

# MICHELIN gids Nederland 2008

**Persdossier**

27 november 2007

**Perscontact:**

Koen Dekoning - +32 (0)473 555549 – [koen.dekoning@be.michelin.com](mailto:koen.dekoning@be.michelin.com)



# Inhoud

Nieuw in de MICHELIN gids Nederland 2008	3
De internationale ontwikkeling van de MICHELIN gids	4
Interview met een inspecteur...	5
De cartografie in de MICHELIN gids	11
De MICHELIN gids, een gids voor iedereen	12
De MICHELIN gids is...	14
De MICHELIN gids in een notendop	16
De MICHELIN gids, 108 jaar geschiedenis en verandering	20
Statistieken MICHELIN gids Nederland 2008	22

# Nieuw in de MICHELIN gids Nederland 2008

De MICHELIN gids Nederland 2008 verschijnt op donderdag 29 november 2007.

In deze editie zijn 1.349 Nederlandse hotels en restaurants opgenomen.

Met meer dan 650 hotels maakt deze groep zo'n 50% uit van de selectie. Net zoals voor de restaurants is er ook bij de hotels een selectie van de beste adressen in elke comfort- en prijscategorie. Zo is er bijvoorbeeld de categorie **Bib Hotels** die hotels aanduiden met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding en die dus tot de favoriete adressen van onze inspecteurs behoren. De Bib Gourmand duidt de restaurants met de beste prijs-kwaliteitverhouding aan.

In de MICHELIN gids Nederland 2008 zijn er in totaal 33 Bib Hotels terug te vinden. Ook neemt Michelin sinds 2006 een categorie gastenkamers op in de gids. In deze editie vindt de lezer er 40 in totaal, 3 meer dan in de vorige.

Omdat de MICHELIN gids Nederland 2008 ongeveer evenveel hotels als restaurants bevat, is het een zeer handig hulpmiddel voor mensen die reizen. Bovendien bevat de gids 40 plattegronden van verschillende steden en wordt er voor meer uitgebreide informatie verwezen naar de andere uitgaven van Michelin zoals de Groene reisgidsen en de wegenkaarten. Dankzij de brede waaier aan producten die bij elkaar aansluiten biedt Michelin lezers de mogelijkheid om makkelijker te reizen.

## De MICHELIN gids Nederland 2008 in enkele cijfers:

- 2 restaurants met 3 sterren
- 10 restaurants met 2 sterren, waarvan 2 nieuwe
- 64 restaurants met 1 ster, waarvan 5 nieuwe
- 66 restaurants met een "Bib Gourmand", waarvan 17 nieuwe
- 33 Bib Hotels
- 40 gastenkamers
- 1.349 geselecteerde adressen, waarvan 696 restaurants en 653 hotels
- Prijs: € 19,90 incl. BTW

## De internationale ontwikkeling van de MICHELIN gids

*2008 wordt een heel vruchtbaar jaar voor de MICHELIN gids, net zoals de voorbije jaren overigens!*

*Voor het eerst in meer dan 107 jaar gaat de MICHELIN gids de Aziatische toer op met de eerste uitgave van de **MICHELIN gids Tokio** in november. Onze Europese en Japanse inspecteurs zijn al vanaf de zomer van 2006 op pad. Deze gids, al de 19<sup>de</sup> in de reeks MICHELIN gidsen, zal verkrijgbaar zijn in twee versies: één in het Engels en één in het Japans. Japan wordt zo het 22<sup>de</sup> land in de "rode gids" en het vormt voor de MICHELIN gids de toegangspoort tot dit enorme continent.*

*Andere gidsen voor een ander continent: in november nog verschijnen twee andere gidsen in de Verenigde Staten, de **MICHELIN gidsen Los Angeles en Las Vegas**.*

*2008 wordt dus een vruchtbaar jaar voor de internationale ontwikkeling van de MICHELIN gids. De MICHELIN gids is voortaan aanwezig op drie continenten (Europa, Amerika en Azië) en blijft groeien waar de gastronomie blijft groeien.*

Vorig jaar, in **2007**, kwamen al vijf nieuwe gidsen uit. De MICHELIN gids San Francisco Bay Area & Wine Country verscheen in oktober 2006 en kende, net zoals de gids voor New York, een enorm succes. In de eerste uitgave van de gids wordt de westkust van de Verenigde Staten besproken, en dan vooral Sausalito, Oakland, San Jose en Berkeley, naast de wijnstroken Napa en Sonoma. Ook in Europa groeit de gids verder, met de lancering van een speciale MICHELIN gids voor Nederland, uitgegeven in het Nederlands en Engels, één voor België (in het Nederlands en Frans) en Luxemburg (in het Duits en Frans). De gidsen voor Frankrijk en Parijs voor 2007 worden trouwens voor het eerst in het Engels vertaald. De gidsen richten zich hoofdzakelijk op de ongeveer 75 miljoen toeristen die elk jaar Frankrijk bezoeken. Tot slot verschijnt begin april de gids 'Les Bonnes Petites Tables' van de MICHELIN gids Frankrijk 2007. Deze gids bestaat uit een selectie van bijna 500 Bib Gourmand-restaurants, dit zijn restaurants met uitstekende volledige maaltijden (voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht) voor minder dan 28 euro in Frankrijk en minder dan 35 euro in Parijs. Al meer dan 100 jaar lang zijn het die honderden en duizenden adresjes die het grote publiek een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding bieden en die aan de basis liggen van het succes van de MICHELIN gids. De beste adresjes krijgen een Bib Gourmand. In 'Les Bonnes Petites Tables' van de MICHELIN gids worden deze onder de aandacht gebracht.

In **2006** stak de MICHELIN gids voor het eerst de Atlantische Oceaan over met de uitgave van de eerste editie van de gids New York City. Het succes volgde meteen: meer dan 120 000 exemplaren werden verkocht, voornamelijk aan de inwoners van New York. De eerste transatlantische MICHELIN gids is dus goed ontvangen door zijn doelpubliek! Dit werd trouwens bevestigd door de tweede editie, een jaar later.

Kortom, de MICHELIN gids **groeit, evolueert, beweegt, past zich aan en gaat mee met zijn tijd** en de hedendaagse culinaire trends ...

## Interview met een inspecteur ...

Maar wie is dan toch die Michelin-inspecteur? Deze man of vrouw, want de persoon in kwestie werkt anoniem om zijn/haar werk goed te kunnen doen, is omgeven met een waas van mysterie... Toch is hij een klant zoals alle andere, die reserveert, eet of slaapt en zijn rekening betaalt. Om een tipje van de sluier van deze zeer discrete klant op te lichten, hebben we één van hen enkele vragen gesteld. Hij geeft uitleg over zijn beroep en legt uit hoe hij het combineert met zijn privéleven. Waar kijkt hij naar wanneer hij een restaurant of hotel binnenkomt? Houdt hij van koken of uit eten gaan wanneer hij op vakantie is? Is hij aangekomen sinds hij inspecteur is? Kortom, een antwoord op deze en andere vragen leest u in dit interview met een inspecteur van de MICHELIN gids!

M.B. is 40 en al vier jaar inspecteur voor de MICHELIN gids. Hij is gehuwd en heeft een dochtertje van een paar maanden.

### **Waar kijkt u eerst naar wanneer u een zaak binnenstapt?**

Ik kijk waar elke klant naar kijkt: de gevel, de directe omgeving van de zaak, of die goed onderhouden is. Bij restaurants kijk ik ook naar de kaart: is deze uitgebreid, wat er al op kan wijzen dat niet alle producten vers zijn en sommige uit de diepvries komen. Of is de kaart beperkt, met slechts enkele gerechten, met de hand geschreven op een lei, wat erop kan wijzen dat de voorgestelde gerechten worden gemaakt met producten die de chef persoonlijk op de veilingmarkt is gaan kopen? Zoals elke klant stel ik mij de vraag: wil ik de deur opendoen en hier binnengaan om er te eten of te slapen?

Ook binnen kijk ik opnieuw waar elke klant naar zou kijken: in een restaurant kijk ik of de zaal vol zit of niet, of de gerechten die de klanten eten er goed uit zien. Word ik goed ontvangen? Zodra ik zit, kijk ik naar de borden van mijn burens, let ik op de wachttijd tussen de gerechten, de houding en bekwaamheid van het personeel, het decor, of het er aangenaam toeven is, ...

