**Stelle Michelin 2023 nelle Fiandre: ecco le novità**

Sono stati annunciati ieri i nuovi ristoranti premiati dalla Guida Michelin 2023. Tra nuovi stellati e nomi già noti, le Fiandre si riconfermano una regione in fermento nel panorama gastronomico europeo. L’edizione 2023 della celebre guida rossa incorona **un nuovo ristorante 2 stelle a Bruxelles** (B**ozar Restaurant**) e ben **8 nuovi locali mono stella nelle Fiandre e Bruxelles**.

Tra le città fiamminghe premiate **Anversa in testa** si porta a casa due nuovi riconoscimenti: una stella ciascuno per Nicolas Wentein Misera (Misera) e Wouter Van Tichelen (Glass). Seguono Kevin Graf del ristorante De Bakermat a Ninove, Matthieu Beudaert del Table d'Amis a Kortrijk e Willem Hiele a Oudenburg. Nuovo ingresso nella guida, inoltre, per Maurice De Jaeger del ristorante Sensum a Gent. Una stella è stata attribuita anche a due chef della capitale Bruxelles: Decloedt (Humus x Hortense, a Ixelles) e Grégoire Gillard (Barge).

Quattro nuovi ristoranti, di cui 3 nella regione fiamminga e Bruxelles, si aggiudicano la **Stella Verde per la gastronomia sostenibile**. Anche in questo ambito è di nuovo Anversa a primeggiare con un riconoscimento per WILDn di Bart Depooter & Simone Catalane e per Instroom Academy di Seppe Nobels, seguita da Bruxelles con Barge.

C’è un fiammingo anche tra gli Special Awards: è Yanick Dehandschutter del ristorante stellato Sir Kwinten di Sint-Kwintens-Lennik, premiato con il **Michelin Sommelier Award** per la sua competenza in fatto di vino e naturalmente di birra.

La triade d’oro delle Fiandre Hof van Cleve (Kruishoutem), Zilte (Antwerp) e Boury (Roeselare) mantiene le 3 stelle ottenute nelle precedenti edizioni, confermando un posto a **Peter Goossens, Viki Geunes e Tim Boury** tra i pionieri della gastronomia fiamminga.

**A proposito di Peter Goossens**

Mentre il suo Hof van Cleve riconferma le 3 stelle Michelin, **Peter Goossens annuncia la decisione di lasciare il ristorante di Kruisem**, nelle Fiandre Orientali, dopo 37 anni di attività e di passare il testimone al suo braccio destro Floris Van Der Veken.

Con Hof van Cleve Goossens ha segnato la storia della gastronomia fiamminga, ottenendo – per la prima volta in Belgio - una stella Michelin e forgiandosi dal 2005 delle 3 stelle. Il suo motto “Un'esperienza culinaria unica inizia con i migliori prodotti locali" ne riassume la filosofia, che unisce tradizione e innovazione come nella migliore cultura gastronomica fiamminga.

**Per saperne di più sulla gastronomia nelle Fiandre**: [www.visitflanders.com/it/](https://www.visitflanders.com/it/scopri-le-fiandre/delizie-culinarie-e-birra-belga)

**Immagini per la stampa a** [questo link](https://collection.cloudinary.com/visitflanders/d73c1222c9f7673dc4d32aba911bf3b2)**.**

Irene Ghezzi  
Responsabile Stampa VISIT**FLANDERS** -Ente del Turismo delle Fiandre  
[press.italy@visitflanders.com](mailto:press.italy@visitflanders.com)