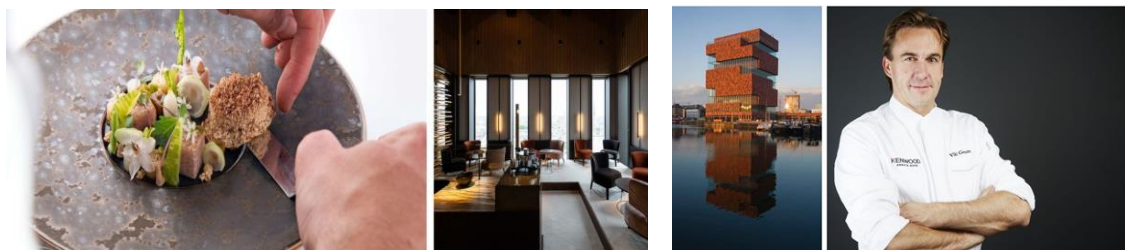


## Гид Мишлен 2021: ещё один ресторан Фландрии удостоен трёх звёзд



**Во Фландрии еще один ресторан был удостоен трёх звезд Мишлен, два новых ресторана получили «две звезды», а семи ресторанам была присвоена первая звезда Мишлен.**

11 января на виртуальной церемонии был оглашён список «звездных» ресторанов Бельгии по версии гида Мишлен на 2021 год. В обычное время издание выходит в ноябре, но в эти беспрецедентные времена на подготовку ушло больше времени. Обозреватели Мишлен посещали бельгийские рестораны с января по март и летом 2020 года. На момент публикации списка рестораны Бельгии все еще закрыты.

Ресторан **'t Zilte** в Антверпене шеф-повара Вики Гунеса был удостоен трех звезд Мишлен.

«В такое время, мы, конечно, не ожидали этого», - сказал Гунес во время [прямой трансляции](#). «Мы ждём скорейшего открытия ресторана. Это самая заветная мечта шеф-повара».

А ресторан **Hof van Cleve** Питера Гуссенса в Крёйсхаутеме (Kruishoutem) вновь подтвердил статус трёхзвёздочного ресторана. «Конечно, жаль, что мы закрыты, но и радостно, что смогли сохранить высокий уровень», - сказал Гуссенс. «Надеюсь, скоро мы откроемся вновь».

Два новых ресторана также были удостоены двух звезд Мишлен: ресторан **Castor** шеф-повара Мартена Букарта в Беверен-Лейе и ресторан **Bartholomeus** Барта Десмидта и Филипа Вандама на морском курорте Кнокке-Хейст.

Кроме того, семь фламандских ресторанов получили первую звезду Мишлен.

- Ресторан **Libertine** шеф-повара Доминика Тондерса в Эрпе;
- **Willem Niele** на морском курорте Коксейде, носящий имя шеф-повара ресторана;
- **Melchior** шеф-повара Жилия Мельхиора в Тинене;
- **Voer Raap** шеф-повара Доккуны Капузака, расположенный на морском курорте Кнокке-Хейст;
- **L'Envie** шеф-повара Давида Гросдента в Зевегеме;
- Бар **Vulot** шеф-повара Питера Лефевра в Брюгге;
- Ресторан **Le Pristine** шеф-поваров Криса Блома и Томаса д'Хуге, принадлежащий известному шеф-повару Антверпена Серхио Герману.

В общей сложности 13 ресторанов потеряли свои звезды. Для многих из них главной причиной потери звезд стала необходимость закрытия из-за пандемии. В число таких заведений попали ресторан категории двух звезд **Sea Grill** в отеле **Radisson Blu Royal**, а также рестораны с одной

звездой *Chambre Séparée* by Kobe Desramaults в Генте и рестораны *Bij Lam & Yin* и *The Glorious* в Антверпене.

Во Фландрии и Брюсселе сейчас представлены:

- 2 ресторана с тремя звездами Мишлен
- 18 ресторанов с двумя звездами Мишлен
- 74 ресторана с одной звездой Мишлен

В общей сложности ресторанам присвоено 116 звезд, что делает Фландрию, по-прежнему, одним из самых важных гастрономических регионов мира. Полный список мишленовских ресторанов 2021 года во Фландрии и Брюсселе доступен [по этой ссылке](#).

### **Шеф-повар Фландрии - новая звезда Мишлен**

Ресторан *Voer Raap* на морском курорте Кнокке-Хейст признан лучшим тайским рестораном в странах Бенилюкса. Оживленная атмосфера этого экзотического заведения сразу же вдохновляет вас попробовать все позиции в меню. Шеф-повар Доккун Капуэак готовит аутентичные блюда на открытой кухне. Необычный микс свежих ингредиентов, специй и масел придает богатый вкус еде, что считается эталоном не только локального, но и национального уровня.

Историю Доккуны Капуэака можно назвать особенной. Шеф-повар выросла в провинции Убонратчатхани, на северо-востоке Таиланда, недалеко от Лаоса. Она жила в деревне с родителями и бабушкой и много времени проводила в джунглях. Семья вела хозяйство и выращивала фрукты и овощи. Именно бабушка научила шеф-повара готовить сбалансированные пряные блюда, а также сублимировать продукты. «Я училась этому много лет», - говорит Доккун, переехавшая в Кнокке более десяти лет назад. Она единственная женщина-повар в бельгийском списке Мишлен.

### **Вики Гунес – ресторан 't Zilte**

Получив техническое образование, Вики решил самостоятельно погрузиться в мир гастрономии. В 1996 году вместе со своей женой Вивиан Плаке он открыл ресторан 't Zilte в Моле. Перфекционизм и настойчивость в работе шеф-повара помогли Вики Гунес выйти на новый уровень, он был удостоен двух звезд Мишлен. В мае 2011 года ресторан 't Zilte переехал в Антверпен, где обрел новый дом на последнем этаже культового здания музея MAS. В Антверпене гости могут посетить музей, а после насладиться изысканными и необычайными вкусовыми композициями, любясь незабываемым видом на реку Шельду и городской порт. Уникальное сочетание искусства, архитектуры и дизайна придает ресторану 't Zilte космополитический и современный стиль.

### **Гид Мишлен**

Гид Мишлен выбирает лучшие рестораны и отели в 28 странах, где он представлен. В гиде собраны лучшие рестораны, в зависимости от полученных наград, которые Мишлен ежегодно вручает. Таким образом, этот гид не только прибавляет популярность ресторанам и отелям, но также способствует формированию туристической привлекательности регионов. Благодаря своему строгому отбору, а также знаниям гостиничного и ресторанного бизнесов, гид Мишлен делится с потребителями разных стран мира своим уникальным опытом и примерами высокого качества.

Мишлен использует следующие определения для распределения звезд ресторанов:

- o одна звезда - очень хороший ресторан в своей категории



- о две звезды - отличная кухня, ради ресторана имеет смысл сделать небольшое отступление от маршрута
- о три звезды - великолепная кухня, имеет смысл предпринять отдельное путешествие.

Распределение звезд производится компанией «Мишлен» ежегодно, исходя из тайных визитов их инспекторов. Отборочные критерии ресторанов держатся в строжайшем секрете.

Представительство офиса по туризму Фландрии и Брюсселя VISIT**FLANDERS** в России  
AVIAREPS

[www.visitflanders.ru](http://www.visitflanders.ru)

[visitflanders@aviareps.com](mailto:visitflanders@aviareps.com)

+7 495 9375950