In een hotel let ik op de receptie, de ontvangst, word ik met een glimlach ontvangen of heb ik eerder de indruk dat ik ongelegen kom? Hoe ziet de omgeving en de inrichting eruit en zijn die goed onderhouden? In welke staat is het meubilair? Zijn de bloemen vers? Is de verf afgebladderd? Zijn de asbakken vol, of leeg en schoon? Zodra ik ergens binnenkom, activeer ik al mijn "voelsprietten". Al die comfortaspecten worden in de gids weergegeven door paviljoenen (van 1 tot 5) voor hotels en bestekjes (ook van 1 tot 5) voor restaurants.

Mijn eigen persoonlijke smaak mag ik hier natuurlijk niet in laten meespelen. Of ik de decoratie mooi vind of niet, doet niet ter zake. Dat is nu net het sterke punt van de MICHELIN gids: die enorme variatie in de keuze van etablissementen. Van traditioneel en klassiek tot hypermodern en trendy. Elke lezer vindt wel een adres dat het beste bij hem past.

De vraag die ik, en al mijn collega's, steeds in het achterhoofd houden, is: zullen de lezers van de MICHELIN gids zich hier goed voelen?

### **Hoe beoordeelt u de keuken van het restaurant waar u eet?**

Allereerst en zoals iedereen kijk ik naar mijn gerecht wanneer het wordt opgediend. Daarna proef ik. Eerst beoordeel ik de kwaliteit van de producten, ongeacht het product. Vanuit mijn ervaring in de hotelschool en als chef in een restaurant kan ik de verschillende producten herkennen en hun versheid beoordelen, of het

bijvoorbeeld gaat om een ontdooid of een vers product of om een dagverse saus of een saus die drie tot vier dagen eerder is bereid en in de koelkast werd bewaard. Een sterrenrestaurant serveert niet noodzakelijk dure producten, maar wel verse producten van topkwaliteit. Daarnaast beoordeel ik de kookkunst, de smaken en het kruiden. Als een gerecht bijvoorbeeld niet gezouten is, betekent dit dat de chef niet proeft alvorens hij de gerechten laat opdienen. Na de maaltijd schrijf ik mijn opmerkingen neer in een verslag van twee pagina's, waarbij één pagina gaat over wat ik gegeten heb. Dat is een zeer volledig verslag waarbij alles wordt beoordeeld, van de hapjes vooraf tot het dessert, van de kwaliteit van het brood tot het hoofdgerecht.

De presentatie van het gerecht is ook zeer belangrijk want het oog wil ook wat. Maar nogmaals, het is natuurlijk allemaal een kwestie van smaak! Wat is het lekkerst: een smakelijk stampotje met worst of een verfijnd gerecht van een driesterrenkok? Het is net als bij muziek: wie maakt er de mooiste muziek: Bach of The Beatles?

### **Wat brengt dit beroep u bij?**

Veel plezier en nieuwe ontdekkingen!

Ik leer nieuwe streken en landen kennen. De MICHELIN gids bespreekt op dit moment meer dan 20 landen. Ik krijg de kans om veel te reizen: in Frankrijk, maar ook in de 22 landen die in de gids worden besproken. Daardoor kunnen we ook de buitenlandse keuken, zoals de Spaanse, Italiaanse, Amerikaanse of Portugese leren kennen en onderzoeken. Zoals mijn buitenlandse collega's ook buitenlandse restaurants bezoeken.

Ik heb ook het geluk dat ik mensen ontmoet die gedreven met hun beroep bezig zijn, of het nu chefs of hotelhouders zijn. Zij oefenen een veeleisend beroep uit, maar doen het met overgave: Een van de leukste kanten aan dit beroep is de kans om nieuw talent te ontdekken, jonge koks die hun strepen hebben verdiend bij bekroonde chefs in de grote restaurants en daarna terugkeren naar het familiehotel-restaurant of met hun vrouw zelf een zaak opzetten. Daar combineren ze streekproducten met moderne producten, en vermengen zo de traditie met wat ze hebben geleerd tijdens hun opleiding. Zulke gerechten proeven, is soms pure gelukzaligheid.

### **Wat zijn de leuke en de minder leuke aspecten van dit beroep?**

Er zijn veel leuke aspecten: kent u veel beroepen waar u wordt betaald om te eten en in hotels te overnachten?

Inspecteur zijn is een fantastisch beroep omdat je veel ontdekt: nieuwe streken, nieuwe restaurants, nieuwe gerechten en nieuwe mensen met allemaal slechts één doel: de klanten het steeds beter naar de zin maken. Door sterren of Bib Gourmands, ergens toch de favoriete restaurants van de inspecteurs, uit te reiken, belonen we het werk van een chef en zijn ploeg, al die uren achter het fornuis, dat zware en moeilijke werk. En het doet natuurlijk altijd plezier wanneer een chef zegt: "dank u wel, dankzij de MICHELIN gids heb ik veel meer klanten in mijn restaurant". Wij werken enkel en alleen voor de lezers, om hén op de beste adressen te wijzen in alle comfort- en prijsklassen, niet voor de chefs. Je kan dus volledig onafhankelijk zijn, zoals de MICHELIN gids, en toch blij zijn met het succes van een restauranthouder. Omgekeerd is het altijd jammer om een chef een ster te zien verliezen.

Natuurlijk zijn er ook, zoals in alle andere beroepen, nadelen. Zo is het soms moeilijk om dit beroep te combineren met een gezinsleven. Mijn collega's en ik

reizen gemiddeld 30 000 km per jaar. Wij zijn soms meerdere weken van huis. Het is vaak ook een eenzaam beroep. Alleen in restaurants eten en alleen in een hotel overnachten. Maar vaak gaan we met verschillende inspecteurs sterrenrestaurants controleren om niet op te vallen. Wanneer we aan het werk zijn, wisselen we trouwens onderling ook vaak af. De hemel zij geprezen voor de mobiele telefoon! Wij bellen elkaar op om onze mening over een bepaald restaurant of een bepaald gerecht te geven.

### **Net zoals een spion kunt u niet echt zeggen wat uw beroep is. Hoe gaat u daarmee om bij vrienden of in familiekring?**

Het beroep van inspecteur vergelijken met dat van een spion is wat overdreven. Wij eten veel beter dan spionnen! Wanneer me wordt gevraagd wat ik doe, zeg ik dat ik bij Michelin werk en vaak is dat ook het einde van het gesprek. Mijn familie en naaste vrienden weten natuurlijk wél wat ik echt doe, maar ik vertel hen alleen maar weinigzeggende dingen. Zo weten ze bijvoorbeeld niet waar ik langsga. Ik vertel hun trouwens nooit welke onderscheiding dit of dat restaurant zal krijgen en of de geruchten in de pers enkele weken voor het verschijnen van de MICHELIN gids waar zijn. Ik zeg ze gewoon dat ze maar moeten wachten tot de gids uitkomt! Ik probeer zo discreet mogelijk te zijn, want discretie is enorm belangrijk om in ons beroep in ideale omstandigheden zaken te kunnen controleren. Michelin inspecteurs zijn klanten zoals iedereen; zij betalen al hun rekeningen. Daarom is anonimiteit ook zo belangrijk.

Meestal herkennen restauranthouders je niet. Bij twijfel reserveer ik onder een andere naam of vraag ik een collega om te gaan. Bovendien duurt het tien jaar voor wij nog eens in eenzelfde streek teruggaan. En dan nog, zelfs al mocht een chef te weten komen wie ik ben, wat verandert er dan? Noch hij, noch zijn gerechten zullen beter worden omdat ik in de zaal zit. In het slechtste geval zal hij wat extra ingrediënten op mijn bord leggen, maar dat houdt ook een risico in: een gerecht wordt namelijk altijd bereid op basis van nauwkeurige hoeveelheden. Als hij daar te veel aan verandert, kan hij zijn gerecht wel eens finaal naar de bliksem helpen. Ik kijk trouwens ook naar de gerechten van de mensen naast mij. Zo kan ik zien of ik een andere behandeling krijg dan zij!

Maar het gebeurt zelden dat ik word "ontmaskerd". Het cliché van de grijzende inspecteur met een buikje en een MICHELIN gids op de hoedenplank van zijn wagen, druk noterend in zijn schriftje naast zijn bord, is afkomstig van "L'Aile ou la Cuisse", een film met Louis de Funès. Wij lijken daar helemaal niet op! De gemiddelde leeftijd ligt rond de 40. Er zijn mannelijke en vrouwelijke inspecteurs, slanke en minder slanke! Bovendien, als normale klanten lossen wij zoveel mogelijk op in de menigte. Zo kleden wij ons casual waar de dresscode casual is. In de chiquere zaken verschijnen we in pak en de vrouwelijke inspecteurs in een jurk of rok. Natuurlijk zullen we waar nodig met verschillende inspecteurs gaan eten om onze 'dekmantel' niet te verliezen.

