Host. Lafarque        | Passe de 2 à 1 Etoile         |
| <b>Amay</b>                       | Jean-Claude Darquenne | Perd l'Etoile                 |
| <b>Antwerpen</b> – Q. Ancien      | De Matelote           | Ne figure plus au Guide       |
|                                   |                       |                               |
| <b>Loenen</b>                     | Tante Koosje          | Perd l'Étoile                 |
| <b>Oisterwijk</b>                 | De Swaen              | Perd l'Étoile                 |
| <b>Amsterdam</b> - Q. Rijksmuseum | Vossius               | Ne figure plus au guide       |

**Contact de Presse :**

Patricia RAES (Par Hasard scris)

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : patriciaaes@tiscalinet.be





## ***Nouvelles Distinctions « Bib Gourmand »***

**« Repas soignés à prix modérés »**

| <b>LOCALITÉ</b>                         | <b>ETABLISSEMENT</b>          |
|---|-------------------------------|
| <b>Antwerpen</b> – Q. du centre         | La Luna                       |
| <b>Barvaux</b>                          | Le Cor de Chasse              |
| <b>Bruges</b> - Périphérie à Sint-Kruis | Ronnie Jonkman                |
| <b>Bruxelles</b> - Q. Atomium           | La Balade Gourmande           |
| <b>Bruxelles</b> - Woluwe-St-Pierre     | Medicis                       |
| <b>Bruxelles</b> - Woluwe-St-Pierre     | La Tour d'Argent              |
| <b>Bruxelles</b> - Environs à Itterbeek | De Ster                       |
| <b>Deinze</b> à Astene                  | Au Bain-Marie                 |
| <b>Marche-en-Famenne</b>                | Les 4 Saisons                 |
| <b>Mirwart</b>                          | Aub. du Grandgousier          |
| <b>Nassogne</b>                         | La Gourmandine                |
| <b>Neerpelt</b>                         | De Landerije                  |
| <b>La Roche-en-Ardenne</b>              | Host. Linchet                 |
| <b>Spa</b>                              | La Tonnellerie                |
| <b>Verviers</b> à Petit-Rechain         | La Chapellerie                |
|   |                               |
| <b>Amsterdam</b> - Q. du Centre         | Le Relais (Hôtel de l'Europe) |
| <b>Amsterdam</b> - Q. Est et Sud-Est    | VandeMarkt                    |
| <b>Gulpen</b>                           | L'Atelier                     |
| <b>Heerenveen</b>                       | Sir Sèbastian                 |
| <b>Nijmegen</b>                         | Het Savarijn                  |
| <b>Noorden</b>                          | De Watergeus                  |
| <b>Warmond</b>                          | De Moerbeij                   |
| <b>Weert</b>                            | Les Deux Charmes              |
| <b>Zierikzee</b> à Schuddebeurs         | Host. Schuddebeurs            |
| <b>Zutphen</b>                          | 't Schulten Hues              |
|   |                               |
| <b>Frisange</b> à Hellange              | Lëtzebuenger Kaschthaus       |

**Contact de Presse :**

Patricia RAES (Par Hasard scris)

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : patriciaaes@tiscalinet.be



# Michelin

## DES PRODUITS ET SERVICES POUR ENCOURAGER LA MOBILITE

Michelin est le plus grand fabricant de pneus du monde. Avec ses quelques 130.000 employés, l'entreprise de Clermont-Ferrand atteint un chiffre d'affaires annuel avoisinant les 15 milliards d'euros (2002). Ses 82 usines disséminées de par le monde produisent tous les jours quelques 844.000 pneus, 61.000 chambres à air et 96.000 roues en acier et aluminium pour tous les secteurs du transport et de la mobilité. Avec presque 60% du chiffre d'affaires, les pneus pour camions et véhicules utilitaires légers représentent l'activité principale de cette entreprise présente dans le monde entier.

Le groupe fournit en outre des pneus pour vélos, motos, véhicules utilitaires lourds, machines agricoles, machines de chantier, véhicules tous-terrains et équipe aussi des avions, des navettes spatiales et le métro de Paris.

ViaMichelin, filiale à 100% du Groupe Michelin, conçoit, développe et commercialise des produits et services numériques d'aide à la mobilité à destination des usagers de la route en Europe. S'appuyant sur l'expertise centenaire de Michelin dans le domaine du voyage, cette activité, lancée en 2001, s'adresse au grand public comme aux entreprises. Elle propose une offre complète de services (cartographie, itinéraires, hôtels, restaurants, info trafic, tourisme...), accessible sur de multiples supports : Minitel, Internet ([www.ViaMichelin.com](http://www.ViaMichelin.com)), téléphonie mobile, CD-Rom PC, navigation embarquée, logiciels pour assistants numériques personnels...

**Les activités de Michelin Éditions des Voyages, centrées sur le secteur du voyage et du tourisme, s'inscrivent parfaitement dans la mission globale de Michelin qui est de contribuer au progrès de la mobilité des biens et des personnes en facilitant la liberté, la sécurité, l'efficacité et le plaisir de se déplacer.**

---

**Contact de Presse :**

*Patricia RAES (Par Hasard scris)*

Avenue des Camélias 27 – 1150 Bruxelles

Tél. : 02/772.34.26 / Fax : 02/772.83.45 - e-mail : [patriciaraes@tiscalinet.be](mailto:patriciaraes@tiscalinet.be)