### **Bent u tijdens die vier jaar als Michelin inspecteur aangekomen?**

Neen, maar mijn gewicht is wel herverdeeld! Een andere manier om te zeggen dat ik spieren ben kwijtgespeeld en wat vet heb bijgekweekt! Maar ik beloof dat ik meer zal gaan sporten! Wij hebben een bijzonder goede medische begeleiding. Wij moeten regelmatig op controle om ons cholesterolgehalte te laten meten.

### **Houdt u van koken?**

Ik ben Michelin inspecteur geworden omdat ik een gepassioneerde kok was. En dat ben ik ondertussen al meer dan 20 jaar!

Maar het klopt dat je op den duur met niet veel meer tevreden bent! Door alsmaar in restaurants te eten, op een kaart te kunnen kiezen wat ik ga eten en na het eten weg te gaan zonder te hoeven afruimen of afwassen, heb ik steeds meer de neiging om thuis zelf goede maar heel eenvoudige dingen klaar te maken. Wanneer ik in vorm ben, haal ik wel Bib Gourmand-niveau, hoewel ik me helemaal niet wil meten met de driesterrenchefs!

### **Gaat u tijdens het weekend of de vakantie graag uit eten?**

Tijdens het weekend niet, nee. Dan eet ik liever thuis. Tijdens de vakantie begin ik na twee à drie weken wel het restaurant te missen. Wanneer ik met familie of vrienden uit eten ga, blijft de inspecteur wel thuis. Dan ga ik enkel voor het plezier en wil ik maar één ding: lekker eten en vooral genieten met de mensen waarmee ik aan tafel zit.

### **Hoe lang gaat u nog inspecteur blijven?**

Zolang het heilige vuur nog brandt! Het is namelijk een moeilijk beroep. Jaarlijks bezoek ik ongeveer 240 restaurants, dat betekent dus 240 keer anoniem eten in restaurants. Elk jaar overnachten we in ongeveer 150 hotels, leggen we ongeveer 800 bezoeken af en stellen we ongeveer 1100 verslagen op na de hotel- en restaurantbezoeken. Elke inspecteur legt per jaar ook zowat 30.000 km af. Wij beginnen elke dag rond 7 uur 's ochtends en zijn zelden klaar voor 23 uur. Je moet dan ook met hart en ziel voor dit beroep leven. Anders hou je het niet vol. Je moet natuurlijk ook graag eten! Maar in tegenstelling tot wat veel mensen denken, eten we niet alleen in driesterrenrestaurants. Integendeel! De MICHELIN gids is een selectie van de beste zaken in elke comfort- en prijsklasse. Om tot onze selectie te komen, hebben we dus talloze andere zaken moeten testen die we niet in de gids hebben opgenomen omdat de keuken niet zo goed was. Slechts 5 % van de restaurants in de Michelin-selectie heeft een ster ...

Ik ben nu al meer dan vier jaar inspecteur voor de MICHELIN gids en zou het graag nog lang blijven!

### **Hoe bent u inspecteur bij de MICHELIN gids geworden?**

Eigenlijk heel eenvoudig! Ik hoorde een radio-interview met de toenmalige directeur van de MICHELIN gids, Derek Brown. Hij vertelde daarin waaruit het leven van een Michelin-inspecteur bestond en dat sprak me wel aan. Ik heb mijn cv opgestuurd en werd uitgenodigd voor een reeks gesprekken. Het laatste vond plaats in een restaurant met een ervaren inspecteur. Wij hebben er samen gegeten en na de maaltijd vroeg hij me om een verslag op te maken. Daarna ben ik aangenomen en net zoals elke nieuwe inspecteur heb ik een opleiding gekregen waarin werd uitgelegd wat de criteria zijn voor het toekennen van een onderscheiding en de verschillende comfortcategorieën. Na 6 maanden met een ervaren inspecteur mocht ik uiteindelijk alleen de boer op! Natuurlijk moet je over een goede eetlust en lichamelijke conditie beschikken!

### **Welke kwaliteiten moet een Michelin inspecteur bezitten?**

In de eerste plaats moet hij natuurlijk graag eten, maar hij moet ook de nodige beroepsernst aan de dag leggen. Het is namelijk een moeilijk en veeleisend beroep. Hij moet ook beschikken over een kritische geest en een sterk

samenvattingvermogen, al was het maar om in drie regels te kunnen beschrijven wat hij heeft gegeten en welke sfeer het restaurant ademde. Hij moet eveneens over een goed “smaakgeheugen” beschikken. Dit betekent dat hij zich bijvoorbeeld kan herinneren welke chocoladetaarten hij heeft geproefd om ze met elkaar te kunnen vergelijken en te weten of diegene die hij heeft geproefd goed of uitstekend was! Maar dat geheugen train je wel gaandeweg tijdens je restaurantbezoeken. Net zoals vele andere collega’s heb ik ook een hotelschoolopleiding gevolgd. Na die opleiding heb ik ook enkele jaren in de gastronomie gewerkt.

### **Wat eet u in een restaurant?**

Alles! Het feit dat je gevarieerd kunt eten is ook een voordeel aan dit beroep. Ik tracht bij elke maaltijd evenwichtig te eten. Ik eet ook waar ik op dat moment zin in heb, naargelang het tijdstip en de specialiteiten van het restaurant. Maar brood is wel mijn stokpaardje! Wat is er beter dan lekker brood, huisbereid of van een voortreffelijke ambachtelijke bakker, met gezouten boter? Normaal gezien proef ik daar altijd van, want brood maakt, zeker in Frankrijk, deel uit van de maaltijd! Enkele weken geleden bijvoorbeeld was het brood zo lekker dat ik 6 broodjes na elkaar heb gegeten!

### **Moet u zichzelf soms dwingen om te eten wanneer u geen honger hebt of u zich niet goed voelt?**

Natuurlijk niet! Welke klant zou dat trouwens wel doen? Wanneer je je niet goed voelt of gewoon geen honger hebt, ga je toch niet uit eten! Dat overkomt me maar zelden, misschien enkele keren per jaar. In dat geval kom ik de volgende dag of een andere keer terug, ofwel gaat er een andere inspecteur in mijn plaats. Als je jezelf moet forceren om te eten, kan je nooit een gerecht naar waarde schatten...

### **Hoe worden de sterren jaarlijks toegekend?**

We komen verschillende keren per jaar samen met de inspecteurs, de hoofdredacteur en de directeur van de MICHELIN gidsen. Tijdens die vergaderingen overlopen we de verschillende restaurants waar we zijn geweest en bespreken we onze restaurantbezoeken op basis van onze inspectieverslagen. Het is dus een gezamenlijke beslissing wanneer we een restaurant één of meerdere sterren geven.

### **Verdedigt u “uw” restaurants tijdens die vergaderingen?**

Natuurlijk. Wanneer ik denk dat een restaurant waar ik heb gegeten een ster verdient, zal ik dat zeker zeggen en voor dat restaurant pleiten. Wanneer er over een bepaald etablissement twijfels bestaan, wordt er een andere inspecteur naartoe gestuurd, en desnoods nog een, tot alle vragen zijn uitgeklaard. Een van de belangrijkste criteria voor het toekennen van een ster is namelijk de regelmaat van een zaak, zowel in de tijd als qua samenstelling van de kaart. Maar in dit vak bestaan er geen absolute zekerheden.

### **Wanneer u zich aandient voor een bezoek, hoe wordt u dan ontvangen?**

Over het algemeen goed. Het is wel een keer of twee keer gebeurd dat de eigenaar niet al te blij was mij te zien, maar dat is zeldzaam. We worden altijd goed ontvangen, want restaurant- en hotelhouders weten wat ons oordeel waard is en beseffen dat elke beoordeling of onderscheiding die ze krijgen, gebaseerd is op verdienste. Ze weten dat de beoordeling gedaan wordt door anonieme en professionele inspecteurs, die allemaal door Michelin betaald worden. Dit zorgt er

dan ook voor dat de MICHELIN gids volledig onafhankelijk kan werken en is ook een bewijs van kwaliteit.

Mensen uit het vak weten perfect welk niveau hun prestaties of hun keuken halen en weten wat ze waard zijn. We moeten soms ook wel wat diplomatie aan de dag leggen, wanneer we bijvoorbeeld een bezoek brengen aan een zaak die net een ster heeft moeten inleveren. De restauranthouder is daar dan meestal niet al te blij mee, wat natuurlijk te begrijpen is. We moeten hem dan uitleggen waarom hij zijn ster kwijt is en dat het eigenlijk om kristallen, en dus fragiele, sterren gaat, die worden uitgereikt voor één jaar en dat ze even snel kunnen worden teruggewonnen. Maar het is natuurlijk niet aan ons om hen raad te geven.

## De cartografie in de MICHELIN gids

De MICHELIN gids is in de eerste plaats een selectie van de beste hotels en restaurants in elke comfort- en prijsklasse.

De MICHELIN gids bevat dus duizenden zaken over het hele grondgebied.

Op de **stadsplattegronden** staan de straten, lanen, pleinen, boulevards en de belangrijkste plekken zodat de lezers zich beter kunnen oriënteren (kerk, station, cultureel centrum, postkantoor, toeristische dienst, enz.). Ook de toegangswegen naar de stad staan erop vermeld.

Op de **regionale kaarten**, die voor het eerst in de gids werden opgenomen in 2006, worden plaatsen vermeld met zaken die een onderscheiding (ster, Bib Gourmand, Bib Hotel, enz.) hebben gekregen. Zo kan de lezer zich makkelijker oriënteren en de plaats vinden die het dichtst in de buurt van zijn route ligt.

Michelin staat wereldwijd bekend om de kwaliteit van zijn gidsen (hotelgidsen, restaurantgidsen, toeristische gidsen, de Groene gidsen en de praktische reisgidsen), maar is ook bekend om zijn kaarten en atlassen, waarvan de eerste exemplaren verschenen in 1910. Het hoeft dan ook niet te verbazen dat de stadsplannen en de regionale kaarten van de MICHELIN gids door Michelin zelf worden gemaakt.

De stadsplattegronden worden door de cartografen van Michelin speciaal voor de MICHELIN gids gemaakt. De regionale kaarten worden gemaakt aan de hand van een cartografische basis van Michelin op schaal 1/1.000.000. De inhoud wordt dan aangepast. Zo worden bijvoorbeeld de “Bib Gourmand”-, “ster”- en “Bib Hotel”- pictogrammen toegevoegd.

Net als de rest van de MICHELIN gids worden deze stadsplattegronden en regionale kaarten elk jaar opnieuw geactualiseerd. Honderden, zelfs duizenden gegevens worden zo veranderd en aangepast. Het gaat er dan ook om de lezers informatie te bieden die zo betrouwbaar, nauwkeurig en recent mogelijk is.

Met de kaarten en gidsen van Michelin hebben de lezers dus een geheel van producten (kaarten, gidsen, atlassen, ...) in handen waarmee ze beter, zekerder, en aangener kunnen reizen, waarmee reizen makkelijker wordt. Het is trouwens een principe dat Michelin al sinds de oprichting, meer dan honderd jaar geleden, hanteert.

# De MICHELIN gids, een gids voor iedereen

Sinds de eerste editie, 108 jaar geleden, kent de MICHELIN gids een groot succes. Of beter gezegd de MICHELIN gidsen ...

Er zijn namelijk 19 titels (Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk, Nederland, België en Luxemburg, Groot-Brittannië en Ierland, Londen, Frankrijk, Parijs, Spanje en Portugal, New York, San Fransisco, Las Vegas, Los Angeles, Tokio, les Bonnes Petites Tables van de Franse MICHELIN gids, de Engelse versies van de gidsen voor Frankrijk en Parijs), die 22 landen bestrijken.

In 2006 werden in totaal ongeveer 1 miljoen exemplaren verkocht in een honderdtal landen.

Ook op het internet, op [www.viamichelin.com](http://www.viamichelin.com), is de MICHELIN gids een succes. Elk jaar zijn er tien miljoen 'hits' op de selectie van de MICHELIN gids, dat zijn er meer dan 30.000 per dag. Papieren en digitale gids vullen elkaar dus aan: de papieren versie is gebruiksvriendelijk, makkelijk mee te nemen en prettig om te lezen. Met de digitale versie kun je dan weer op verschillende criteria zoeken. Zo wordt het gemakkelijker om een reis of gewoonweg een avondje uit te plannen.

De MICHELIN gids mag zijn wereldwijde bekendheid dan wel aan zijn sterren danken, zijn grootste succes is toch al meer dan een eeuw gebaseerd op die kleinere restaurantjes die voor het grote publiek toegankelijk zijn, en waarvan de beste **Bib's** genoemd worden. De MICHELIN gids Nederland 2008 telt er 99.

In een nieuwe gids, "les Bonnes Petites Tables" van de MICHELIN gids Frankrijk, worden alle Bib Gourmand-restaurants van de Franse MICHELIN gids editie 2008 opgenomen, ongeacht het soort keuken of de sfeer.

*Wat betekent Bib? Het is het koosnaampje van Bibendum, die in 1898 ontsnapte aan de verbeelding van de gebroeders André en Edouard Michelin en het potlood van tekenaar O'Galop. Bibendum is uitgegroeid tot het Michelin mannetje, de "mascotte" van de Groep. In de MICHELIN gids is het hoofd van Bibendum al jarenlang een bekende en herkende afbeelding. Zo duidt het "Bib Gourmand"-pictogram op een restaurant met een volledig menu (voorgerecht – hoofdgerecht – nagerecht) met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding: maximaal 34 euro in Nederland en 36 euro in Amsterdam. Voor de hotels verwijst het "Bib Hotel"-pictogram naar een zaak met een dienstverlening met een goede prijs-kwaliteitverhouding, met een maximum prijs van 100 euro in de grote steden en belangrijke toeristische centra en 80 euro in de rest van Nederland (prijs voor 2 personen, excl. ontbijt).*

De MICHELIN gids heeft ook een pictogram in de vorm van **muntstukken**. Dit werd in 1997 ingevoerd voor menu's bestaande uit een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht voor maximaal 26 euro. Vaak gaat het om restaurants die een gewone familie-keuken aanbieden. De MICHELIN gids Nederland 2008 telt er 164.

Andere pictogrammen zijn: **Gastenkamers**. Deze verscheen voor het eerst in de MICHELIN gids van 2006 en illustreert het succes van dit type overnachtingen bij het grote publiek, ze zijn dé grote trend van de laatste jaren. Gastenkamers staan symbool voor een terugkeer naar de bron, voor de zoektocht naar rust en kalmte en vormen een goed alternatief voor hotels, omdat ze tegenwoordig over een goede dienstverlening beschikken in verschillende comfort- en prijsklassen. Sommige bieden maaltijden aan, vaak op basis van streekproducten. De MICHELIN gids Nederland 2008 telt er 40.

Kortom, de **MICHELIN gids is er voor iedereen**: jong en oud, vrienden of koppels, gezinnen met kinderen. Het is een gids voor elke portemonnee, van het driesterrenrestaurant tot het kleine restaurant, van een luxehotel tot een familiehôtel. Het is de onmisbare gids bij uw uitstapjes en reizen, maar ook wanneer u een etentje met vrienden of collega's wilt organiseren.

## De MICHELIN gids is ...

... een selectie van de beste hotels en restaurants in elke comfort- en prijsklasse. Deze etablissementen worden gerangschikt naargelang hun comfort. Sommige krijgen ook een onderscheiding voor de kwaliteit van de keuken.

- de **comfortcategorieën** worden voorgesteld met “paviljoenen” voor hotels en “bestekjes” voor restaurants. Op een schaal van 1 tot 5 verwijzen de “paviljoenen” en “bestekjes” naar het comfort- en prestatieniveau van de verschillende etablissementen. 1 bestekje of paviljoen duidt op een “redelijk comfortabel” etablissement. 5 paviljoenen of bestekjes verwijzen naar “grote luxe en traditie”. In 2006 werd in de MICHELIN gids een nieuwe categorie opgenomen: de gastenkamers, dé grote toeristische trend van de afgelopen jaren.

*In de comfortcategorieën wordt rekening gehouden met de kwaliteit van de dienstverlening en service, de kwaliteit van de voorzieningen, de ontvangst, enz.*

De selectie van de MICHELIN gids bestaat uit de beste adressen in elke comfort- en prijscategorie. De uitverkoren etablissementen worden gerangschikt volgens hun comfort en in elke categorie vernoemd in volgorde van voorkeur.

- **Onderscheidingen** voor bepaalde bijzondere adressen.

Waaronder: sterren voor de beste restaurants en Bib's voor de “beste adressen met een schappelijke prijs”.

De sterren onderscheiden restaurants met de beste keuken in alle stijlen. Deze criteria zijn: de keuze van de producten – de “persoonlijkheid” van de chef in zijn gerechten – beheersing van de bereidingswijzen en smaken – prijs-kwaliteitsverhouding – constantheid.

De verdeling is als volgt:

- drie sterren: voortreffelijke keuken, dit restaurant is de reis waard;
- twee sterren: verfijnde keuken, een omweg waard;
- één ster: een heel goede keuken in zijn categorie.

*De sterren houden alleen rekening met de gerechten. Bij het uitreiken van de sterren wordt er met andere woorden geen rekening gehouden met de dienstverlening, de voorzieningen of een medewerker die de auto's parkeert. Voor de inrichting, het tafellinnen of het aantal obers worden de restaurants gerangschikt van 1 tot 5 bestekjes, waarmee de comfortcategorieën worden aangeduid.*

De rode kleur die in de gids wordt gebruikt voor de paviljoenen en de bestekjes verwijst naar een “bijzonder aangenaam adres”. Dat kan te danken zijn aan het gebouw, de originele inrichting, de ligging, de ontvangst of de geboden diensten.

De Bib's duiden op de beste hotels en restaurants met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

- Bib Gourmand: een restaurant met een uitstekende keuken voor een maximumprijs van 34 euro in Nederland en 36 euro in Amsterdam (prijs voor een volledige maaltijd, voorgerecht – hoofdgerecht – nagerecht, exclusief drank).
- Bib Hotel: hotels met een uitstekende dienstverlening met voor de meeste kamers een maximumprijs van 100 euro in de grote steden en de belangrijke toeristische centra en 80 euro in de rest van Nederland (prijs voor een tweepersoonskamer, zonder ontbijt).

*Hoewel de MICHELIN gids bekend is om de sterren die elk jaar worden uitgereikt bij het verschijnen van een nieuwe uitgave, mogen we niet vergeten dat ze maar goed zijn voor 5 % van de selectie van de MICHELIN gids. Het succes van de MICHELIN gids bij het miljoen lezers dat elk jaar vertrouwt op het oordeel van de inspecteurs ligt vooral op het vlak van de goede, kleinere restaurantjes. De beste daarvan krijgen de Bib-onderscheiding, een bewijs van hun toegankelijkheid voor het grote publiek.*

## De MICHELIN gids in een notendop

Enkele **belangrijke data**. 1900: de eerste MICHELIN gids voor Frankrijk verschijnt. 1920: de MICHELIN gids is niet meer gratis. 1926: de eerste sterren verschijnen. 1997: de eerste Bib Gourmand. 2000: beschrijving van de vernoemde etablissementen. 2003: de eerste Bib Hotel. 2005: eerste gids voor de Verenigde Staten, de MICHELIN gids New York City. 2007: de eerste MICHELIN gids Tokio...

Enkele **belangrijke begrippen** die de gids typeren en verklaren ...

**Anonimiteit:** de inspecteurs van de MICHELIN gids zijn anoniem. Zij zijn normale klanten die hun tafel reserveren, bestellen, eten en hun rekening betalen zoals iedereen. Deze anonimiteit is de kracht van de MICHELIN gids. Geen voorkeursbehandeling, grotere portie of meer ingrediënten. De inspecteurs testen regelmatig anoniem restaurants en hotels om de dienstverlening aan de klanten te beoordelen. Pas nadat hij zijn rekening heeft betaald, kan de inspecteur zich eventueel voorstellen om bijkomende informatie te vragen.

De **Bib's:** zijn zaken met een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding. De **Bib Gourmand** verscheen voor het eerst in 1997 en bevat een selectie restaurants waar u voor maximaal 36 euro in Amsterdam en 34 euro in de rest van Nederland een volledige maaltijd kunt krijgen, met voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht. In de MICHELIN gids krijgen de restaurants met een Bib Gourmand-onderscheiding een rode vermelding "Rest" bij de omschrijving van het restaurant, nogmaals een verwijzing naar de kleur van het pictogram. De MICHELIN gids Nederland 2008 telt er 66.

In 2003 verscheen **Bib Hotel** in de MICHELIN gids. Dit initiatief is met de Bib Gourmand verwant en vermeldt hotels waarvan de meeste kamers een maximumprijs hebben van 100 euro per nacht voor twee personen in de grote steden en in de belangrijkste toeristische centra en van 80 euro in de rest van het land. In de MICHELIN gids krijgen de hotels met een Bib Hotel-onderscheiding een blauwe vermelding "Ch" bij de omschrijving van het hotel, nogmaals een verwijzing naar de kleur van het pictogram. De MICHELIN gids Nederland 2008 telt er 33.

De **regionale kaarten:** om het lezen gemakkelijker en aangenamer te maken bevat de MICHELIN gids sinds 2006 achteraan regionale kaarten waarop plaatsen met onderscheiden hotels en restaurants zijn aangeduid (sterren, Bib Gourmand, Bib Hotel, enz.). Zo kan de lezer zich gemakkelijker oriënteren en sneller de plaats vinden die het dichtst bij zijn route ligt. Deze kaarten worden gemaakt aan de hand van een cartografische basis van Michelin op schaal 1/1.000.000 en de inhoud wordt aangepast.

De **collectie:** we hebben het altijd over dé MICHELIN gids terwijl we het eigenlijk beter zouden hebben over de MICHELIN gidsen. De collectie 2008 omvat 21 titels die 22 landen bestrijken (de recentste is Japan, met de lancering van de eerste editie van de MICHELIN gids Tokio in november). De MICHELIN gids is vandaag verkrijgbaar in Europa (20 landen), de Verenigde Staten (New York, San Fransisco, respectievelijk in 2005 en 2006 voor het eerst op de markt gebracht, en dit jaar ook

Los Angeles en Las Vegas) en Azië, met de eerste uitgave van de MICHELIN gids Tokio in november.

De **Lezersbrieven**: elk jaar ontvangt de MICHELIN gids van zijn lezers meer dan 45.000 brieven en e-mails. De meeste gaan over de beoordeling, en bevestigen de keuze voor het ene of het andere hotel of restaurant. Sommige brieven signaleren dat de kwaliteit in een bepaalde zaak erop achteruit is gegaan, melden de sluiting van een zaak of de aanstelling van een nieuwe chef, wat gevolgen kan hebben voor de keuken. Deze brieven kunnen nuttige informatie bevatten waarmee we de bezoeken kunnen plannen.

De **ontwikkeling**: De MICHELIN gids groeit, vernieuwt en evolueert constant. In 2007 werden heel wat nieuwe producten op de markt gebracht. Eind maart verscheen de Engelstalige versie van de MICHELIN gidsen Frankrijk en Parijs voor de 75 miljoen toeristen die elk jaar Frankrijk komen bezoeken. Begin april verscheen de gids 'Les Bonnes Petites Tables' van de MICHELIN gids Frankrijk. In deze gids worden ongeveer 500 Bib Gourmand-restaurants besproken, restaurants die maaltijden serveren met een goede prijs-kwaliteitverhouding. Al meer dan 100 jaar wordt de ruggengraat van de MICHELIN gids gevormd door de honderden en duizenden adressen voor het grote publiek die een uitstekende prijs/kwaliteitverhouding bieden, en waarvan de beste de Bib Gourmands zijn. Het zijn deze restaurants die in 'Les Bonnes Petites Tables' van de MICHELIN gids warm worden aanbevolen.

De **beloftes**: de MICHELIN gids doet elk jaar wereldwijd een belofte aan zijn miljoen lezers. Die belofte wordt opgesteld in het Frans, Engels, Duits, Spaans en Italiaans en wordt sinds 2005 duidelijk vermeld in de inleiding van de gidsen. Het zijn garanties die de gids al inspireren sinds zijn ontstaan: anonieme inspecties, onafhankelijkheid, selectie, een jaarlijkse bijwerking van de gegevens en één unieke selectieprocedure.

De **Veelbelovende restaurants**: de categorie Veelbelovende restaurants voor de een-, twee- of driesterrenrestaurants verscheen voor het eerst in 2007. Deze restaurants staan in het rood in de selectie en zijn de beste in hun categorie. Zij komen eventueel in aanmerking voor een hogere categorie wanneer hun prestaties, zowel in de tijd als qua samenstelling van de kaart, erop vooruitgaan. Met deze categorie wil de MICHELIN gids de veelbelovende restaurants van morgen aan zijn lezers voorstellen.

De **sterren**: de eerste ster werd uitgereikt in 1926 en werd enkele jaren later gevolgd door het uitreiken van een tweede en derde ster. Sinds hun invoering zijn het deze sterren die de MICHELIN gids zijn faam hebben bezorgd. Deze sterren staan voor een hoogstaande, zelfs uitmuntende keuken, in om het even welk land.

De definities van deze sterren (één ster: “een heel goede keuken in zijn categorie”, twee sterren: “verfijnde keuken, een omweg waard”, drie sterren: “voortreffelijke keuken, de reis waard”) werden voor het eerst gebruikt in 1933 en zijn sindsdien niet meer veranderd!

De sterren hebben enkel betrekking tot de gerechten. Dit betekent dat zij geen rekening houden met de kwaliteit van de keuken. Zij worden uitgereikt op basis van vijf criteria: de kwaliteit van de producten – beheersing van de bereidingswijzen en smaken - de “persoonlijkheid” van de chef in zijn gerechten –

prijs-kwaliteitsverhouding – constantheid. Deze criteria worden sinds 2005 vermeld in de inleiding van de MICHELIN gids. Er wordt geen rekening gehouden met de inrichting, het tafellinnen, het aantal obers of de kwaliteit van de voorzieningen bij het uitrekenen van de sterren. Aan de hand van deze criteria worden de restaurants gerangschikt op een schaal van 1 tot 5 bestekjes.

De **ervaring**: de MICHELIN gids kan vertrouwen op meer dan 100 jaar ervaring, professionalisme, kennis en erkenning. De selectie van de MICHELIN gids is wereldwijd bekend en erkend, niet alleen door de honderden miljoenen lezers, maar ook door restaurant- en hotelhouders. Voor alle 22 landen die de MICHELIN gids bestrijkt, gelden dezelfde criteria. Zo is een restaurant met één ster in Parijs van hetzelfde niveau als een restaurant met één ster in Londen, New York, Rome of Tokio. Net zoals een hotel met “drie paviljoenen” overal van hetzelfde niveau is, ongeacht in welke stad of welk land het ligt.

Een **samenhangende** selectie: de criteria zijn gelijk voor alle landen waar de MICHELIN gids verschijnt. Een driesterrenrestaurant in Parijs is van hetzelfde niveau als een driesterrenrestaurant in New York. De kwaliteit van een tweesterrenrestaurant in Milaan is vergelijkbaar met die van een tweesterrenrestaurant in Londen.

De **onafhankelijkheid**: hotels en restaurants worden volledig onafhankelijk geselecteerd, in het belang van de lezer. De beslissingen worden in gezamenlijk overleg genomen door de inspecteurs en hoofdredacteur van de gids. Een vermelding in de gids is volledig gratis. Enkel Michelin beslist welke zaken geselecteerd en in de gids opgenomen worden.

De **internationalisering**: elk jaar, zelfs elke maand opnieuw wordt de MICHELIN gids internationaler van karakter en verkent hij nieuwe landen. Eerst in Europa met, in 1904 (vier jaar na de eerste uitgave), de lancering van de eerste gids buiten Frankrijk: de MICHELIN gids België. 110 jaar later met de uitgave van de eerste MICHELIN gids Oostenrijk! Tussendoor verscheen de gids ook in Italië, Spanje, Portugal, Ierland, Groot-Brittannië, Zwitserland, Duitsland en Nederland. De MICHELIN gids Main Cities of Europa bestrijkt dan weer een veertigtal Europese steden uit 20 landen. Sommige van deze steden komen aan bod in een nationale gids. Dat is met name het geval voor Parijs, Londen, Milaan of Madrid. Andere staan enkel in de gids MICHELIN gids Main Cities of Europa, bijvoorbeeld Stockholm, Kopenhagen, Athene of Praag. Na Europa trok de gids de oceaan over, richting Verenigde Staten, met een gids voor New York. De eerste editie kwam er in november 2005. Bijna een jaar later verscheen de eerste MICHELIN gids San Fransisco. Los Angeles en Las Vegas volgen in oktober. Na de Verenigde Staten is het nu de beurt aan Azië, met de eerste editie van de MICHELIN gids Tokio in november 2007.

De **lezers**: zij zijn de bestaansreden van de MICHELIN gids, en de reden waarom hij al meer dan een eeuw zo succesvol is. De MICHELIN gids wordt gemaakt voor een miljoen lezers wereldwijd, en enkel en alleen voor hen. Het is voor hen dat elk jaar de adressen in de gids worden aangepast. En voor hen dat elk jaar honderden en duizenden gegevens worden nagekeken en gewijzigd. Voor hen worden elk jaar nieuwe MICHELIN gidsen uitgebracht, zoals de drie nieuwe titels die dit jaar verschijnen: Los Angeles, Las Vegas en Tokio. Voor hen, tot slot, vernieuwt en

verandert de gids voortdurend, zoals met de invoering van de categorie “Veelbelovende restaurants” in 2007 of de categorie “gastenkamers” in 2006.

De **gastenkamers**: verschenen voor het eerst in de MICHELIN gids 2006. Het succes van de gastenkamers is een van de belangrijkste trends van de afgelopen jaren. Ze vormen een goede aanvulling op de hotels, temeer daar zij vandaag over een goede dienstverlening beschikken. Het aantal kamers schommelt doorgaans tussen drie en vijf. Sommige bieden soms maaltijden aan, die vaak met streekproducten worden bereid. De MICHELIN gids Nederland 2008 telt er 40.

De **jaarlijkse bijwerking**: elk jaar worden alle praktische gegevens, rangschikkingen en onderscheidingen opnieuw bekeken en bijgewerkt zodat de lezers voor wie de MICHELIN gids is bedoeld de meest betrouwbare informatie krijgen. Zo bevat elke heruitgave van de gids honderdduizenden gegevens die worden gecontroleerd, aangepast, veranderd, aangevuld, enz.

De **pictogrammen**: de “universele taal” van de MICHELIN gids sinds het begin. Deze pictogrammen zijn voor iedereen begrijpelijk en wezen in het begin op de aanwezigheid van elektriciteit en warm water in een hotel. Sindsdien zijn deze pictogrammen verdwenen en kwamen er andere voor in de plaats. In de laatste uitgaven verschenen zelfs de pictogrammen “wifi” en “spa”.

De **selectie**: het sleutelwoord van de MICHELIN gids! De MICHELIN gids is immers een selectie van de beste hotels en restaurants in elke comfort- en prijsklasse. Deze selectie wordt gemaakt door professionele en anonieme inspecteurs en alle inspecteurs volgen dezelfde, strikte methode, ongeacht het land.

**ViaMichelin**: de naam van de website waar de selectie van de MICHELIN gidsen in vijf talen (Frans, Engels, Italië, Spaans en Duits) geraadpleegd kan worden. Op deze website worden elk jaar meer dan 10 miljoen hits geregistreerd, meer dan 30.000 per dag (tweemaal meer dan het aantal toeristen dat dagelijks de Eiffeltoren bezoekt). Papieren en de digitale versie vullen elkaar heel goed aan: de papieren versie is gebruiksvriendelijk, makkelijk mee te nemen en prettig om te lezen. Via de digitale versie kan de bezoeker zoeken op verschillende criteria.

# De MICHELIN gids, 108 jaar geschiedenis en verandering

Augustus 1900: de eerste MICHELIN gids voor Frankrijk verschijnt.

November 2007: de eerste MICHELIN gids Tokio verschijnt.

Tussen deze twee data: 108 jaar geschiedenis, succes, verandering en uitgaven.

Van België tot New York, van Groot-Brittannië tot Italië, van Athene tot Stockholm, ... 108 jaar geschiedenis.

In het begin werd de MICHELIN gids gratis verdeeld onder de chauffeurs (er waren in die tijd ongeveer 3500 voertuigen in Frankrijk!) en bevatte hij een heleboel praktische informatie: hoe een band vervangen moest worden, waar men kon tanken, eten, slapen, ...

Tot op een dag één van de twee oprichters van de Groep langsging bij een garagehouder en, tot zijn grote verbazing, ontdekte dat die een stapel gidsen gebruikte om zijn werkbank te ondersteunen! "Mensen hebben alleen maar respect voor de dingen waarvoor ze moeten betalen", dacht hij bij zichzelf. De beslissing was genomen: het daaropvolgende jaar, in 1920, moest er voor de gids betaald worden.

Tussen eind jaren '20 en begin jaren '30 heeft een reeks markante gebeurtenissen de geschiedenis van de gids voorgoed veranderd: de invoering van de sterren en hun definiëring, de introductie van de anonieme en professionele inspecteurs, ...

De tijd verstreek en de MICHELIN gids werd moderner, groeide en veranderde om steeds beter aan de verwachtingen van de lezers te kunnen voldoen.

In 1997 verscheen het Bib Gourmand-pictogram waarmee wordt verwezen naar restaurants die een maaltijd met een goede prijs-kwaliteitverhouding aanbieden. In 2000 verschenen de beschrijvende teksten als aanvulling op de pictogrammen. Begin jaren 2000 was er dan de Bib Hotel, oorspronkelijk verwant met de Bib Gourmand.

In 2005 maken de Veelbelovende restaurants hun opwachting in de MICHELIN gids. Dit zijn de beste restaurants in hun categorie, die eventueel in aanmerking komen voor een hogere categorie wanneer hun prestaties, zowel in de tijd als qua samenstelling van de kaart, erop vooruitgaan.

In november van datzelfde jaar verschijnt de MICHELIN gids voor het eerst in de Verenigde Staten met de lancering van de MICHELIN gids New York City.

In 2006 wordt een nieuwe categorie in de gids opgenomen: de gastenkamers. Het is tevens het jaar van de eerste editie van de MICHELIN gids San Francisco, Bay Area & Wine Country, de eerste gids die de westkust van de Verenigde Staten bestrijkt.

In 2007 krijgen de MICHELIN gidsen Parijs en Londen een nieuw jasje met een modernere lay-out en meer informatie. Deze twee uitgaven worden door de lezers onmiddellijk goed ontvangen!


In maart 2007 kondigt de gids aan dat tegen het einde van het jaar de eerste gids voor Azië, de MICHELIN gids Tokio, zal verschijnen. Na de Verenigde Staten gaat de MICHELIN gids verder de internationale toer op. Japan wordt het 22<sup>ste</sup> land dat door de gids wordt bestreken.

In de Verenigde Staten zet de ontwikkeling zich voort met het verschijnen van twee nieuwe gidsen in oktober: één voor Los Angeles en één voor Las Vegas.

## Statistieken MICHELIN gids Nederland 2008

653 Hotels	1 349 Zaken	696 Restaurants
6	 Zeer luxueus, traditioneel 	0
25	 Eerste klas 	15
142	 Zeer comfortabel 	110
281	 Geriefelijk 	347
159	 Vrij geriefelijk 	224
40	 Gastenkamers	
31	 →  « aangename zaken »  → 	54

### KLASSEMENT SPECIFIEK VOOR HOTELS

	Zeer rustig hotel	42
	« Bib Hotel » Verzorgde overnachting voor een schappelijke prijs	33

### MAALTIJDEN EN PRIJZEN

	Restaurant dat een eenvoudig menu serveert onder de € 26	164
	« Bib Gourmand » Verzorgde maaltijd voor een schappelijke prijs	66

<b>MICHELIN STERREN</b>
-------------------------

*** 2	** 10	* 64
*		

\* : Oud Sluis / Sluis  
De Librije / Zwolle

<b>NIEUWE « BIB GOURMAND »</b>
--------------------------------

Plaats	Restaurant
Beetsterzwaag	Lyf's
Domburg	Mondriaan
Den Haag Centrum	Maxime
Den Haag Omgeving in Voorburg	Bon-Bon
Hilversum	Spandershoeve
Holten	De Swarte Ruijter
Maastricht Centrum	Eetkamer De Bissjop
Maastricht Zuid	Manjefiek
Middelburg	De Gespleten Arent
Rotterdam Centrum	Brasserie Kasteel Spangen
Rotterdam Centrum	Restaurant 70
Rotterdam Centrum	Huson
Venlo in Blerick	De Cantharel
Waddeneilanden-AMELAND-Buren	Amjaad
Yerseke	Oesterbeurs
Zierikzee	De Gouwe Geit
Zwolle	De Koperen Kees

<b>NIEUWE MICHELIN STERREN</b>
--------------------------------

Plaats	Restaurant	Verandering
Amsterdam Zuid en West	Ciel Bleu	Van 1 naar 2 sterren
Ubachsberg	De Leuf	Van 1 naar 2 sterren
Aalst	De Fuik	Krijgt 1 ster
Harderwijk	Basiliek	Krijgt 1 ster
Rotterdam Centrum	Amarone	Krijgt 1 ster
Wolphaartsdijk	't Veerhuis	Krijgt 1 ster
Zuidlaren	De Vlindertuin	Krijgt 1 ster

**VEELBELOVENDE RESTAURANTS MICHELIN**

Plaats	Restaurant	Verandering
Maasbracht	<b>Da Vinci</b>	Veelbelovend 2 sterren
Rotterdam <b>Centrum</b>	<b>Parkheuvel</b>	Veelbelovend 2 sterren
Harderwijk	<b>'t Nonnetje</b>	Veelbelovend 1 ster
's-Hertogenbosch <b>in Rosmalen</b>	<b>Die Heere Sewentien</b>	Veelbelovend 1 ster

**VERVALLEN MICHELIN STERREN**

Plaats	Restaurant	Verandering
<b>Amsterdam</b> Centrum	Vermeer	Verliest 1 ster
<b>Den Haag</b> in Scheveningen	Le Cirque	Verliest 1 ster
<b>Hilversum</b>	Spandershoeve	Verliest 1 ster
<b>Purmerend</b> in Neck	Mario Uva	Verliest 1 ster
<b>Sint-Oedenrode</b>	Wollerich	Verliest 1 ster
<b>Valkenburg</b> in Houthem	St. Gerlach	Verliest 1 ster
<b>Waddeneilanden-Terschelling-</b> Wijk aan Zee	De Grië	Verliest 1 ster
<b>Ermelo</b>	De Roggebot	Niet meer in de gids
<b>Middelburg</b>	Het Groot Paradijs	Niet meer in de gids
<b>Zweeloo</b>	Idylle	Niet meer in de gids

**VERVALLEN « BIB GOURMAND »**

<b>Amsterdam</b> Centrum	Le Relais	
<b>Amsterdam</b> Centrum	Le zinc... et les autres	
<b>Amsterdam</b> Rijksmuseum	Spring	
<b>Amsterdam</b> Zuid en West	Gorgeous	
<b>Apeldoorn</b>	Auberge Navet	
<b>Arnhem</b>	Memories of India	
<b>Breda</b>	De Stadstuin	
<b>Broek op Langedijk</b>	Akkers	Niet meer in de gids
<b>Den Haag</b> Omgeving in Voorburg	Papermoon	
<b>Haaksbergen</b>	Bi'j de Watermölle	
<b>Haren</b>	Villa Sasso	
<b>Harlingen</b>	De Gastronoom	
<b>'s-Hertogenbosch</b> in Vught	Ons Kabinet	
<b>Hilvarenbeek</b>	Auberge Het Kookhuys	
<b>Hilversum</b>	No. 33	
<b>Hindeloopen</b>	De Gasterie	Niet meer in de gids
<b>Holten</b> op de Holterberg	Bistro de Holterberg	

<b>Purmerend</b> in Middenbeemster	Het Heerenhuis Beemster	
<b>Rotterdam</b> Omgeving in Schiedam	Bistrot Hosman Frères	Niet meer in de gids
<b>Slochteren</b>	Gasterei de Segesteen	
<b>Vlissingen</b>	De Bourgondiër	
<b>Waddinxveen</b>	Bibelot	
<b>Weert</b> in Nederweert	Kesselshof	
<b>Zenderen</b>	Het Seminar	

## MICHELIN STERREN

***			
	<b>Sluis</b>	Oud Sluis	
	<b>Zwolle</b>	De Librije	
**			
	<b>Amsterdam</b> Zuid en West	Ciel Bleu	<b>N</b>
	<b>Amsterdam</b> Omgeving in Ouderkerk aan de Amsel	Ron Blaauw	
	<b>Castricum</b>	Apicius	
	<b>Giethoorn</b>	De Lindenhof	
	<b>Haarlem</b> in Overveen	De Bokkedoorns	
	<b>Kruiningen</b>	Inter Scaldes	
	<b>Maastricht</b> Rechteroever	Beluga	
	<b>Rotterdam</b> Omgeving in Schipluiden	De Zwethheul	
	<b>Ubachberg</b>	De Leuf	<b>N</b>
	<b>Vaassen</b>	De Leest	
*			
	<b>Aalst</b>	De Fuik	<b>N</b>
	<b>Amsterdam</b> Centrum	La Rive	
	<b>Amsterdam</b> Zuid en West	Yamazato	
	<b>Bennekom</b>	Het Koetshuis	
	<b>Blokzijl</b>	Kaatje bij de Sluis	
	<b>Blokzijl</b>	Hof van Sonoy	
	<b>Borculo</b>	De Stenen Tafel	
	<b>Breda</b>	Wolfslaar	
	<b>Breskens</b> in Hoofdplaat	De Kromme Watergang	
	<b>Drachten</b>	Koriander	
	<b>Driebergen-Rijsenburg</b>	Lai Sin	
	<b>Eindhoven</b>	De Karpendonkse Hoeve	
	<b>Eindhoven</b>	Avant-Garde Van Groeninge	
	<b>Etten-Leur</b>	De Zwaan	
	<b>Gorinchem</b>	Solo	
	<b>Groningen</b>	Muller	

	<b>Groningen</b> in Aduard	Herberg Onder de Linden	
	<b>Den Haag</b> Centrum	Calla's	
	<b>Den Haag</b> in Scheveningen	Seinpost	
	<b>Den Haag</b> Omgeving in Rijswijk	Paul Van Waarden	
	<b>Den Haag</b> Omgeving in Voorburg	Savelberg	
	<b>Haarlem</b> in Bloemendaal	Chapeau !	
	<b>Haarlem</b> in Heemstede	Cheval Blanc	
	<b>Haarlem</b> in Overveen	't Brouwerskolkje	
	<b>Hardenberg</b> in Heemse	De Bokkepruik	
	<b>Harderwijk</b>	Basiliek	<b>N</b>
	<b>Heesum</b>	De Kromme Dissel	
	<b>Heeze</b>	Boreas	
	<b>'s-Hertogenbosch</b>	Chalet Royal	
	<b>Houten</b>	Kasteel Heemstede	
	<b>Leens</b>	Schathoes Verhildersum	
	<b>Loenen</b>	Tante Koosje	
	<b>Maarssen</b>	Auguste	
	<b>Maasbracht</b>	Da Vinci	<b>Veelbelovend</b>
	<b>Maastricht</b> Centrum	Toine Hermsen	
	<b>Maastricht</b> Centrum	Tout à fait	
	<b>Maastricht</b> Centrum	Au Coin des Bons Enfants	
	<b>Maastricht</b> Zuid	Château Neercanne	
	<b>Malden</b>	Le Marron	
	<b>Noordeloos</b>	De Gieser Wildeman	
	<b>Noordwijk aan Zee</b>	Latour	
	<b>Nuenen</b>	De Lindenhof	
	<b>Nuth</b>	In De'n Dillegaard	
	<b>Ootmarsum</b>	De Wanne	
	<b>Oss</b>	Cordial	
	<b>Rijsoord</b>	Hermitage	
	<b>Rotterdam</b> Centrum	Parkheuvel	<b>Veelbelovend</b>
	<b>Rotterdam</b> Centrum	La Vilette	
	<b>Rotterdam</b> Centrum	Amarone	<b>N</b>
	<b>Santpoort</b>	De Vrienden van Jacob	
	<b>Schoorl</b>	Merlet	
	<b>Urecht</b>	Karel V	
	<b>Venlo</b>	Valuas	
	<b>Venlo</b> in Tegelen	Aubergine	
	<b>Vreeland</b>	De Nederlanden	
	<b>Waalre</b>	De Treeswijkhoeve	
	<b>Wateringen</b>	't Raethuys	
	<b>Weert</b>	Bretelli	

	<b>Well</b>	Brienen aan de Maas	
	<b>Wilhelminadorp</b>	Katseveer	
	<b>Wolphaartsdijk</b>	't Veerhuis	<b>N</b>
	<b>Yerseke</b>	Nolet-Het Reymerswale	
	<b>Zuidlaren</b>	De Vlindertuin	<b>N</b>
	<b>Zutphen</b>	't Schulten Hues	

Nieuw = **N**  
**Veelbelovend**

« **BIB GOURMAND** »

<b>Almere</b> in Almere-Haven	Brasserie Bakboord
<b>Alphen</b>	Bunga Melati
<b>Amersfoort</b>	Blok's
<b>Amsterdam</b> Centrum	Entresol
<b>Amsterdam</b> Centrum	Envy Delicacies
<b>Amsterdam</b> Centrum	De Belhamel
<b>Amsterdam</b> Rijksmuseum	Brasserie Van Baerle
<b>Amsterdam</b> Zuid en West	Le Camelia
<b>Amsterdam</b> Oost en Zuid-Oost	Elkaar
<b>Amsterdam</b> Omgeving in Amstelveen	De Jonge Dikkert
<b>Beetsterzwaag</b>	Lyf's
<b>Beverwijk</b>	't Gildehuys
<b>Breda</b>	Chocolat
<b>Delft</b>	l'Escalier
<b>Deventer</b>	't Arsenaal
<b>Domburg</b>	Mondriaan
<b>Drachten</b> in Boornbergum	Het Spijshuys
<b>Drachten</b> in Rottevalle	De Herberg van Smalingerland
<b>Eersel</b>	Promessa
<b>Goes</b>	Het Binnenhof
<b>Den Haag</b>	Maxime
<b>Den Haag</b> Omgeving in Voorburg	Bon-Bon
<b>Haarlem</b> in Bloemendaal	Terra Cotta
<b>Heerenveen</b>	Sir Sèbastian
<b>'s-Hertogenbosch</b>	Artisan
<b>Hilversum</b>	Spandershoeve
<b>Holten</b> op de Holterberg	De Swarte Ruijter
<b>Hoorn</b>	Hendrickje Stoffels
<b>Houten</b>	Coco Pazzo
<b>Lisse</b>	Het Lisser Spijshuis
<b>Maastricht</b> Centrum	Eetkamer de Bissjop
<b>Maastricht</b> Zuid	Manjefiek
<b>Middelburg</b>	De Gespleten Arent

<b>Middelharnis</b>	Brasserie 't Vingerling
<b>Molenrij</b>	't Korensant
<b>Monnickendam</b>	Posthoorn
<b>Montfoort in Linschoten</b>	Bij Mette
<b>Nijmegen</b>	Het Savarijn
<b>Nijmegen</b>	Vesters
<b>Nijmegen</b>	Liberty
<b>Noordwijk aan Zee in Noordwijk-Binnen</b>	Onder de Linde
<b>Oeffelt</b>	Bloemers
<b>Oirschot</b>	La Fleurie
<b>Oldenzaal</b>	De Oude Raadskelder
<b>Philippine</b>	Auberge des Moules
<b>Rijsoord</b>	Brasserie Corneille
<b>Rotterdam Centrum</b>	Brasserie Kasteel Spangen
<b>Rotterdam Centrum</b>	Restaurant 70
<b>Rotterdam Centrum</b>	Huson
<b>Ruurlo</b>	De Tuinkamer
<b>Ryptsjerk</b>	Frouckje State
<b>Schinnen</b>	Aan Sjuuteeänjd
<b>Staphorst</b>	De Molenmeester
<b>Streefkerk</b>	De Limonadefabriek
<b>Tubbergen</b>	Droste's
<b>Urk</b>	Mes Amis
<b>Venlo</b>	La Mangerie
<b>Venlo in Blerick</b>	De Cantharel
<b>Waddeneilanden-AMELAND-Buren</b>	Amjaad
<b>Wamel</b>	d'Oude Weeghbrug
<b>Weidum</b>	De Vijf Sinnen
<b>Yerseke</b>	Oesterbeurs
<b>Yerseke</b>	Nolet's Vistro
<b>Zierikzee</b>	De Gouwe geit
<b>Zweeloo te Aalden</b>	Adema
<b>Zwolle</b>	De Koperen Kees